



CERGOLD
INDÚSTRIAS, LDA.





produzido em
Portugal



CERGOLD
INDÚSTRIAS, LDA.

Sobre Nós



QUALIDADE & I&D

A Cergold dispõe de um **Laboratório de Controlo de Qualidade** equipado com tecnologia de ponta, onde realizamos testes rigorosos às matérias-primas e aos produtos acabados. O nosso **Departamento de Investigação e Desenvolvimento** está preparado para criar receitas adaptadas às necessidades específicas de cada cliente e validar os resultados nos nossos laboratórios de pastelaria e panificação.

CERTIFICAÇÕES

Para além de implementar um sistema HACCP eficaz, que assegura elevados níveis de **qualidade e higiene em todos os nossos produtos**, a Cergold é também certificada segundo os referenciais internacionais **IFS**, garantindo confiança e segurança em todas as principais linhas de produção.

RASTREABILIDADE

Graças à utilização de software especializado, a Cergold assegura a **rastreabilidade** completa dos seus produtos. Cada lote é **monitorizado** de forma rigorosa, desde a entrada das matérias-primas até à entrega final, registando fornecedores, parâmetros de processo, controlos analíticos e dados de expedição.

SEGURANÇA ALIMENTAR

A Cergold implementa programas internos de auditorias regulares e realiza **testes microbiológicos** rigorosos, assegurando a segurança alimentar em todas as fases do processo produtivo. Para além disso, as nossas **embalagens** são desenvolvidas de forma a garantir a **frescura, proteção e conservação** ideal dos produtos, desde a produção até ao cliente final.

PRODUÇÃO & TECNOLOGIA

A Cergold dispõe de **equipamentos modernos e linhas de produção automatizadas** que asseguram a máxima precisão, **higiene e consistência em todos os processos**. A nossa capacidade produtiva elevada permite dar resposta rápida a grandes encomendas sem comprometer a qualidade. Paralelamente, garantimos flexibilidade na produção, com a possibilidade de desenvolver lotes adaptados a diferentes perfis de cliente, **desde a indústria à pastelaria artesanal e ao canal horeca**.



*Clique ou escaneie
para mais detalhes*





Índice de Receitas

1. BOLO DE BANANA ROYAL Bak Past Petit Four Coco IN Bak Past Cake Speculoos	6
2. COOKIE SWEETZZA Bak Past American Cookie Bak Past Choux Gold	10
3. COOKIE POWER Bak Past American Cookie	11
4. HONORÉ SUPRÊME Bak Past Bolacha Sortida Bak Past Cake Caramelo Salgado	12
5. BOLO CROC'&CREAM Bak Past Margarina Folhado Bak Past Creme Minho	14
6. ESSÊNCIA DE OURO Bak Past Supremo Ovo	15
7. TRONO DE CARAMELO Bak Past Petit Gateau Caramelo Salgado Cover Drop White	16
8. TRONO DE CHOCOLATE Bak Past Petit Gateau Chocolate Bak Past Brownie	20
9. RABANADA 2.0 Bak Past Brioche 100% Bak Past Pastel Nata	24
10. TRONCO DOS DEUSES Bak Past Biscuit Chocolate Fill Cream Pistacho Kataifi	25
11. CROCANTE DE MAÇÃ & ESPECIARIAS Bak Past Cake Maçã Fill Cream Apple Pieces	28
12. TARTE DOLCE VITA Bak Past Cake Pistacho Bak Past Macaron	30
13. TIRAMISÚ NOIR Bak Past Cake Chocolate Dark Bak Past Creme Minho	32
14. MAÇÃ DOURADA Bak Past Bolo Rei Industry Fill Cream Apple Pieces	34
15. FOLHADO REAL PISTÁCHIO Bak Past Bolo Rei Industry Fill Cream Pistacho	36
16. PANETONE PISTACHO KATAIFI Bak Past Panetone Fill Cream Pistacho	38
17. BROA DE NATAL Bak Pan Lusitana Escura	40
18. SANDWICH FUMADA Bak Pan Baviera Escuro 50%	41
19. RÚSTICO DE NATAL Bak Pan Lusitana Escura	42
20. RABANADA TRADICIONAL Bak Past Brioche 100%	43
21. COROA DE NATAL Bak Past Panetone Fill Cream Pistacho Kataifi	44

Bolo de Banana Royal

CARAMELO LÍQUIDO

Açúcar	1000g
Água	500g
Água	125g

MINI LINGOTES DE COCO

Bak Past Petit Four Coco IN	1000g
Água morna	450g

CAKE SPECULOOS

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

MOUSSE DE BAUNILHA

Bak Past Creme Minho	600g
Nata Bianca Lieve	800g
Água	1000g
Vagem de baunilha	q.b.

Um bolo que **conquista** pelo **brilho** e pelo **sabor**



Clique ou escaneie
para mais detalhes



MODO DE OPERAR:

CARAMELO LÍQUIDO

1. Misturar o açúcar com 500 g de água.
2. Aquecer até atingir 160 °C.
3. Adicionar a água restante quando a temperatura for atingida.

MINI LINGOTES DE COCO

1. Misturar todos os ingredientes.
2. Bater em velocidade moderada durante 3 minutos.
3. Deixar reposar 10 minutos.
4. Cozer a 300 °C em forno de lares.

CAKE SPECULOOS

1. Bater todos os ingredientes durante 3 minutos, em velocidade lenta a moderada.
2. Colocar o batido em formas de entremeiros previamente untadas.
3. Cozer em forno a 180 °C durante aproximadamente 40 minutos.

MOUSSE DE BAUNILHA

1. Colocar a água, o mix e a vagem de baunilha na batedeira.
2. Bater durante 5 minutos em velocidade média, até obter um creme homogéneo.
3. Envolver a Nata Bianca Lieve previamente batida.

MONTAGEM:

1. Colocar no fundo de um forma de 20 cm o caramelo e, por cima as bananas cortadas ao meio.
2. Verter o preparado de Cake de Speculoos sobre as bananas.
3. Cozer em banho-maria no forno de lares a 170 °C durante 35 minutos.
4. Banhar os mini lingotes de coco em Cover Drop Dark 22% derretido e decorar o bolo.
5. Com boquilha frisada, aplicar a mousse de baunilha sobre o bolo.
6. Finalizar com Cover Glow Neutral.



COVER DROP DARK 22%

PASTILHA DARK 22%, QUALIDADE SUPERIOR E DESEMPENHO PROFISSIONAL, IDEAL PARA TRUFAS OU COBERTURAS PERFEITAS COM BRILHO.

EMB. 10KG

FÁCIL DE TRABALHAR

Excelente fluidez e manuseamento, ideal para moldar e cobrir com precisão.

RESULTADOS PERFEITOS

Trufas ou coberturas com brilho intenso, textura suave e acabamento profissional em cada produção.

QUALIDADE EXCEPCIONAL

Sabor equilibrado e desempenho consistente, à altura das exigências da pastelaria moderna.

Um **clique** para o **sabor chegar até si.**



LOJA ONLINE
*Clique ou escaneie
para mais detalhes*





Cookie Sweetzza



COOKIE

Bak Past American Cookie	1000g
Bak Past Margarina Bolo Rei	125g
Manteiga fria	125g
Ovo	50g
Água	60g
Pepitas de chocolate	250g

MODO DE OPERAR:

COOKIE

1. Colocar todos os ingredientes na batedeira.
2. Misturar com a raquete, em velocidade baixa, durante 3 minutos, até obter uma massa homogénea (não amassar demasiado).
3. Adicionar as pepitas de chocolate e envolver em velocidade lenta.
4. Dividir a massa em pedaços de 300 g.
5. Colocar cada pedaço num aro de 20 cm.
6. Cozer:
 - 6.1. Forno de lares: 165–175 °C
 - 6.2. Forno ventilado: 155–165 °C
7. Tempo aproximado: 14–15 minutos.

MONTAGEM:

1. Decore a seu gosto, utilizando qualquer variedade de Fill Cream para um acabamento criativo e delicioso.

DECORAÇÃO:

1. Fill Cream Pistacho
2. Fill Cream Raspberry Piece
3. Fill Cream Choco White
4. Fill Cream Gianduia White
5. Fill Cream Spice Biscuit
6. Fill Cream Chocolate
7. Fill Cream Gianduia
8. Fill Cream Roasted Almond



Cookie Power

COOKIE

Bak Past American Cookie	600g
Proteína com Sabor a Cookie	150g
Flocos de aveia	250g
Manteiga fria	125g
Óleo de coco	100g
Ovo	50g
Água	60g
Canela em pó	q.b.
Gengibre em pó	q.b.
Raspa de laranja	q.b.
Vagem de baunilha	q.b.

*Mais do que uma **cookie**,
uma **fonte de energia**.*

MODO DE OPERAR:

COOKIE

1. Colocar todos os ingredientes na batedeira.
2. Misturar com a raquete, em velocidade baixa, durante 3 minutos, até obter uma massa homogénea (não amassar demasiado).
3. Dividir a massa em pedaços de 50 g.
4. Cozer:
 - 4.1. Forno de lares: 165–175 °C
 - 4.2. Forno ventilado: 155–165 °C
5. Tempo aproximado: 10 minutos.



BAK PAST
AMERICAN COOKIE

Honoré Suprême



TARTELETE

Bak Past Bolacha Sortida	1000g
Margarina	400g
Ovos	100g

CAKE CARAMELO SALGADO

Bak Past Cake Caramelo Salgado	1000g
Ovos	350g
Óleo	300g
Água	255g

CHOUX

Bak Past Choux Gold	1000g
Água (35 °C)	2000g
Óleo	300g

CREME MINHO

Bak Past Creme Minho	600g
Água	1000g

MONTAGEM:

1. Forrar uma forma de tarte de 16 cm com a massa de tartelete.
2. Cozer a 170 °C durante 12 minutos.
3. Deixar arrefecer totalmente e pincelar com Cover Drop White.
4. Colocar por cima um disco de Cake Caramelo Salgado.
5. Aquecer o Fill Cream Pistacho a 35 °C e aplicar sobre o cake.
6. Cobrir com pistacho verde sem pele.
7. Rechear os Choux com Bak Past Creme Minho.
8. Remolhar os Choux com Fill Cream Pistacho e Fill Cream Salted Caramel.
9. Decorar a tarte com os Choux, Bak Past Creme Minho e morangos da época.
10. Pincelar os morangos com Cover Glow Neutral para dar brilho.

MODO DE OPERAR:

TARTELETE

1. Misturar todos os ingredientes com a raquete em velocidade média até obter uma massa homogénea.
2. Adicionar os ovos e amassar em velocidade lenta até formar uma massa homogénea.

CAKE CARAMELO SALGADO

1. Bater todos os ingredientes com a raquete durante 4 minutos em velocidade lenta.
2. Colocar o batido em formas de entremeiros previamente untadas.
3. Cozer a 180 °C durante cerca de 40 minutos.

CHOUX

1. Misturar todos os ingredientes em velocidade média até a massa ficar lisa.
2. Tender a massa com saco de pasteiro.
3. Cozer em forno a 210°C durante 30 minutos.
4. Abrir a conduta de ar cerca de 10 minutos antes do final da cozedura.

CREME MINHO

1. Colocar a água na batedeira e adicionar o mix.
2. Bater com varas durante 10 minutos em velocidade média, até obter um creme homogéneo.
3. Conservar o produto final em refrigeração.



FILL CREAM
PISTACHO

BAK PAST
CREME MINHO

FILL CREAM
SALTED CARAMEL

PISTACHO
VERDE SEM PELE

Bolo Croc&Cream



MASSA FOLHADA

Farinha T55	1000g
Bak Past Margarina Folhado	450g
Água	550g
Sal fino	15g

CREME MINHO

Bak Past Creme Minho	600g
Água	1000g

MONTAGEM:

1. Colocar um disco de massa folhada cozida num aro de 20 cm.
2. Com um saco pasteleiro, aplicar uma camada de Creme Minho.
3. Injetar Fill Cream Strawberry Pieces e Fill Cream Pistacho.

MODO DE OPERAR:

MASSA FOLHADA

1. Amassar a farinha, o sal e a água durante 9 minutos ou até obter uma massa homogénea.
2. Deixar repousar no frio durante 30 minutos.
3. Estender a massa e colocar a margarina no centro.
4. Dar 3 voltas simples à massa.

CREME MINHO

1. Colocar a água na batedeira e adicionar o mix.
2. Bater com varas durante 10 minutos em velocidade média, até obter um creme homogéneo.

4. Repetir o processo e terminar com outro disco de massa folhada.
5. Aquecer o Fill Cream Choco White e o Fill Cream Pistacho a 35 °C.
6. Aplicar sobre o bolo, conforme indicado na imagem.
7. Decorar com pequenas gotas de Bak Past Creme Minho.



Essência de Ouro

SUPREMO OVO

Bak Past Supremo Ovo	1000g
Gema de ovo	1200g
Ovos	800g

Mais do que um **pão de ló**,
pura **intensidade**.

MODO DE OPERAR:

SUPREMO OVO

- Colocar todos os ingredientes na cuba da batedeira.
- Bater em velocidade alta durante 12–15 minutos.
- Bater em velocidade lenta por mais 2 minutos.
- Verter o batido em formas forradas com papel alamaço.
- Cozer (para 500 g de batido):
 - Forno ventilado: 185 °C durante 16 minutos.
 - Forno de lares: 220 °C durante 20 minutos.
- Nota: este produto não necessita de cozedura completa.



Trono de Caramelo

PETIT GATEAU

Bak Past Petit Gateau Caramelo	1000g
Salgado	
Cover Drop White	450g
Ovo	700g

MERENGUE

Bak Past Merengue	1000g
Água (35 °C)	500g

BROWNIE

Bak Past Brownie	1000g
Água	250g
Manteiga derretida ou óleo	500g

Brilha na apresentação e apaixona no paladar.



Clique ou escaneie
para mais detalhes

Um clique para o sabor chegar até si.



LOJA ONLINE
Clique ou escaneie
para mais detalhes



MODO DE OPERAR:

PETIT GATEAU

- Na batedeira, misturar com a raquete o mix e os ovos durante 2 minutos em 1.^a velocidade.
- Incorporar o chocolate derretido e bater por mais 3 minutos em 1.^a velocidade.
- Colocar no frio durante 15–20 minutos.
- Cozer:
 - Forno de lares: 220 °C durante 18 minutos
 - Forno ventilado: 190°C durante 18 minutos

MERENGUE

- Misturar o mix com a água.
- Bater com varas em velocidade rápida durante 5–7 minutos, até obter um merengue com a consistência desejada.

BROWNIE

- Adicionar o mix com a água e misturar com raquete durante 2 minutos em velocidade moderada.
- Adicionar a manteiga derretida ou o óleo e misturar até obter uma massa homogénea.
- Encher tabuleiros forrados com papel vegetal (aprox. 4000–4500 g de massa para um tabuleiro 60×40 cm).
- Cozer:
 - Forno de lares: 180–190 °C
 - Forno convector: 170–180 °C
- Tempo aproximado: 30 minutos

MONTAGEM:

- Cortar o brownie em cubos.
- Colocar os cubos nas laterais do Petit Gateau Caramelo Salgado.
- No centro do bolo, aplicar nozes torradas envolvidas em Fill Cream Salted Caramel.
- Decorar com figos frescos, pincelados com Cover Glow Neutral.
- Adicionar chamas de Merengue.
- Finalizar polvilhando com Bak Past Açúcar em Pó.



BAK PAST PETIT GATEAU DE CARAMELO SALGADO

PRODUTO COMPLETO EM PÓ PARA FABRICO DE BOLOS
TIPO PETIT GATEAU COM SABOR A CARAMELO SALGADO.

EMB. 5KG



Um **clique** para o **sabor**
chegar até si.



LOJA ONLINE
Clique ou escaneie
para mais detalhes

Sabor *intenso*, textura *perfeita*, resultado garantido!

Delicie-se com o equilíbrio perfeito entre o doce e o salgado: um petit gateau de caramelo salgado com exterior suave e interior cremoso, pensado para surpreender e conquistar todos os paladares.



FÁCIL & RÁPIDO

Preparação simples e prática, que permite ganhar tempo na produção diária sem comprometer a qualidade.



SABOR TENDÊNCIA

O irresistível contraste entre o doce e o salgado, num sabor moderno e procurado pelos consumidores.



POSSÍVEL CONGELAR

Possibilidade de preparar antecipadamente e conservar, garantindo flexibilidade e organização no serviço.

Trono de Chocolate

PETIT GATEAU

Bak Past Petit Gateau Chocolate	1000g
Cover Drop Dark 16%	450g
Ovo	700g

CHANTILLY

Bak Past Chantilly	650g
Água ou leite frio	1000g

BROWNIE

Bak Past Brownie	1000g
Água	250g
Manteiga derretida ou óleo	300g

Chocolate intenso que conquista todos os sentidos.



Clique ou escaneie para mais detalhes

Um clique para o sabor chegar até si.



LOJA ONLINE
Clique ou escaneie para mais detalhes



MODO DE OPERAR:

PETIT GATEAU

- Na batedeira, misturar com a raquete o mix e os ovos durante 2 minutos em 1.^a velocidade.
- Incorporar o chocolate derretido e bater por mais 3 minutos em 1.^a velocidade.
- Colocar no frio durante 15–20 minutos.
- Cozer:
 - Forno de lares: 220 °C durante 18 minutos
 - Forno ventilado: 190°C durante 18 minutos

CHANTILLY

- Misturar o mix com a água.
- Bater com varas em velocidade lenta durante 1 minuto, de seguida 4 minutos em velocidade rápida.

BROWNIE

- Adicionar o mix com a água e misturar com raquete durante 2 minutos em velocidade moderada.
- Adicionar a manteiga derretida ou o óleo e misturar até obter uma massa homogénea.
- Encher tabuleiros forrados com papel vegetal (aprox. 4000–4500 g de massa para um tabuleiro 60×40 cm).
- Cozer:
 - Forno de lares: 180–190 °C
 - Forno convector: 170–180 °C
- Tempo aproximado: 30 minutos

MONTAGEM:

- Cortar o brownie em cubos.
- Colocar os cubos nas laterais do Petit Gateau Chocolate.
- No centro do bolo, aplicar Fill Cream Passion Fruits com pedaços de manga.
- Decorar com manga fresca, morangos pincelados com Cover Glow Neutral.
- Adicionar chamas de Chantilly.
- Finalizar polvilhando com Bak Past Açúcar em Pó.



BAK PAST
BROWNIE

BAK PAST
PETIT GATEAU
CHOCOLATE

BAK PAST
CHANTILLY

BAK PAST PETIT GATEAU DE CHOCOLATE

PRODUTO COMPLETO EM PÓ PARA FABRICO DE BOLOS
TIPO PETIT GATEAU COM SABOR A CHOCOLATE

EMB. 5KG



Um **clique** para o **sabor**
chegar até si.



LOJA ONLINE
Clique ou escaneie
para mais detalhes



FÁCIL & RÁPIDO

Preparação simples e prática, que permite ganhar tempo na produção diária sem comprometer a qualidade.



SABOR INTENSO

O sabor profundo e irresistível do chocolate, uma escolha clássica e apreciada por todos os amantes de sobremesas.



POSSÍVEL CONGELAR

Possibilidade de preparar antecipadamente e conservar, garantindo flexibilidade e organização no serviço.



“Chocolate **irresistível**, interior **cremoso**!

DELICIE-SE COM A INTENSIDADE DO CHOCOLATE: UM PETIT GATEAU COM EXTERIOR FIRME E INTERIOR CREMOSO, PENSADO PARA ENCANTAR E CONQUISTAR TODOS OS AMANTES DE CHOCOLATE.



Rabanada 2.0

BRIOCHE

Bak Past Brioche 100%	1000g
Água	400g
Levedura Fresca	60g

CREME PASTEL DE NATA

Bak Past Pastel Nata	1000g
Leite Meio Gordo	2000g
Pau de canela & Raspa de laranja	q.b.

MONTAGEM:

1. Encher $\frac{3}{4}$ de uma forma de alumínio com cubos de brioche.
2. Adicionar uvas passas maceradas e framboesas frescas.
3. Verter o Bak Past Pastel de Nata sobre os ingredientes.
4. Polvilhar com açúcar granulado e canela.
5. Cozer em banho-maria a 160 °C durante 11 minutos.
6. Decorar com groselhas frescas.

MODO DE OPERAR:

BRIOCHE

1. Amassar todos os ingredientes até obter uma massa lisa e elástica.
2. Adicionar a levedura a meio da amassadura.
3. Deixar reposar cerca de 10 minutos.
4. Pesar e tender a massa nos formatos desejados.
5. Deixar levedar durante 45–60 minutos.
6. Cozer conforme habitual, tendo em conta o tamanho das peças.

CREME PASTEL DE NATA

1. Misturar todos os ingredientes.
2. Bater com varas durante 3 minutos em velocidade lenta.
3. Encher formas de pastel de nata, previamente revestidas com massa folhada.



Tronco dos Deuses

TORTA

Bak Past Biscuit Chocolate	1000g
Ovos	1200g
Água	500g

MODO DE OPERAR:

TORTA

1. Bater o mix com os ovos e 300 g de água durante 1 minuto em velocidade lenta e 10 minutos em velocidade elevada.
2. Adicionar a água restante e bater 1 minuto em velocidade lenta.
3. Verter a mistura em um tabuleiro forrado com papel.
4. Cozer a 230–240 °C durante 10 minutos.

GLAÇAGEM

Fill Cream Gianduia	500g
Fill Cream Choco White	100g
Fill Cream Pistachio	100g

MONTAGEM:

1. Aplicar o Fill Cream Pistachio Kataifi sobre a torta de Biscuit de Chocolate.
2. Enrolar a torta.
3. Aquecer o Fill Cream Gianduia a 35 °C e banhar a torta, riscar com Fill Cream Choco White e Pistacho.
4. Finalizar com chamas de merengue e pedaços de pistacho verde sem pele.



FILL CREAM PISTACHO KATAIFI

RECHEIO DE PASTELARIA COM PISTACHO E
MASSA KATAIFI TIPO DUBAI

EMB. 5KG



Um **clique** para o **sabor**
chegar até si.



LOJA ONLINE
Clique ou escaneie
para mais detalhes





PRONTO A USAR

Recheio pronto de aplicação imediata, ideal para ganhar tempo e simplificar o trabalho em pastelaria.

SABOR INTENSO

Combinação única do pistáchio com a massa kataifi tipo Dubai, trazendo sofisticação.

APLICAÇÃO VERSÁTIL

Perfeito para rechear, decorar ou finalizar sobremesas, garantindo resultados criativos e diferenciadores.



**“Pistacho envolvente,
tradição oriental!”**

DELICIE-SE COM A FUSÃO DO PISTÁCHIO E DA MASSA KATAIFI: UM RECHEIO PRONTO A USAR, PENSADO PARA SURPREENDER E VALORIZAR CADA CRIAÇÃO DE PASTELARIA.



Crocante de Maçã & Especiarias

TARTELETE

Bak Past Bolacha Sortida	1000g
Margarina	400g
Água	100g

CAKE MAÇÃ

Bak Past Cake Maçã	1000g
Fill Cream Apple Pieces	150g
Ovos	350g
Óleo	300g
Água	255g

CRUMBLE

Farinha 55	500g
Manteiga amolecida	375g
Açúcar granulado	275g

*Encanta no **sabor** e conquista
pela **crocância**.*



*Clique ou escaneie
para mais detalhes*

*Um **clique** para o **sabor**
chegar até si.*



LOJA ONLINE
*Clique ou escaneie
para mais detalhes*



MODO DE OPERAR:

TARTELETE

1. Bater todos os ingredientes com raquete durante 3 minutos

CAKE MAÇÃ

1. Bater todos os ingredientes com a raquete durante 4 minutos em velocidade lenta.
2. Envolver 150g de Fill Cream Apple Pieces.

CRUMBLE

1. Bater todos os ingredientes com a raquete durante 5 minutos em velocidade lenta.

MONTAGEM:

1. Forrar uma forma de tarte de 20 cm com massa de tartelete.
2. Cozer a 170 °C durante 6 minutos.
3. Colocar o batido de Bak Past Cake Maçã envolvido com Fill Cream Apple Pieces.
4. Finalizar com Crumble.
5. Cozer novamente a 170 °C durante 14 minutos.
6. Aplicar no centro Fill Cream Spice Biscuit.
7. Decorar com fruta da época.



BAK PAST
BOLACHA SORTIDA



FILL CREAM
SPICE BISCUIT

Tarte Dolce Vita

TARTELETE

Bak Past Bolacha Sortida	1000g
Margarina	400g
Água	100g

CAKE PISTACHO

Bak Past Cake Pistacho	1000g
Ovos	350g
Óleo	300g
Água	255g

MACARON

Bak Past Macaron	500g
Água (+/-50°C)	100g

MONTAGEM:

1. Forrar uma forma de tarte de 20 cm com a massa da tartelete.
2. Cozer a 170 °C durante 12 minutos.
3. Colocar um disco de Cake Pistacho e injetar Fill Cream Raspberry.
4. Aquecer o Fill Cream Red Fruits a 35 °C e aplicar sobre o disco.

DECORAÇÃO:

1. Rechear os Macarons com Fill Cream Raspberry.
2. Congelar as framboesas e banhar em Fill Cream Pistacho.
3. Banhar novamente com Cover Drop White, Milk e Dark previamente derretido a 35 °C.
4. Finalizar com frutos silvestres.

MODO DE OPERAR:

TARTELETE

1. Bater todos os ingredientes com raquete durante 3 minutos

CAKE PISTACHO

1. Bater todos os ingredientes com a raquete durante 4 minutos em velocidade lenta.
2. Colocar o batido em formas de entremeiros previamente untadas.
3. Cozer em forno a 180 °C durante 40 minutos.

MACARON

1. Bater todos os ingredientes com varas durante 5 minutos em velocidade baixa.
2. Com um saco de pasteleiro munido de boquilha lisa, formar pequenos discos sobre papel de forno ou telas de silicone no tamanho desejado.
3. Deixar secar antes de cozer (aprox. 20 minutos).
4. Cozer:
 - 4.1. Forno convector: 145 °C durante 15 minutos
 - 4.2. Forno de lares: 170 °C durante 15 minutos

*Uma tarte que **encanta** no olhar e **conquista** no paladar.*



Clique ou escaneie
para mais detalhes





Tiramisú Noir

CAKE CHOCOLATE DARK

Bak Past Cake Chocolate Dark	1000g
Ovos	350g
Óleo	300g
Água	255g

MUSSELINE

Bak Past Creme Minho	600g
Água	1000g
Nata Bianca Lieve Mal Batida	800g

Camadas de sabor que equilibram o aroma do café, a leveza do creme e a intensidade do cacau



Clique ou escaneie para mais detalhes

Um **clique** para o **sabor chegar até si.**



LOJA ONLINE
Clique ou escaneie para mais detalhes



MODO DE OPERAR:

CAKE CHOCOLATE DARK

1. Bater todos os ingredientes com a raquete durante 4 minutos em velocidade lenta.
2. Colocar o batido em formas de entremeiros previamente untadas.
3. Cozer em forno a 180 °C durante 40 minutos.

MUSSELINE

1. Colocar a água na batedeira e adicionar o mix.
2. Bater com varas durante 3 minutos em velocidade média, até obter um creme homogéneo.
3. Envolver a nata mal batida.
4. Conservar o produto final em refrigeração.

MONTAGEM:

1. Dentro de um aro de 16 cm, colocar um disco de Cake Choco Dark.
2. Aquecer o Fill Cream Coffee e aplicar uma camada fina sobre o cake.
3. Aplicar uma camada de Creme Minho sobre o Fill Cream Coffee.
4. Embeber os biscoitos de “Champagne” em café expresso sem açúcar.
5. Colocar os biscoitos sobre o Creme Mousseline.
6. Colocar novamente um disco de Cake Choco Dark.
7. Aplicar outra camada de Fill Cream Coffee.
8. Reservar no frio.

DECORAÇÃO:

1. Banhar os biscoitos de “Champagne” em Fill Cream Coffee e aplicar à volta do bolo.
2. Finalizar harmoniosamente com moussoline.



Maçã Dourada

MASSA

Bak Past Bolo Rei Industry	1000g
Bak Past Aroma Bolo Rei	50g
Ovos	100g
Água	300g
Levedura Fresca	60g

MONTAGEM:

1. Esticar a massa de bolo rei e aplicar o Fill Cream Apple Pieces.
2. Distribuir sultanas maceradas e noz pecan torrada por cima do recheio de maçã.
3. Polvilhar com canela em pó.
4. Enrolar, cortar ao meio e formar uma trança.
5. Cortar em peças de 400g e voltar a enrolar.
6. Colocar a massa numa forma de 20 cm previamente untada.
7. Deixar levedar.
8. Cozer em forno de lares a 180 °C durante 35 minutos (para peças de 400g).

Um **clique** para o **sabor**
chegar até si.



LOJA ONLINE
Clique ou escaneie
para mais detalhes



MODO DE OPERAR:

MASSA

1. Amassar todos os ingredientes até obter uma massa lisa e elástica.
2. Temperatura final da massa: +/- 28 °C
3. Deixar a massa descansar cerca de 15 minutos.
4. Laminar a massa com margarina Bolo Rei e aplicar duas voltas simples.

DECORAÇÃO:

1. Após a cozedura, decorar com Bak Past Açúcar em Pó.
2. Assar uma maçã e colocar no centro do bolo.





Folhado Real Pistacho

MASSA

Bak Past Bolo Rei Industry	1000g
Bak Past Aroma Bolo Rei	50g
Bak Past Margarina Bolo Rei	300g
Ovos	100g
Água Fria	250g

PASTA PÃO DE LÓ

Bak Past Biscuit	1000g
Ovos	700g
Água	150g

MODO DE OPERAR:

PASTA PÃO DE LÓ

1. Bater o mix com os ovos durante 1 minuto em velocidade lenta e 10 minutos em velocidade elevada, adicionando a água gradualmente.
2. Colocar em formas untadas e cozer a 180 - 190°C por 30 minutos.

MODO DE OPERAR:

MASSA

1. Colocar na batedeira o Bak Past Bolo Rei Industry, a água, o ovo, o xarope e a levedura. Amassar até obter uma massa lisa e elástica.
2. Deixar repousar 10 minutos em bloco.
3. Laminar a massa com a Margarina Venezia e dar 3 voltas simples, deixando sempre descansar entre voltas.
4. Esticar a massa a 3 mm sobre a bancada.
5. Recheiar com Fill Cream Raspberry e algumas nozes.
6. Cobrir com uma camada de pasta de pão de ló e, sobre esta, aplicar Fill Cream Pistáchio, avelãs e amêndoas torradas.
7. Fechar bem com uma camada final de massa folhada.
8. Pincelar com ovo e deixar levedar 30 minutos.
9. Cozer a 160 °C durante 35 minutos (para peças de 500 g).
10. Decorar com Fill Cream Pistáchio.

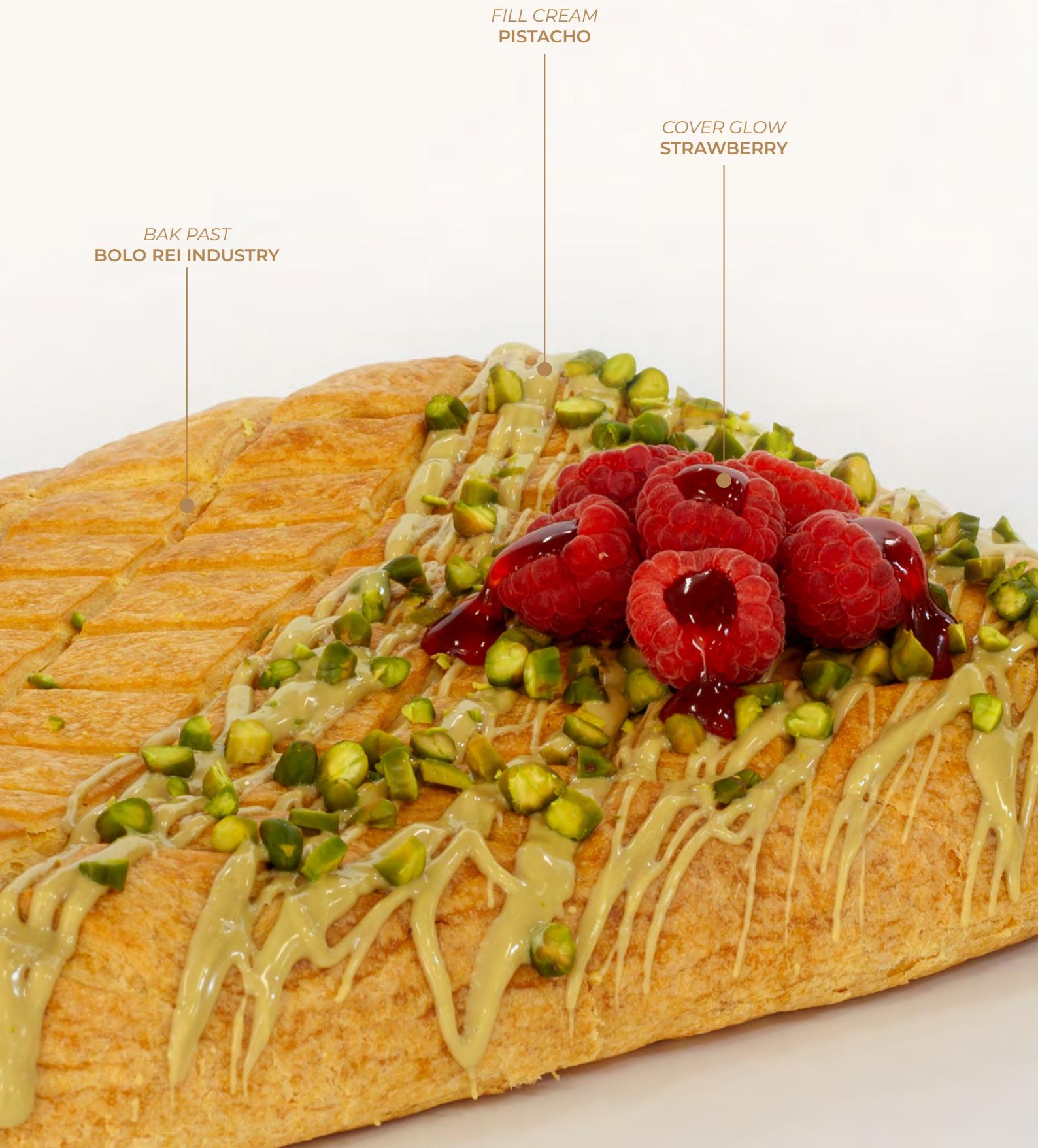


Um **clique** para o **sabor**
chegar até si.



LOJA ONLINE
Clique ou escaneie
para mais detalhes





BAK PAST
BOLO REI INDUSTRY

FILL CREAM
PISTACHO

COVER GLOW
STRAWBERRY

Panetone Pistacho Kataifi

PRIMEIRO AMASSADO

Bak Past Panetone	650g
Água fria	330g
Manteiga	120g
Açúcar	30g
Gema de ovo	50g
Levedura fresca	6g

SEGUNDO AMASSADO

Bak Past Panetone	450g
Manteiga	200g
Gema de ovo	200g
Açúcar	100g
Sal	10g

Texturas e sabores que combinam a tradição do panetone com a sofisticação do pistáchio



Clique ou escaneie para mais detalhes

Um **clique** para o **sabor chegar até si**.



LOJA ONLINE
Clique ou escaneie para mais detalhes



MODO DE OPERAR:

PRIMEIRO AMASSADO

1. Colocar na amassadeira o Bak Past Panetone e a levedura.
2. Juntar o açúcar, a gema de ovo e 2/3 da água fria.
3. Amassar até formar uma massa forte. Adicionar o resto da água até obter uma massa lisa e brilhante.
4. Em 1ª velocidade, incorporar a manteiga mole em 3 vezes. A massa não deve ultrapassar os 24 °C.
5. Deixar levedar a 22 °C e 70% de umidade até quadruplicar de volume.
6. (Opcional: pode repousar no frio até 24h e usar depois de quadruplicar.)

SEGUNDO AMASSADO

1. Colocar o primeiro amassado na amassadeira.
2. Adicionar o restante Bak Past Panetone, açúcar, sal e metade da gema de ovo.
3. Amassar até ganhar liga. Incorporar o resto da gema pouco a pouco, até obter uma massa forte, lisa e brilhante.
4. Em 1ª velocidade, adicionar a manteiga mole em 3 vezes. A massa não deve ultrapassar os 25 °C.
5. Deixar descansar 30 minutos em bloco.
6. Dividir, formar peças bem apertadas e colocar nas formas.
7. Levedar a 30 °C e 70% de umidade até a massa chegar a 2 dedos da borda da forma.

FINALIZAÇÃO:

1. Cozer em forno ventilado a 160 °C durante ±22 minutos (para panetones de 500 g), até o interior atingir 91–94 °C.
2. Após a cozedura, deixar arrefecer virado até o interior estar completamente frio.
3. Depois de frio, abrir alguns espaços no interior e recheiar com Fill Cream Pistacho.
4. Cobrir com Fill Cream Pistacho Kataifi.
5. Decorar a gosto.



Broa de Natal

MASSA

Bak Pan Lusitana Escura	1000g
Água tépida	750g
Levedura fresca	30g
Uvas passas	200g
Frutos secos	200g
Cubos de laranja	50g

Um **clique** para o **sabor**
chegar até si.



LOJA ONLINE
Clique ou escaneie
para mais detalhes



MODO DE OPERAR:

MASSA

1. Colocar na batedeira o Bak Pan Lusitana Escura, a água e a levedura e amassar até obter uma massa homogénea.
2. Adicionar as uvas passas maceradas em licor, os frutos secos e os cubos de laranja, misturando bem.
3. Deixar repousar 20 minutos em bloco.
4. Dividir a massa nos pesos e formatos desejados e levedar mais 10 minutos.
5. Cozer a 240 °C com vapor forte na entrada durante 30 minutos (para peças de 500 g).



Sandwich Fumada

PÃO

Bak Pan Baviera Escuro 50%	500g
Farinha T65	500g
Levedura fresca	30g
Água fria	600g
Abacate	q.b.
Salmão fumado	q.b.

MODO DE OPERAR:

PÃO

1. Colocar na batedeira o Bak Pan Baviera Escuro 50%, a farinha, a água e a levedura e amassar até obter uma massa lisa e elástica.
2. Deixar repousar 10 minutos em bloco.
3. Pesar e dividir a massa nos pesos e formatos desejados.
4. Deixar levedar 45 minutos.
5. Cozer a 220 °C com vapor forte na entrada durante 13 minutos (para peças de 100 g).
6. Rechear com salmão fumado e tiras de abacate.
7. Servir.



Rústico de Natal

MASSA

Bak Pan Rústico 50%	500g
Farinha T65	500g
Levedura fresca	10g
Água fria	800g
Uvas passas maceradas	300g
Amêndoas inteiras torradas	200g
Cubos de laranja/limão	50g

Cada **fatia revela equilíbrio entre tradição, crocância e aromas naturais de frutos secos.**

MODO DE OPERAR:

MASSA

- Colocar na batedeira o Bak Pan Rústico 50%, a farinha e 600 g de água, e começar a amassar até a massa ganhar liga.
- Adicionar a levedura e o restante da água, incorporando em banhos suaves até obter uma massa lisa e elástica.
- Envolver as frutas.
- Deixar repousar 60 minutos em bloco.
- Pesar e dividir a massa nos tamanhos e formatos desejados.
- Bolear os formatos de forma suave.
- Deixar levedar 60 minutos.
- Cozer a 220 °C com vapor forte na entrada durante 35 minutos (para peças de 500 g).



Clique ou escaneie
para mais detalhes



Rabanada Tradicional

MASSA

Bak Past Brioche 100%	1000g
Água fria	350g
Bak Past Margarina Bolo Rei	50g
Ovo	50g
Levedura Fresca	60g

CALDA

Açúcar	1000g
Água	800g
Sultanas	200g
Rum	20ml
Sumo de laranja	20ml
Vinho do Porto branco	20ml
Pau de Canela	q.b.
Nozes	q.b.

MODO DE OPERAR:

MASSA

1. Colocar todos os ingredientes na cuba da amasadeira e amassar até obter uma massa lisa e elástica.
2. Deixar repousar 10 minutos em bloco.
3. Pesar e dividir nos formatos desejados. Enrolar em forma de vergão e colocar nas formas.
4. Levedar até perto do topo da forma e fechar as formas.
5. Cozer a 200 °C durante 40 minutos para peças de 800g.
6. Deixar arrefecer e guardar as formas.
7. Cortar as formas em fatias com os tamanhos desejados.
8. Demolhar em leite quente aromatizado, passar por ovo e deixar escorrer.
9. Fritar até ganharem uma cor dourada.
10. Servir acompanhadas com a calda de frutas.



Coroa de Natal

PRIMEIRO AMASSADO

Bak Past Panetone	700g
Água fria	325g
Manteiga	100g
Levedura fresca	20g

PRIMEIRO AMASSADO

Bak Past Panetone	600g
Leite	50g
Manteiga	100g
Ovo	150g
Açúcar	50g
Sal	10g
Raspas de laranja/limão	q.b.

RECHEIO E DECORAÇÃO

Fill Cream Pistacho	250g
Nata Biancalieve	500g
Pasta de gelatina	15g



Clique ou escaneie
para mais detalhes

Um **clique** para o **sabor**
chegar até si.



LOJA ONLINE
Clique ou escaneie
para mais detalhes



MODO DE OPERAR:

PRIMEIRO AMASSADO

1. Colocar o Bak Past Panetone com 2/3 da água e amassar.
2. Incorporar a levedura e a restante água e continuar a amassar até obter uma massa lisa e brilhante.
3. Adicionar a manteiga em pomada em 1ª velocidade.
4. Deixar levedar 4 horas a 25 °C e depois bloquear a massa no frio a 4 °C durante pelo menos 12 horas.

PRIMEIRO AMASSADO

1. Colocar na amassadeira o primeiro amassado, o Bak Past Panetone, os ovos e o leite.
2. Amassar até ganhar liga, adicionar o açúcar, sal e raspas e continuar até a massa ficar lisa e brilhante.
3. Incorporar a manteiga em pomada em 1ª velocidade.
4. Deixar repousar 30 minutos em bloco.
5. Dividir em porções de 300 g e bolear.
6. Descansar 20 minutos e dar a forma de coroa, deixando o interior bem aberto.
7. Fermentar até duplicar de volume.
8. Pincelar com mistura de leite e açúcar.
9. Cozer a 160 °C durante 25 minutos (para peças de 300 g).

RECHEIO DE DECORAÇÃO

1. Bater as natas Biancalieve com a pasta de gelatina incorporada de forma suave.
2. Envolver o Fill Cream Pistacho e preparar uma mousse.

MONTAGEM:

1. Recheiar a coroa com esta mousse e adicionar um mix de frutos secos por cima.
2. Cobrir a parte superior com um banho leve de Fill Cream Pistacho.
3. Decorar a gosto.





Amêndoas com sabor **Inversos**,
tradição com qualidade **Cergold**.

UMA CRIAÇÃO EXCLUSIVA DESENVOLVIDA PELA **CLÁUDIA LOPES DA
PASTELARIA INVERSOS**, PROVA DE COMO A QUALIDADE CERGOLD INSPIRA
PASTELARIAS A INOVAR TODOS OS DIAS.

“
**BAK PAST
CREME MINHO**

**BAK PAST
CHOUX GOLD**

**BAK PAST
BOLACHA
SORTIDA**



CAKES

ELISA MARTINS

“Macarons de excelência... criatividade sem limites!”

criado em parceria com **ELISA MARTINS DA CAKES ELISA MARTINS**, um exemplo de como a Cergold potencia a criatividade em pastelaria.

BAK PAST
MACARONS





Loja Online

Visite a nossa loja online!
Os seus produtos favoritos, sempre disponíveis.

DESCONTOS EXCLUSIVOS
MAIS RÁPIDO, PRÁTICO E EFICAZ
DESCUBRA TODA A GAMA DE PRODUTOS

LOJA.CERGOLD.PT



Vicolato

ViGifruit

ViGelato

BAKEART.PT | MOAGEM.CERGOLD.PT | VICOLATO.PT | VIGELATO.PT
+351 258 332 606 | GERAL@CERGOLD.PT