



Torna a vida mais simples.

*Catálogo
verão*

2025

Índice

Bolas de Berlim	03
Croissant de Cacao & Árvores de Pistacho	04
Cruffins de Caramelo Salgado & Pistacho e Trança de Pistacho	05
Croissant de Pistacho & Trança de Pistacho	06
Patê à Choux	07
Semifrio de Maracujá & Semifrio Gelatinados de Maracujá	08
Semifrio Doce de Leite e Limão	09
Semifrio de Pistacho	10
Bolo Prestígio	11
Regueifa	12
Regueifa Meio Folhada	13
Tranche Folhado de Caramelo Salgado	14
Folhadinhos	15

Os tempos e temperaturas são informativos,
pelo que devem ser reajustados e
adaptados aos equipamentos utilizados

Pistacho Cream

Recheio de Maracujá



Caramel Salt

Doce de Leite

Bolas de Berlim

Ingredientes Massa

Super Berlim	1000g
Água	300g
Ovo Inteiro	150g
Levedura Fresca	75g
Ou Levedura Seca	25g
Óleo Alimentar de Alto Rendimento	q.b.

Ingredientes Recheios

Pistacho Cream	q.b.
Ou Caramel Salt	q.b.
Ou Doce de Leite	q.b.
Ou Recheio de Maracujá	q.b.

Preparação

Massa

1. Para a massa, juntar o **Super Berlim** a todos os outros ingredientes e amassar durante +- 12 minutos.
2. Descansar a massa durante +- 15 minutos, tender a massa no tamanho desejado e levedar durante +- 50 minutos.
3. Colocar o **Óleo Alimentar de Alto Rendimento** na fritadeira e deixar aquecer à temperatura de 160°C durante +- 4 minutos de cada lado.
4. Após fritar, passar por açúcar granulado.

Recheio

1. Cortar e recheiar a gosto, recheios sugeridos: **Caramel Salt**, **Doce de Leite Plus**, **Recheio de Maracujá** e **Pistacho Cream**.

A temperatura e o tempo de fritura dependem da Fritadeira e do tamanho (peso) das bolas feitas.



Croissant de Cacao & Árvores de Pistacho

Ingredientes Base

Eco Croissant Completo

RSPO SG — 1kg

Água — 480g

Fermento — 25g

Cacao em Pó Dark Plus — 20g

Margarina

Magestic Croissant — 350g

Ingredientes Cobertura

Pistacho Cream — q.b.

Preparação

Base

1. Colocar todos os ingredientes na amassadeira e amassar em 1ª velocidade durante +- 3 minutos e em 2ª velocidade durante 12 minutos.

Margarina

1. Laminar a massa preparada anteriormente, colocar a **Margarina Magestic Croissant** e dar 3 voltas simples ou 1 volta livro e 1 volta simples.
2. Laminar até 3 mm, enrolar e colocar a levedar.

Acabamento

1. Cozer a +- 190°C durante 20 a 25 minutos. Após a cozedura, no acabamento cobrir com o **Pistacho Cream**.

Opcional: Pode rechear com **Pistacho Cream** apenas após a cozedura.

Cruffins de Caramelo Salgado

Napolitanas de Pistacho



Cruffins de Pistacho

Cruffins de Caramelo Salgado & Pistacho e Napolitana de Pistacho

Ingredientes Base

Eco Croissant Completo

RSPO SG _____ 1kg

Água _____ 480g

Fermento _____ 25g

Margarina

Magestic Croissant _____ 350g

Ingredientes Cobertura

Pistacho Cream _____ q.b.

Ou Caramel Salt _____ q.b.

Preparação

Base

1. Colocar todos os ingredientes na amassadeira e amassar na 1ª velocidade durante +- 3 minutos e em 2ª velocidade durante 12 minutos.

Cruffins

1. Laminar a massa preparada anteriormente, e colocar a **Margarina Magestic Croissant** e dar 2 voltas em livro.
2. Laminar até 3 mm, enrolar e colocar a levedar.
3. Cozer a +- 190°C durante 20 a 25 minutos. Após a cozedura, no acabamento, cobrir com o **Pistacho Cream** ou **Caramel Salt**.

Napolitanas

1. Laminar até 3 mm e com uma largura 15 cm, depositar dois riscos de **Pistacho Cream**, fechado as laterais da massa para o centro.
2. Cortar as peças, sendo que a parte final da massa deve ficar por baixo, para que a napolitana mantenha a sua forma durante o crescimento no forno.
3. Cozer a +- 190°C durante 20 a 25 minutos. Após a cozedura, no acabamento cobrir com pedaços de Pistacho.



Croissant de Pistacho & Trança de Pistacho

Ingredientes Brioche

Brioche Completo	2kg
Água	850g
Fermento Seco	25g
Ou Fermento Fresco	75g

Gordura Multiusos — q.b.

Ingredientes Recheio

Pistacho Cream — q.b.

Ingredientes Acabamento

Brilho Quente LC	q.b.
Água	300g
Casca de Limão	1

Preparação

Base

1. Amassar todos os ingredientes durante +- 15 minutos.
2. Estique a massa e espalhe 400g de **Gordura Multiusos** sobre a mesma.
3. Dobre as duas laterais da massa em direção ao centro para fechar e espalhe a restante **Gordura Multiusos** por cima. Dobre a massa ao meio, como se fechasse um livro

Recheio

1. Esticar a massa e rechear com **Pistacho Cream** ou outro tipo de recheio.
2. Enrolar o Croissant ou a Trança e pincelar com ovo, deixar levedar na estufa durante cerca de 60 minutos.

Acabamento

1. **Calda para pincelar:** Colocar o **Brilho Quente LC**, água e casca de limão ao lume até levantar fervura.
2. Cozer a 240°C durante +- 8 minutos.
3. Assim que tirar do forno, pincelar com a Calda e decorar com Pistacho.



Recheio Pistacho

Topchoc Fandango

Recheio Maracujá

Pâte à Choux

Ingredientes Massa

Patê à Choux	1kg
Água (35°C a 45°C)	2kg
Óleo de Girassol	300g

Ingredientes Recheio

Pistacho Cream	q.b.
Ou Doce de Leite Plus	q.b.

Ingredientes Cobertura

Pistacho Cream	q.b.
Topchoc Fandango	q.b.
Recheio de Maracujá	q.b.

Preparação

Massa

1. Misturar todos os ingredientes e bater com a raquete em velocidade máxima durante +- 8 minutos.
2. Esticar no tabuleiro, com papel, o Éclair no tamanho desejado.
3. Cozer a 200°C aproximadamente durante 30 minutos.

Recheio

1. Depois de cozido e frio, cortar o Éclair e rechear com o **Pistacho Cream** ou **Doce de Leite Plus**.

Cobertura

1. Derreter a pastilha **Topchoc Fandango**, passar o Éclair pelo chocolate e deixar secar.
2. Outras sugestões: cobrir com o **Pistacho Cream** ou **Recheio de Maracujá**.

Para o acabamento, colocar **Pistacho Cream** ou Fruta da Época.



*Semifrio
Gelatinado de
Maracujá*

Semifrio de Maracujá

Semifrio de Maracujá & Semifrio Gelatinado de Maracujá

Ingredientes Massa

Soft Cake Limão Soft Cake Extra	
Chocolate	1kg
Ovos	350g
Óleo de Girassol	300g
Água	225g
Leite	250g

Ingredientes Mousse

Natas Vegetais	1L
Recheio de Maracujá	500g
Gelatina em Pó	10g
Água	30g
Cobrecake White	250g

Ingredientes Gelatina

Brilho Quente LC	500g
Recheio de Maracujá	250g

Preparação

Massa

1. Misturar todos os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade baixa durante + 2 minutos.
2. Colocar no tabuleiro 75x45 cm levar ao forno a + 230°C durante + 8 minutos.

Mousse

1. Hidratar a gelatina com a água quente.
2. Bater as **Natas Vegetais** (semi batidas), misturar o **Recheio de Maracujá** e o **Cobrecake White** ligeiramente aquecidos e adicionar a gelatina hidratada.

Gelatina (Semifrio de Maracujá)

1. Utilizar um aro de semifrio a gosto, colocar como a base a pasta de Softcake de Limão, encher com a Mousse de Maracujá e levar ao frio durante + 2 horas.
2. Finalizar com o **Recheio de Maracujá** e decorar a gosto.

Gelatina (Semifrio Gelatinado de Maracujá)

1. Colocar o **Brilho a Quente LC** e o **Recheio de Maracujá** a aquecer até ficar completamente derretido e misturado.
2. Colocar a mistura do **Brilho Quente LC** e o **Recheio de Maracujá** no aro de semifrio a gosto, levar ao frio até gelatinar.
3. Após o passo anterior, colocar sobre a gelatina a Mousse e por cima da mesma, a base de **Softcake Extra Chocolate** do tamanho do aro utilizado.
4. Levar ao frio pelo menos 3 horas ou congelar 1 hora.
5. Colocar o prato por cima do aro do semifrio e virar de forma que a gelatina fique na posição de em cima e o bolo por baixo. Decorar a gosto.



Semifrio de Doce de Leite e Limão

Ingredientes Base

Soft Cake Extra Chocolate	— 1kg
Ovos	— 350g
Óleo de Girassol	— 300g
Água	— 225g
Leite	— 250g

Ingredientes Cobertura

Doce de Leite Plus	— 150g
Brilho Quente LC	— 300g

Ingredientes Mousse

Natas Vegetais (já batidas)	— 500g
Lemon Cream	— 250g
Leite	— +- 100g

Preparação

Base

1. Colocar os todos os ingredientes na batedeira com a raquete e mexer durante +- 3 minutos.
2. Colocar no tabuleiro com papel e cozer a 220°C durante +- 10min.
3. Encher com a massa e cortar com o aro e utilizar.
4. Colocar no frio durante 1 hora.

Cobertura

1. Levar no tacho ao lume o **Brilho Quente LC** até derreter e depois colocar o **Doce de Leite Plus** e mexer.
2. Se necessário, levar ao lume até ficar homogêneo. Colocar no aro e levar ao congelador durante 1 hora.
3. Fazer outro disco para ficar no meio do Semifrio.

Mousse

1. Bater a nata vegetal e juntar o **Lemon Cream** mexer bem e colocar leite aos poucos até ficar cremoso e liso.

Acabamento

1. Montar o semifrio começando pela última camada.
2. O disco já no aro quando foi ao congelador, colocar a mousse **Lemon Cream**, outro disco e o mousse de **Lemon Cream**, e por fim, um disco de **Soft Cake Extra Chocolate** e colocar no congelador.
3. Depois de congelado, retirar e decorar a gosto.



Semifrio de Pistacho

Ingredientes Base

Soft Cake Extra Chocolate	— 1kg
Ovos	— 350g
Óleo de Girassol	— 300g
Água	— 225g
Leite	— 250g

Ingredientes Recheio

Pistacho Cream	— 500g
Topchoc Pastilha White	— 100g

Ingredientes Mousse

Pistacho Cream	— 250g
Natas Vegetais (já batidas)	— 500g
Massa de Gelatina	— 30g
Água (a 65°C)	— 150g
Gelatina em Pó	— 50g

Preparação

Base

1. Colocar todos os ingredientes na batedeira com a raquete e mexer durante +- 3 minutos.
2. Cozer no tabuleiro com papel com o forno a 210°C durante +- 10 minutos.
3. Deixar arrefecer e cortar com o aro para utilizar.

Recheio

1. Derreter o **Topchoc Pastilha White**, juntar o **Pistacho Cream** e mexer.
2. Levar ao frio durante +- 15 minutos e reservar.

Mousse

1. Fazer a massa de gelatina, misturar a água, a gelatina em pó e mexer. Reservar.
2. Bater a nata e juntar o **Pistacho Cream** e por fim juntar a massa de gelatina, mexer até ficar uma massa homogênea.

Acabamento

1. Cobrir o semifrio com o **Pistacho Cream**.
2. Decorar com Pistacho.



Bolo Prestigio

Ingredientes Base

Soft Cake Extra Chocolate	1kg
Ovos	350g
Óleo de Girassol	225g
Água	125g

Ingredientes Recheio

Doce de Leite Plus	q.b.
Coco Ralado	q.b.

Ingredientes Cobertura

Doce de Leite Plus	q.b.
Coco Ralado	q.b.

Preparação

Base

1. Misturar todos os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade baixa durante 2 minutos.
2. Levar ao forno a 180°C durante +- 45 minutos.

Recheio

1. Cortar o bolo em 3 partes e rechear com o **Doce de Leite Plus** e **Coco Ralado**.

Cobertura

1. Para finalizar, cubra todo o bolo com **Doce de Leite Plus** e polvilhe com **Coco Ralado**.



Requeifa

Ingredientes Massa

Pão de Forma 50%	1kg
Farinha T55	3kg
Gordura Multiusos / Manteiga	100g
Sal	12g
Fermento Seco	55g
Água (+/- 45%)	1,8kg

Preparação

Massa

1. Amassar todos os ingredientes em 1ª velocidade durante +- 10 minutos.
2. Depois de amassado ir ao sovador ou laminador até ficar uma massa lisa.
3. Esticar a massa e cortar as peças no tamanho desejado e enrolar.
4. Levedar na estufa durante +- 50 minutos.
5. Fazer os golpes/cortes a gosto, rifar com água e levar ao forno a cozer durante 230°C durante +- 12 minutos.



Requeifa Meio Folhada

Ingredientes Base

Pão de Forma 50%	1kg
Farinha T55	350g
Gordura Multiusos / Manteiga	300g
Sal	225g
Fermento Seco	250g
Água (+/- 45%)	1,8kg

Preparação

Base

1. Amassar todos os ingredientes em 1ª velocidade durante +- 10 minutos.
2. Após amassar a massa, leve-a ao sovador ou ao laminador até obter uma textura lisa.
3. Estique a massa e, com uma espátula, espalhe a **Gordura Multiusos** numa camada à volta. Depois, estique novamente e corte as peças no tamanho desejado. Enrole e corte.
4. Antes de enrolar, também pode rechear com o chocolate de forno (**Topcream Forno D102 Plus**) ou **Creme de Ovo**.
5. Colocar na estufa durante 50 minutos.
6. Cozer a 230°C durante +- 12 minutos.



Franche Folhado de Caramelo Salgado

Ingredientes Massa

Farinha T55	2,5kg
Ovo	1 uni.
Sal	25g
Água	1,2kg

Margarina Magestic Folhado	2kg
-------------------------------	-----

Ingredientes Cobertura

Natas Vegetais	1L
Caramel Salt	600g

Preparação

Massa

1. Amassar todos os ingredientes até obter uma massa homogênea.
2. Laminar ou bater a **Margarina Magestic Folhado** e colocar no meio da massa e dar 3 voltas simples, esticar e dar 1 volta em livro.
3. Esticar a massa, dar uma volta simples e esticar o mais fino possível.
4. Cortar ao tamanho do tabuleiro e picar todo para a massa.
5. Descansar a massa pelo menos 30 minutos.
6. Levar a cozer a $\pm 190^{\circ}\text{C}$ aproximadamente 25 minutos.

Cobertura

1. Cortar o folhado em 3 placas do tamanho desejado.
2. Bater as **Natas Vegetais** (semi batidas) e colocar o **Caramel Salt** e voltar a bater até obter uma massa homogênea.
3. Com dois sacos com boquilhas lisas, um com a Mousse, outro com o **Caramel Salt**, procedemos à montagem das camadas, alternando riscos de mousse e de **Caramel Salt**.
4. Repetir o processo nos dois recheios e cobertura. (Ver na fotografia).



Folhadinhos

Ingredientes Massa

Farinha T55	2,5kg
Ovo	1 uni.
Sal	25g
Água	1,2kg

Margarina Magestic Folhado	2kg
-------------------------------	-----

Ingredientes Recheio

Pistacho Cream	q.b
----------------	-----

Preparação

Massa

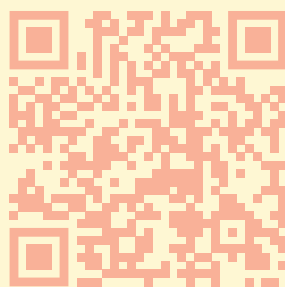
1. Amassar todos os ingredientes em 1ª velocidade durante +- 12 minutos.
2. Laminar e bater um pouco para a **Margarina Magestic Folhado** e colocar no meio da Massa.
3. Dar 3 voltas simples, esticar até ficar mais fino possível (aproximadamente 2 mm) e preparar para rechear.

Recheio

1. Com a massa aberta, colocar o **Pistacho Cream** ou outro recheio.
Sugestão: Topcream D102 Plus.
2. Cozer as peças a 210°C a 220°C durante aproximadamente 15 minutos. Para acabamento, polvilhar com **Açúcar em Pó** e um pouco de Pistacho.



Torna a vida mais simples.



Faça o
download
aqui!

Rua Empresarial, nº5
Z.I. Ponte Seca
2510-752 Gaeiras
Óbidos

t. 262 958 970
f. 262 958 972

e. geral@panepast.com

www.panepast.com