



CERGOLD®
INDÚSTRIAS, LDA.

PÁSCOA

RECEITUÁRIO & CATÁLOGO





Tradição com Inovação
PRODUTOS INOVADORES E
DE QUALIDADE SUPERIOR

SOBRE NÓS

A **Cergold Indústrias** surgiu no mercado em 2011 e dedica-se à produção de **farinhas (milho, centeio e arroz moidas em mós de pedra), e preparados completos e semi completos** para **padarias e pastelarias**. Possui fabrico próprio e 100% nacional.

Para acompanhar as exigências do mercado da panificação e pastelaria, a Cergold Indústrias investe constantemente no seu laboratório de Investigação e Desenvolvimento, que permite a análise e controlo de todos os produtos fabricados.

A Cergold Indústrias está para desenvolver produtos, de acordo com as necessidades e em função de cada negócio (*tailor made*).

A unidade de produção da Cergold Indústrias possui equipamentos modernos com controlo centralizado e informatizado que permite dar uma resposta eficaz ao mercado **Nacional, Europeu e PALOP**.

A inovação e a formação dos colaboradores são o posicionamento estratégico da Cergold Indústrias para garantir a satisfação dos seus clientes e parceiros.

As nossas marcas

■ Cergold Moagem

■ BakeArt

■ Irca Ibérica

■ Dobra



RECEITAS DE INSPIRAÇÃO

- 1 FOLAR CÍTRICO
- 2 BROA PASCAL
- 3 PÃO ABÓBORA, NOZES, QUEIJO E MEL
- 4 PÃO DE ROSAS
- 5 PÃO DE LÓ TRADICIONAL / CREMOSO
- 6 SORTIDO FINO / COQUINHOS / HÚNGAROS / BOLACHA FRANCESA
- 7 NINHO DO MELRO
- 8 NINHO DE CHOCOLATE BRANCO E LARANJA
- 9 CESTA DE MAÇÃ E CARAMELO
- 10 LINGOTE DE FRUTOS DO BOSQUE
- 11 VASO RECHEADO COM SPECULOOS
- 12 VASO RECHEADO COM FRUTOS VERMELHOS
- 13 VASO RECHEADO COM LIMÃO CROCANTE
- 14 VASO RECHEADO COM MAÇÃ E NOZES



PADARIA FOLAR CÍTRICO

Ingredientes

1000 g	Bak Past Folar
5 g	Raspa lima
5 g	Raspa limão
25 g	Rum
30 g	Levedura
350 g	Água

Preparação

Amasse todos os ingredientes durante 4 minutos em 1ª velocidade e amasse mais 10 minutos em 2ª velocidade.

Estanque a massa durante 10 minutos e divida em peças de 150g.

Forme uma trança fechada em coroa utilizando 4 peças.

Fermente cerca de 50 a 60 minutos com humidade.

Pinte com ovo e polvilhe com açúcar.

Leve a cozer em forno de lares 190-200 °C cerca de 20 minutos.

(Opção: coloque com a ajuda de um saco de pasteleiro o **Fruttidor Laranja** no interior antes de cozer).



PADARIA

BROA PASCAL

Ingredientes

1000 g	Farinha Milho Amarelo T175
1000 g	Bak Pan Broa Classic
200 g	Bak Pan Baviera Escuro
25 g	Azeite
40 g	Levedura fresca
1350 g	Água
1500 g	Mistura de carnes fumadas
5 g	Orégãos

Preparação

Coloque na amassadeira a **Farinha Milho Amarelo T175**, com 1000g de água quente e envolva em 1.ª velocidade durante 4 minutos. Deixe arrefecer.

Junte a **Bak Pan Broa Classic**, o **Bak Pan Baviera Escuro**, a levedura, o azeite e a restante água à temperatura ambiente.

Amasse em 1.ª velocidade durante 2 minutos e mais 4 minutos em 2.ª velocidade.

Envolve no final da amassadura as carnes e os orégãos.

Estanque a massa durante 10 minutos em bloco.

Forme peças de 450g, coloque nas telas e deixe repousar 10 minutos.

Leve a cozer em forno de lares 210–220 °C cerca de 25 minutos.



PADARIA

PÃO ABÓBORA, NOZES, QUEIJO E MEL

Ingredientes

1000 g	Bak Pan Abobora Plus
50 g	Mel
40 g	Levedura fresca
600 g	Água
150 g	Nozes
150 g	Queijo "cubos"

Preparação

Amasse todos os ingredientes durante 4 minutos em 1.^a velocidade e amasse mais 10 minutos em 2.^a velocidade.

Envolva no final da amassadura as nozes e o queijo em "cubos".

Forme peças de 450g, coloque dentro de uma forma previamente untada e decore com **Bak Pan Milho Extrudido**.

Fermente cerca de 40 a 60 minutos com humidade e antes de colocar a cozer faça uns cortes harmoniosos.

Leve a cozer em forno de lares 195–200 °C cerca de 20 minutos.



PADARIA

PÃO DE ROSAS

Ingredientes

1000 g	Bak Pan Pão de Água
100 g	Joypast Rosa
1000 g	Farinha Trigo Tipo 65
60 g	Levedura
1300 g	Água (1)
400 g	Água (2)
50 g	Pétalas de rosa comestíveis

Preparação

Amasse todos os ingredientes, com a água (1) durante 4 minutos em 1.ª velocidade e mais 10 minutos em 2.ª velocidade. Após ter a liga da massa bem formada, adicione a água (2) lentamente. No final da amassadura envolva as pétalas de rosa.

Estanque a massa durante 30 minutos em bloco.

Forme peças de 150g, enrole ligeiramente e coloque nas telas.

Fermente 20 a 30 minutos com humidade.

Vire o pão delicadamente.

Leve a cozer em forno de lares 210–220 °C cerca de 18 minutos.



PASTELARIA PÃO DE LÓ TRADICIONAL

Ingredientes

1000 g	Bak Past Pão de Ló
700 g	Ovo
200 g	Gema

Preparação

Junte todos os ingredientes num recipiente e coloque a bater durante 2 minutos em 1.º velocidade mais 8 minutos em 3.º velocidade. De seguida deposite a massa em formas de barro. Leve a cozer durante 35 minutos a 230 °C.

PASTELARIA PÃO DE LÓ CREMOSO

Ingredientes

1000 g	Bak Past Supremo Ovo
800 g	Ovo
1200 g	Gema

Preparação

Junte todos os ingredientes num recipiente e coloque a bater durante 10 minutos em 3.º velocidade mais 2 minutos em 1.º velocidade. De seguida deposite a massa em formas de 22 cm. Leve a cozer durante 20 minutos a 215 °C.



PASTELARIA SORTIDO FINO

Ingredientes

1000 g	Bak Past Pão de Ló
800 g	Ovo
400 g	Farinha
10 g	Raspa de limão

Preparação

Coloque os ovos na cuba da batedeira e junte **Bak Past Pão de Ló**. Bata com varas durante 2 minutos em 1ª velocidade e mais 6 minutos em 3ª velocidade. Depois de batido, envolva delicadamente a farinha e a raspa de limão. Com um saco de pasteleiro, deposite pequenas porções de massa com o formato desejado num tabuleiro previamente untado e polvilhado com farinha, ou forrado com papel siliconizado. Coza no forno a 250 °C durante 5 minutos. Deixe arrefecer bem. Recheie as peças com marmelada previamente aromatizada com vinho do porto, banhe em calda de açúcar fina e passe por coco, chocolate, açúcar ou outro ingrediente a gosto.

PASTELARIA COQUINHOS

Ingredientes

1000 g	Bak Past Coco
400 g	Água quente

Preparação

Junte todos os ingredientes num recipiente e misture com a raquete durante 5 minutos em velocidade lenta. Com a ajuda de um saco de pasteleiro e com uma boquilha frisada, tenda sobre folhas de papel plissado. Coza no forno a 250 °C aproximadamente 7 minutos.



PASTELARIA

SORTIDO HÚNGARO

Ingredientes

1000 g	Top Frolla
400 g	Bak Past Margarina Bolo Rei
200 g	Gema de ovo cozido

Preparação

Comece por passar a gema de ovo cozida num passador.

Junte todos os ingredientes num recipiente e misture com a raquete até obter uma massa homogénea sem liga.

Deixe repousar a massa cerca de 15 minutos. Lamine a massa com 5 mm de espessura, corte nos formatos desejados e coloque em tabuleiros de forno. Coza a 210 °C durante 15 minutos.

Depois de frias passe por chocolate fracionado(*) previamente derretido.

(*) Chocolate fracionado

Nobel Bitter
Nobel Latte
Nobel Bianco
Nobel Pistacchio



PASTELARIA

BOLACHA FRANCESA

Ingredientes

1000 g	Top Frolla
400 g	Bak Past Margarina Bolo Rei
100 g	Ovo

Preparação

Junte todos os ingredientes num recipiente e misture com a raquete até obter uma massa homogénea sem liga.

Deixe repousar a massa cerca de 15 minutos.

Lamine a massa com 3 mm de espessura, corte com um cortante redondo frisado e deposite em tabuleiros de forno.

Em metade das peças cortadas, corte o interior com um cortante frisado mais pequeno.

Coza a 210 °C durante 15 minutos.

Montagem da bolacha

Comece por polvilhar as argolas com açúcar em pó. De seguida cole as argolas sobre a bolacha completa com sucedâneo de chocolate. Recheie o centro da bolacha com um saco de pasteleiro utilizando como recheio(*) as opções apresentadas.

(*) Recheio

CreMirca Limone
CreMirca Naranja
Mirror Fragola
Mirror Kiwi
Mirror Lampone
Toffee D'or Caramel



PASTELARIA

NINHO DO MELRO

Entremeio de pão de ló

500 g	Bak Past Biscuit
375 g	Ovo
100 g	Água
50 g	Joypast Biscotto Premium

Preparação

Bata todos os ingredientes durante 10 minutos em velocidade media alta. Aplique em formas 14cm. Coza a 180 °C cerca de 30 minutos.

Montagem do bolo

Comece por rechear o pão de ló com **Joycream Frizzi Pop Blue**. Barre todo o bolo com **Wonderchoc White** previamente tingido com corante azul lipossolúvel. Leve 20 minutos ao frigorífico ou 10 minutos ao congelador para estabilizar o creme. Salpique o bolo com **Cover Cream Cioccolato Fondente** e execute o drip com o mesmo chocolate. Decore com o ninho em chocolate, com ovos em chocolate e com as folhas verdes.

Decoração

Ninho em chocolate (*)

Speckled Eggs Assortement
Curvy Leaf Green

(*) Ninho de chocolate

Aplique chocolate derretido (**Sinfonia Cioccolato Fondente 68%**) em álcool proveniente do congelador, use um cartucho de papel para efetuar o ninho de chocolate.



PASTELARIA

NINHO DE CHOCOLATE BRANCO E LARANJA

Bolo de cenoura

500 g	Bak Past Cake Cenoura
175 g	Ovo
175 g	Óleo
175 g	Água

Preparação

Misture todos os ingredientes durante 5 minutos em velocidade moderada. Aplique num tabuleiro 60x40 previamente forrado com papel de forno. Coza a 220-230 °C durante 7 minutos.

Mousse chocolate branco

100 g	Sinfonia Cioccolato Bianco
120 g	Nata(1)
100 g	Lilly Neutro
200 g	Água
500 g	Nata(2)

Preparação

Ferva a nata(1). Dissolva o **Lilly Neutro** com a água e misture ao preparado anterior. Adicione o chocolate e emulsione a ganache. Envolve a nata(2) mal batida aos 35°C.

Gelatinado de laranja

1000 g	Fruttidor Arancia
150 g	Massa de gelatina

Preparação

Aqueça o **Fruttidor Arancia**, derreta a massa de gelatina e misture ao **Fruttidor**.

Glaçage amarela

900 g	Mirror Cioccolato Bianco
100 g	Glucose
200 g	Massa de gelatina
q.b.	Corante amarelo

Preparação

Aqueça o **Mirror Cioccolato Bianco** juntamente com a glucose. Adicione a massa de gelatina previamente derretida. Adicione o corante amarelo e emulsione com a varinha mágica.

Montagem do semifrio

Aplique um pouco de mousse no molde e introduza o gelatinado de laranja previamente congelado. Barre **Chococream Crunchy Tropical** num disco de bolo de laranja e aplique no interior do molde sobre o gelatinado de laranja. Congele, desenforme e aplique o glaceado amarelo previamente aquecido e emulsionado. Decore com palhinhas(*) e decorações Dobra.

Decoração

Pastel Eggs Assortement
Speckled Eggs Assortement
Curvy Leaf Green
Purple Flower
Peach Blossom
Purple Flower

(*) Palhinhas de chocolate

Aplique chocolate amarelo derretido (**Sinfonia Cioccolato Bianco 34%** com corante amarelo lipossolúvel) em álcool proveniente do congelador com um cartucho de papel para efetuar as palhinhas em chocolate.



PASTELARIA

CESTA DE MAÇÃ E CARAMELO

Sablé (bolacha)

1000 g **Top Frolla**
400 g **Bak Past Margarina Bolo Rei**
100 g Água

Preparação

Amasse todos os ingredientes até ficarem homogêneos. Tenda entre duas folhas de papel de forno com uma espessura de 3 mm. Passe pelo congelador 10 minutos. Corte com o formato desejado e deposite entre duas telas de silicone microperfuradas e coza a 160–180 °C durante 15 minutos com a válvula aberta.

Mousse cappuccino

200 g **Lilly Cappuccino**
250 g Água
1000 g Nata

Preparação

Misture o **Lilly Cappuccino** com a água, adicione a nata e bata até ficar em mousse.

Glaçage de caramelo

900 g **Mirror Caramelo**
100 g Glucose
200 g Massa de gelatina
q.b. Corante amarelo

Preparação

Aqueça o **Mirror Caramelo** juntamente com a glucose. Adicione a massa de gelatina previamente derretida e emulsione com a varinha mágica.

Gelatinado de maçã

900 g **Fruttidor Mella**
100 g Massa de gelatina

Preparação

Aqueça o **Fruttidor Mella**, derreta a massa de gelatina e misture ao **Fruttidor**.

Montagem do semifrio

Aplique um pouco de mousse no molde, feche com um disco de sablé previamente barrado com **Pralin Delicrisp Caramel Fleur de Sel**. Congele bem, desenforme e banhe com glaçage de caramelo. Aplique o **Ring Oval Dark** e decore com um cubo de gelatinado de maçã, **Pastel Eggs Assortment** e flores **Daisy**.

Decoração

Ring Oval Dark
Daisy
Pastel Eggs Assortment



PASTELARIA

LINGOTE DE FRUTOS DO BOSQUE

Bolo frutos silvestres

500 g	Bak Past Cake Frutos Silvestres
175 g	Ovo
175 g	Óleo
175 g	Água

Preparação

Misture todos os ingredientes durante 5 minutos em velocidade moderada. Aplique num tabuleiro 60x40 previamente forrado com papel de forno. Coza a 220-230°C durante de 7 minutos.

Mousse chocolate branco

100 g	Sinfonia Cioccolato Bianco
120 g	Nata(1)
100 g	Lilly Neutro
200 g	Água
500 g	Nata(2)

Preparação

Ferva a nata(1). Dissolva o **Lilly Neutro** com a água e misture ao preparado anterior. Adicione o chocolate e emulsione a ganache. Envolve a nata(2) mal batida aos 35°C.

Gelatinado de frutos do bosque

1000 g	Fruttidor Frutos Del Bosque
150 g	Massa de gelatina

Preparação

Aqueça o **Fruttidor Frutos del Bosque**, derreta a massa de gelatina e misture ao **Fruttidor**.

Glaçage de azul

900 g	Mirror Cioccolato Bianco
100 g	Glucose
200 g	Massa de gelatina
q.b.	Corante azul

Preparação

Aqueça o **Mirror Cioccolato Bianco** juntamente com a glucose. Adicione a massa gelatina previamente derretida. Adicione o corante azul e emulsione com a varinha mágica.

Sablé (bolacha)

1000 g	Top Frolla
400 g	Bak Past Margarina Bolo Rei
100 g	Água

Preparação

Amasse todos os ingredientes até ficarem homogêneos. Tenda entre duas folhas de papel de forno com uma espessura de 3 mm. Passe pelo congelador 10 minutos. Corte com o formato desejado e deposite entre duas telas de silicone microperfuradas e coza a 160-180 °C durante 15 minutos com a válvula aberta.

Montagem do semifrio

Aplique um pouco de mousse no molde e de seguida coloque o gelatinado de frutos do bosque. Feche com o bolo de frutos silvestres previamente barrado com **Chococream Crunchy Frutti Rossi**. Congele bem, desenforme e cubra com a glaçage azul.

Decoração

Purple Flower
Curvy Leaf Green



PASTELARIA

VASO RECHEADO COM SPECULOOS

Bolo de amêndoa

500 g	Bak Past Cake Amêndoa
175 g	Ovo
175 g	Água
175 g	Óleo

Preparação

Misture todos os ingredientes durante 5 minutos em velocidade moderada. Aplique num tabuleiro 60x40 previamente forrado com papel de forno. Coza a 220-230°C durante 7 minutos.

Montagem do vaso

Coloque um disco de bolo de amêndoa no fundo do vaso **Flower Pot**. Recheie com um pouco de **Joycream Speculoos**. Coloque mais um disco de bolo amêndoa e recheie novamente com **Joycream Speculoos**. Finalize com bolachas de especiarias partidas e decore.

Decoração

Purple Flower
Butterfly Pink



PASTELARIA

VASO RECHEADO COM FRUTOS VERMELHOS**Bolo de red velvet**

500 g	Bak Past Cake Red Velvet
175 g	Ovo
175 g	Água
175 g	Óleo

Preparação

Misture todos os ingredientes durante 5 minutos em velocidade moderada. Aplique num tabuleiro 60x40 previamente forrado com papel de forno. Coza a 220-230°C durante 7 minutos.

Montagem do vaso

Coloque um disco de bolo de Red Velvet no fundo do vaso **Flower Pot Pink**. Recheie com um pouco de **Joycream Frizzzi Pop Pink**. Coloque mais um disco de bolo Red Velvet e recheie novamente com **Joycream Frizzzi Pop Pink**. Finalize com crumble de Red Velvet. Decore com elementos de chocolate.

Decoração

Twist Green
Bunny
Daisy



PASTELARIA

VASO RECHEADO COM LIMÃO CROCANTE

Bolo de limão

500 g	Bak Past Cake Limão
175 g	Ovo
175 g	Água
175 g	Óleo

Preparação

Misture todos os ingredientes durante 5 minutos em velocidade moderada. Aplique num tabuleiro 60x40 previamente forrado com papel de forno. Coza a 220-230°C durante 7 minutos.

Montagem do vaso

Coloque um disco de bolo de limão no fundo do vaso **Flower Pot White**. Recheie com um pouco de **Joycream Lemon Biscotto**. Coloque mais um disco de bolo de limão e recheie novamente com o **Joycream Lemon Biscotto**. Finalize com **Chococream Bianco** previamente derretido. Decore com ovinhos de chocolate.

Decoração

Pastel Eggs Assortement
Speckled Eggs Assortement



PASTELARIA

VASO RECHEADO COM MAÇÃ E NOZES

Bolo de Maçã

500 g	Bak Past Cake Maçã
175 g	Ovo
175 g	Água
175 g	Óleo

Preparação

Misture todos os ingredientes durante 5 minutos em velocidade moderada. Aplique num tabuleiro 60x40 previamente forrado com papel de forno. Coza a 220-230°C durante de 7 minutos.

Montagem do vaso

Coloque um disco de cake de maçã no fundo do vaso **Flower Pot Green**. Recheie com o **Fruttidor Mella**. Aplique um pouco de **Chococream Caramel Flor Sal** sobre a maçã. Coloque um disco de bolo de maçã. Finalize com **Chococream Caramel Flor Sal** e cubra com nozes caramelizadas. Decore com elementos em chocolate.

Decoração

Twist Green Bunny

Coloque um disco de bolo de limão no fundo do vaso **Flower Pot White**. Recheie com um pouco de **Joycream Lemon Biscotto**. Coloque mais um disco de bolo de limão e recheie novamente com o **Joycream Lemon Biscotto**. Finalize com **Chococream Bianco** previamente derretido. Decore com ovinhos de chocolate.

A Cergold Indústrias e a Irca Ibérica desenvolveram este catálogo com **18 Receitas** simples e criativas com o objectivo de o ajudar a tornar as suas montras mais inovadoras e apelativas.

Convidamo-lo a elaborar estas receitas agradecendo a confiança que contém nos nossos produtos.

Esperamos surpreendê-lo!

Votos de uma Páscoa Feliz



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

