



Torna a vida mais simples.

CATÁLOGO

DE

NATAL



2025

Índice

Bolo Rei	Pág. 3
Sonhos & Sonhos de Abóbora	Pág. 4
Tronco Natalício	Pág. 5
Tronco Marmoreado	Pág. 6
Bolo Red Velvet	Pág. 7
Folhado Mousse de Chocolate	Pág. 8
Bolo Bolacha de Café	Pág. 9
Bolo Feliz Natal	Pág. 10
Bolo Dourado	Pág. 11
Pão de Ló	Pág. 12
Pão de Ló Recheado	Pág. 13
Bombons	Pág. 14
Panetone de Chocolate e Limão	Pág. 15
Fatias Douradas	Pág. 16
Broas Natalícias	Pág. 17

Os tempos e temperaturas podem variar consoante as condições de fabrico.



BOLO REI TRADICIONAL

Ingredientes

Parte 1

Pan Bolo Rei	1Kg
Água	± 300g
Ovos	100g
Xarope Bolo Rei	50g
Levedura seca Gold	35g
ou	
Levedura fresca	100g

Parte 2

Fruta Sortida Picada	450g
Sultanas	150g
Nozes + Amêndoas (picadas)	150g

Preparação



1. Amassar os ingredientes da **Parte 1** até obter uma massa lisa e elástica.
No caso de utilizar a levedura seca deve ser adicionada no início ou a meio se for a levedura fresca.
2. Tempo de descanso 5 minutos.
3. Adicionar a **Parte 2** e misturar em velocidade lenta até a massa ficar homogênea.
4. Tempo de estanca 30 minutos.
5. Pesar com ± 800g e enrolar.
6. Tender e pintar com ovo.
7. Fermentação final ± 45 minutos.
8. Decorar com frutas confitadas escorridas e frutos secos a gosto.
9. Cozer entre 180°C e 200°C de temperatura durante ± 30 minutos.
10. Após cozedura pintar o bolo-rei com **Brilho Frio** e colocar **Açúcar em Pó**.



SONHOS & SONHOS DE ABÓBORA

Ingredientes

Sonhos

Choux Dreams	1Kg
Água (35°C a 40°C)	2Lt

Sonhos de Abóbora

Choux Dreams	1Kg
Água (35°C a 40°C)	1Lt
Abóbora cozida	1Kg

Preparação



Modo de Preparação: Sonhos

1. Pesar a água, o **Choux Dreams**.
2. Bater com raquete em velocidade rápida durante 2 minutos. Misturar com uma raspa de plástico o produto em volta da bacia. Bater novamente mais 3 minutos até ficar com um aspeto liso.
3. Retirar com uma colher de bolas de gelado cerca de 50g a 55g e fritar em **Topfrit** a uma temperatura de 170°C durante ±15 minutos.
4. Deixar escorrer o óleo e ainda em quente passar os sonhos por açúcar e canela.

Modo de Preparação: Sonhos de Abóbora

1. Pesar a água, o Choux Dreams e a abóbora previamente cozida (pedaços).
2. Bater com raquete em velocidade rápida durante 2 minutos. Misturar com uma raspa de plástico o produto em volta da bacia. Bater novamente mais 3 minutos até ficar com um aspeto liso. **NOTA: se na massa aparecerem pedaços de abóbora dá mais personalidade ao produto final.**
3. Retirar com uma colher de bolas de gelado cerca de 50g a 55g e fritar em **Topfrit** a uma temperatura de 170°C durante ± 16 minutos.
4. Deixar escorrer o óleo e ainda em quente passar os sonhos por açúcar e canela.



Ingredientes

Base

Biscuit Chocolate Plus	1Kg
Ovos	800g
Água	300g

Recheio

Crunchy Pistacho	q.b.
Pistacho Cream	q.b.
Creme Pistacho	
(Pistacho Cream + Chantilly em Pó)	200g + 200g

Acabamento Cobertura

Topchoc Pastilha 18 FL Dark	q.b.
-----------------------------	------

Decoração de Natal

Bolo Seco	1Kg
Ovo	120g
Margarina Plus Bolo Rei	200g
Covercake Green	q.b.

Pode usar a cor que preferir dentro da linha de Covercakes.

TRONCO NATALÍCIO

Preparação



Modo de preparação: Base

1. Misturar todos os ingredientes e bater lentamente durante 1 minuto.
2. Bater na velocidade máxima durante 8 a 10 min.
3. Cozer durante 8 minutos à temperatura de 220°C.

Modo de preparação: Recheio

1. Comece por arrefecer o **Crunchy Pistacho** no frigorífico por 30 minutos. Depois, forme-o num rolo.
2. Prepare o Creme Pistacho: misturando o **Pistacho Cream** com o **Chantilly em Pó** já batido.
3. Em seguida, recheie a massa e enrole-a.

Modo de preparação: Acabamento Cobertura Pastilha

1. Para fazer uma placa de chocolate para o acabamento, cortar uma folha de papel siliconizado do tamanho das placas do folhado.
2. Derreter o Chocolate.
3. Colocar sobre a folha do papel siliconizado e levar ao frio.
4. Partir em pedaços e decorar de acordo com a sua preferência.

Modo de preparação: Arranjos de Natal

1. Juntar o **Bolo Seco** com a **Margarina Plus Bolo Rei** e o Ovo, amassar até obter uma massa homogênea.
2. Estender e laminar até $\pm 3\text{mm}$ de massa.
3. Utilizar os moldes para dar a forma desejada às peças, cozer a $\pm 200^\circ\text{C}$, durante 20 minutos.
4. No acabamento, decorar com peças de **Bolo Seco** com arranjos de Natal.
5. Cubra as peças com **Covercake Green**.



TRONCO MARMOREADO

Ingredientes

Pasta

Biscuit Torta Plus	300g
Ovos	240g
Água	90g

Pasta Chocolate

Biscuit Chocolate Plus	300g
Ovos	240g
Água	90g

Recheio

Cobrecake White	300g
Natas Vegetais Dan Whip*	1Lt

Cobertura

Brilho Frio	q.b.
-------------	------

Preparação



Modo de Preparação: Pasta

1. Colocar o total dos dois produtos para um tabuleiro, misturar todos os ingredientes e bater lentamente durante 30 segundos.
2. Bater em velocidade rápida durante 5 minutos.
3. Bater em velocidade lenta durante 3 minutos.
4. Forrar os tabuleiros com papel e espalhar uma camada fina de batido.
5. Cozer durante 8 a 10 minutos à temperatura de 220°C.

Modo de Preparação: Recheio

1. Bater as **Natas Vegetais Dan whip**.
2. Derreter previamente o **Cobrecake White** para ficar mais fluido, e envolver as natas.
3. Depois da pasta fria, colocar o recheio sobre a Base e enrolar.

Modo de Preparação: Cobertura

1. Pincelar a superfície da torta com **Brilho Frio** e decorar de acordo com a sua preferência.

Nota: Pasta Total para um Tabuleiro 75x45.

*Nota: as natas devem estar 24h a uma temperatura de 5 a 8°C.



Ingredientes

Base

Soft Cake Red Velvet	1Kg
Ovos	350g
Óleo	300g
Água	225g

Massa Folhada

Farinha T55	1Kg
Água	500g
Sal	10g
Margarina Plus Folhado	750g

Acabamento

Manteiga de Baunilha	q.b.
Recheio de Frutos Silvestres	q.b.
Natas Vegetais Dan Whip*	q.b.

Natas Vegetais e decoração de Fruta Fresca (Groselha)



Base Red Velvet

Anel de Manteiga de Baunilha, no interior colocar Recheio de Frutos Silvestres

Massa Folhada

Anel de Manteiga de Baunilha, no interior colocar Recheio de Frutos Silvestres

Base Red Velvet

BOLO RED VELVET

Preparação



Modo de preparação: Base

1. Misturar todos os ingredientes durante ± 2 minutos com raquete e velocidade baixa.
2. Levar a cozer a $\pm 180^{\circ}\text{C}$ durante ± 40 minutos.

Modo de preparação: Massa Folhada

1. Amassar a farinha com a água e o sal até obter uma massa homogênea.
2. Colocar a **Margarina Plus Folhado** e dar mais 3 voltas simples, colocar a descansar a massa durante ± 10 minutos.
3. Dar mais 3 voltas simples e descansar a massa durante ± 10 minutos.
4. Esticar a $\pm 3\text{mm}$, picar e cortar as tiras em tamanho desejado.
5. Cozer a $\pm 200^{\circ}\text{C}$ por durante ± 20 minutos.

Montagem Final: Acabamento

1. Cortar o bolo em 3 camadas.
2. Aplicar alternando em diferentes camadas: a Base de Red Velvet, Anel de Manteiga de Baunilha, Base Massa Folhada e por fim: na superfície, colocar natas vegetais e decoração de fruta fresca (como groselha) - ver ilustração.

*Nota: as natas devem estar 24h a uma temperatura de 5 a 8°C .



FOLHADO MOUSSE DE CHOCOLATE

Ingredientes

Folhado

Farinha T55	1Kg
Água	500g
Sal	10g
Margarina Plus Folhado	750g

Mousse

Natas Vegetais Dan Whip*	600g
Cobrecake CH	700g

Acabamento

Topchoc Pastilha 18 FL Dark	q.b.
-----------------------------	------

Montagem Final

Colocar alternadamente as placas de folhado com a mousse utilizando um saco pasteleiro com boquilha lisa. No final colocar a placa de chocolate por cima da última camada de mousse. Decorar a gosto.

Preparação



Modo de Preparação: Folhado

1. Amassar a farinha com a água e o sal até obter uma massa homogênea.
2. Colocar a **Margarina Plus Folhado** e dar mais 3 voltas simples, colocar a descansar a massa durante ± 10 minutos.
3. Dar mais 3 voltas simples e descansar a massa durante ± 10 minutos.
4. Esticar a ± 3 mm, picar e cortar as tiras em tamanho desejado.
5. Cozer a $\pm 200^{\circ}\text{C}$ por durante ± 20 minutos.

Modo de Preparação: Mousse

1. Bater as **Natas Vegetais Dan Whip**.
2. Aquecer ligeiramente o **Cobrecake CH** e incorporar as natas já batidas e voltar a bater novamente até ficar homogêneo.

Modo de Preparação: Acabamento

1. Para fazer uma placa de chocolate para acabamento, cortar uma folha de papel siliconizado do tamanho das placas do folhado.
2. Derreter o Chocolate.
3. Colocar sobre a folha do papel siliconizado e levar ao frio.

*Nota: as natas devem estar 24h a uma temperatura de 5 a 8°C .



Ingredientes

Base de Bolacha

Bolo Seco RSPO SG	1Kg
Margarina Plus Bolo Rei	200g
Água	120g
Café Solúvel	25g

Concentrado de Café

Café Solúvel	40g
Água Quente (100°C)	30g
Açúcar	30g

Creme de Café

Margarina White Cream	500g
Açúcar em Pó	500g
Concentrado de Café	100g

Montagem Final ou Sugestão de Apresentação

Para a montagem, sobrepor um disco de biscoito com o Creme de Café. No acabamento, decorar a gosto.

BOLO BOLACHA DE CAFÉ

Preparação



Modo de preparação: Base de Bolacha

1. Colocar todos os ingredientes na batedeira e com a raquete, misturar em 1ª velocidade até obter uma massa homogênea.
2. Cortar discos de massa do tamanho desejado com $\pm$ 4mm de espessura.
3. Cozer a 220° durante $\pm$ 15 minutos.

Nota: A quantidade de discos depende da altura que se pretende para o bolo.

Modo de preparação: Concentrado de Café

1. Colocar todos os ingredientes na batedeira e bater com as varas em velocidade alta durante $\pm$ 10 minutos.

Montagem Final: Creme de Café

1. Juntar a **Margarina White Cream** com o **Açúcar em Pó** e bater até obter um creme leve e homogêneo.
2. De seguida juntar o Concentrado de Café e bater novamente até ficar completamente incorporado.



BOLO FELIZ NATAL

Ingredientes

Base

Soft Cake Noz SP	1Kg
Ovo	350g
Óleo	300g
Água	225g

Recheio

Natas Vegetais Dan Whip*	500g
Cobrecake White	600g
Doce de Leite Plus	q.b.

Cobertura

Covercake Red	q.b.
---------------	------

Decoração de Natal

Bolo Seco	1Kg
Ovo	120g
Margarina Plus Bolo Rei	200g
Covercake Green	q.b.

Pode usar a cor que preferir dentro da linha de Covercakes.

Preparação

Modo de Preparação: Base

1. Juntar o **Soft Cake Noz SP** com os ovos, a água e o óleo, pouco a pouco, batendo com raquete, durante 4 a 5 minutos, na velocidade média. Bater até ficar com uma pasta homogênea.
2. Encher a forma e levar a cozer a $\pm 180^{\circ}\text{C}$ durante ± 40 minutos.

Modo de Preparação: Recheio

1. Bater as natas até ficarem firmes, aquecer o **Cobrecake White** e misturar às natas já batidas e bater mais um pouco até obter uma mousse homogênea.
2. Dividir o bolo em três partes.
3. Cobrir o bolo com o restante da Mousse e levar ao frio.
4. Rechear com **Doce de Leite Plus**.

Modo de Preparação: Cobertura

1. Alisar a superfície do bolo com **Manteiga de Baunilha** e colocar no frio durante ± 30 minutos.
2. Derreter o **Covercake Red** e aplicar de forma a criar o efeito escorrido.
3. Decorar com peças de arranjos de Decoração de Natal.

Modo de Preparação: Decoração de Natal

1. Juntar o **Bolo Seco** com a **Margarina Plus Bolo Rei** e o Ovo, amassar até obter uma massa homogênea.
2. Estender e laminar até $\pm 3\text{mm}$ de massa.
3. Usar moldes para dar a forma desejada às peças, cozer a $\pm 200^{\circ}\text{C}$, durante 20 minutos.
4. No acabamento, decorar com peças de **Bolo Seco** com arranjos de Natal.
5. Cubra as peças com **Covercake Green**.

*Nota: as natas devem estar 24h a uma temperatura de 5 a 8°C .



Ingredientes

Base

Soft Cake Extra Chocolate	1Kg
Ovo	350g
Óleo	300g
Água	225g

Recheio

Natas Vegetais Dan Whip*	500g
Cobrecake White	600g

Acabamento

Topchoc Pastilha White	400g
------------------------	------

BOLO DOURADO

Preparação



Modo de preparação: Base

1. Misturar todos os ingredientes durante ± 2 minutos com raquete e velocidade baixa.
2. Levar a cozer a $\pm 180^{\circ}\text{C}$ durante ± 40 minutos.

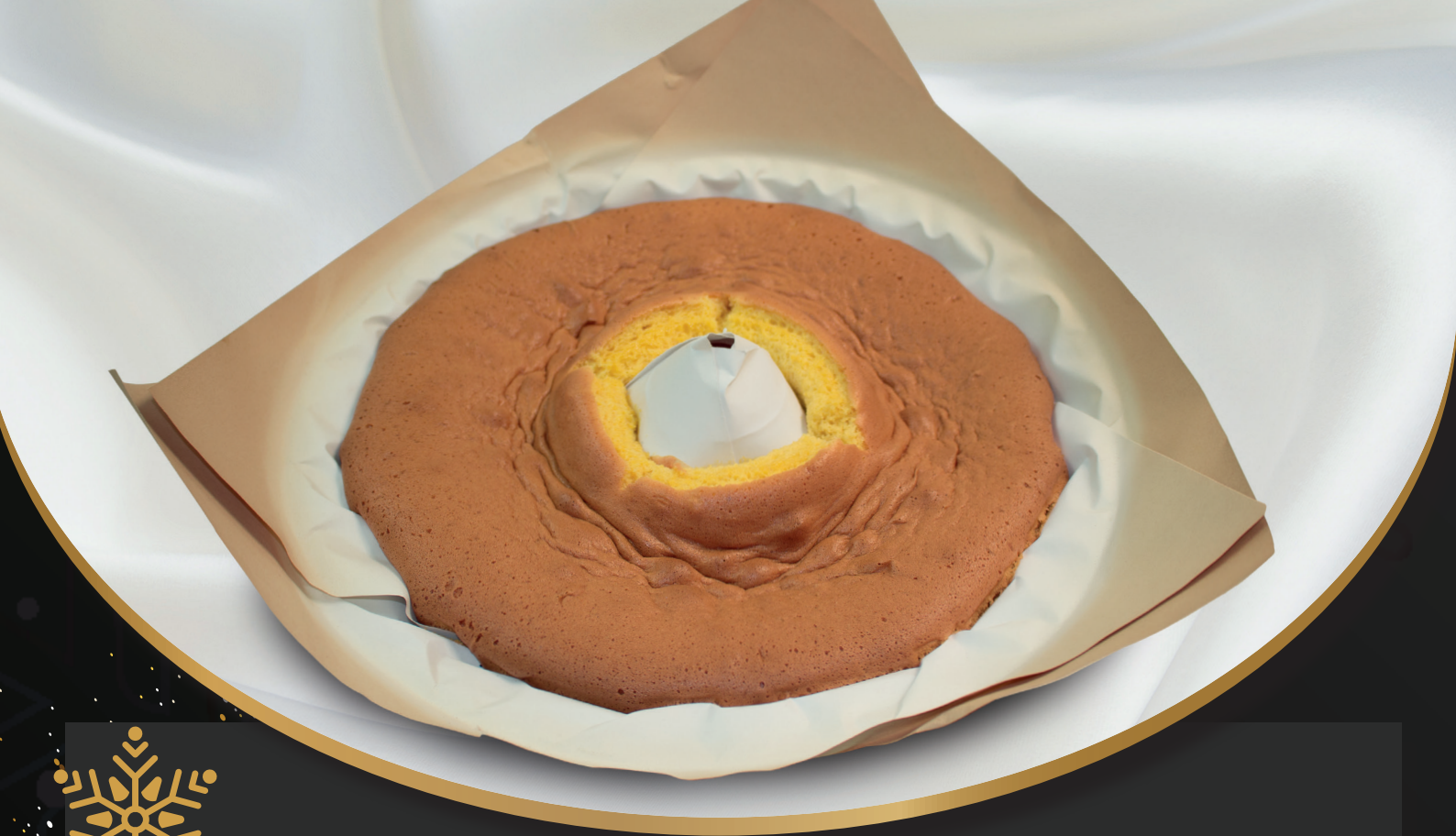
Modo de preparação: Recheio

1. Bater as natas até ficarem firmes, aquecer o **Cobrecake White** e misturar às natas já batidas e bater mais um pouco até obter uma mousse homogênea.
2. Dividir o bolo em três partes.
3. Cobrir o bolo com o restante da Mousse e levar ao frio.

Montagem Final: Acabamento

1. Derreter a **Topchoc Pastilha White**.
2. Colocar um pouco do chocolate sobre uma bancada de pedra e espalhar com uma espátula até ficar com uma camada fina e seca.
3. Com uma raspa metálica, tirar as lacas de chocolate e ir colocando em todo o bolo.
4. Decore o bolo pulverizando com spray de efeito dourado, em seguida, posicione a decoração.

*Nota: as natas devem estar 24h a uma temperatura de 5 a 8°C .



Ingredientes

Base

Super Pão de Ló Tradicional
Ovo

1Kg
900g

Preparação



1. Juntar os ingredientes na batedeira e bater com varas na velocidade máxima durante 7 minutos.

• Forma de barro, forrar com papel almaço e pesar 1kg de batido.
2. Cozer a uma temperatura de 230°C durante $\pm$ 33 minutos.



Ingredientes

Base

Pão de Ló Tradicional
Ovo

1Kg
1Kg

Cobertura

Cobrecake White
Covercake Baby Blue

q.b.
q.b.

Recheio

Creme de ovo

q.b.

PÃO DE LÓ RECHEADO

Preparação



Modo de preparação: Base

1. Juntar os ingredientes na batedeira e bater com varas na velocidade máxima durante 7 minutos.
2. Cozer numa forma de silicone a uma temperatura de 230°C durante ± 33 minutos.

Modo de preparação: Cobertura

1. Aplicar uma camada fina de **Cobrecake White**, de seguida, riscar com o **Covercake Baby Blue**.

Montagem Final: Recheio

1. No interior, rechear com **Creme de Ovo**.



Caramel
Salt

Crunchy
Pistacho

Lemon
Cream



Ingredientes

Base

Purechoc 72% 1Kg
OU Purechoc Leite 39% 1Kg

Recheio

Caramel Salt q.b.
Lemon Cream q.b.
Crunchy Pistacho q.b.

Preparação



Modo de Preparação: Base

1. Derreter o **Purechoc 72%** ou o **Purechoc Leite 39%** até atingir os 50/55°C, de seguida trabalhar $\frac{2}{3}$ do chocolate numa superfície arrefecida ou pedra mármore até atingir $\pm 27^\circ\text{C}$, quando este processo concluído adicionar o restante chocolate e deixar atingir os 31/32°C no **Purechoc 72%** e 29/30% no **Purechoc Leite 39%**.
2. Transferir o chocolate para um saco pasteleiro e preencha os moldes.
3. Bater o molde para que saia o ar.
4. Aguardar um pouco para que a capa do bombom arrefeça.
5. Virar o molde para que saia o excesso.

Modo de Preparação: Recheio

1. Depois do esvaziamento estar seco, pode recheiar os mesmos com **Caramel Salt**, **Lemon Cream** ou **Crunchy Pistacho**.
2. Por fim tapar o bombom com o chocolate.
3. Deixe os bombons secar e solidificar completamente antes de os desenformar.



Ingredientes

Massa

Panetone	1000g
Água	500g (300g+200g)
Gema	100g
Água	200g
Margarina Plus Bolo Rei	100g
Levedura Seca	25g
Ou Levedura Fresca	15g

Recheio

Purechoc 72%	450g
Purechoc 39%	450g

Acabamento

Lemon Cream	q.b.
Purechoc 72%	q.b.
Purechoc 39%	q.b.

PANETONE DE CHOCOLATE E LIMÃO

Preparação



Modo de preparação: Massa

1. Juntar todos os ingredientes (reservar 200g de água) e comece o processo de amassadura em 1ª velocidade 1, durante ± 7 minutos.
2. Adicione gradualmente as 200g de água restantes e continue a amassar por mais 2 minutos até que a água seja completamente incorporada.
3. Concluir o processo de amassadura com uma fase final de ± 2/3 minutos em 2ª velocidade.
4. Repousar a massa durante ± 15 minutos.

Modo de preparação: Recheio

1. Adicione as pastilhas de chocolate e misture apenas até estarem incorporadas, mantendo a 1ª velocidade.
2. Dividir a massa em peças de 400g e colocar nas Formas do Panetone.
3. Deixar levedar até a massa atingir $\frac{3}{4}$ das formas.
4. Levar ao forno e cozer a ± 180°C durante ± 40 minutos.

Montagem Final: Acabamento

1. Assim que retirar do forno, distribua as pastilhas **Purechoc 72%** e **Purechoc Leite 39%** sobre as peças, pressionando levemente para que se fixem.
2. Após o arrefecimento das peças total, injete o **Lemon Cream** no interior das peças, ajustando a quantidade ao seu gosto.



SUGESTÃO
Caramel
Salt



Ingredientes

Massa

Eco Rustic 50%	1Kg
Farinha Trigo T65	1Kg
Água	600g
Levedura Seca Pakmaya	20g
Ou Levedura Fresca	60g

Recheio

Leite	1Lt
Casca de Limão	q.b.
Canela em Pau	q.b.
Açúcar	100g

Como sugestão, para um toque extra de sabor e apresentação, pode aplicar traços finos de **Caramel Salt** criando um padrão simples e decorativo.

FATIAS DOURADAS

Preparação



Modo de Preparação: Massa

1. Amassar todos os ingredientes em 1ª velocidade durante 3 minutos e em 2ª velocidade durante 4 minutos até obter uma massa lisa e elástica.
2. Pesar a massa e enrolar (500g).
3. Dar formato colocar nas formas e levar a levedar. Antes de enfornar colocar a tampa nas formas.
4. Cozer de acordo com as condições e tipo de equipamento $\pm 220^{\circ}\text{C}$ durante ± 35 minutos.
5. Deixar arrefecer e preferencialmente deixar os pães secar e endurecer antes de finalizar (1 a 2 dias).
6. Cortar fatias com cerca de 1,5 cm de largura.

Modo de Preparação: Recheio

1. Colocar ao lume e deixar levantar fervura.
2. Arrefecer um pouco de leite para se poder ensopar as fatias de pão.
3. Após as fatias estarem ensopadas no leite, passar por ovo.
4. Fritar com **Óleo Alimentar de Alto Rendimento** até a gosto ou até ficar dourado numa temperatura de $\pm 180^{\circ}\text{C}$.
5. Por fim, passar por **açúcar** ou **açúcar** e **canela**.



Ingredientes

Broas Frutas Sortidas

Broa Milho Amarela	1Kg
Água	700g
Levedura Seca	10g
Ou Levedura Fresca	30g
Fruta Sortida Picada	600g

Broas Sultanas e Canela

Broa Milho Amarela	1Kg
Água	700g
Levedura Seca	10g
Ou Levedura Fresca	30g
Sultanas	400g
Canela em Pó	7g

Sugestão de Apresentação

Pode optar por cozer em formas ou individualmente.

BROAS NATALÍCIAS

Preparação



Modo de preparação: Broas de Frutas Sortidas

1. Amassar todos os ingredientes até obter uma massa homogénea e ganhar um pouco de liga tempo em 1ª velocidade $\pm$ 3 minutos e 2ª velocidade em $\pm$ 6 minutos.
2. Adicionar a **Fruta Sortida Picada** à massa e misturar em velocidade lenta.
3. Tempo de descanso: 15 a 30 minutos.
4. Pesar e enrolar (**Opcional: Colocar em Formas**).
5. Cozer a 240°C com vapor durante $\pm$ 30 minutos para um peso de massa de 600g.

Modo de preparação: Broas Sultanas e Canela

1. Amassar todos os ingredientes até obter uma massa homogénea e ganhar um pouco de liga tempo em 1ª velocidade $\pm$ 3 minutos e 2ª velocidade em $\pm$ 6 minutos.
2. Adicionar as **Sultanas** e a **Canela em Pó** (previamente misturadas) à massa e misturar em velocidade lenta.
3. Tempo de descanso: 15 a 30 minutos.
4. Pesar e enrolar (**Opcional: Colocar em Formas**).
5. Cozer a 240°C com vapor durante $\pm$ 30 minutos para um peso de massa de 600g.



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

