



CATÁLOGO DA

Páscoa



Edição 2026



ÍNDICE

01 FOLAR E FOLAR CARACOL

02 NINHO

03 BOLO DE CENOURA E CHOCOLATE

04 BOLO DE CHOCOLATE COLORIDO

05 BOLO DE ARROZ

NOVIDADE!

06 BOMBONS

07 PÃO DE LÓ TRADICIONAL

08 PÃO DE LÓ CREMOSO CHOCOLATE

NOVIDADE!

09 BROAS

11

PÃO DE QUEIJO COM AZEITONAS
E PÃO DE QUEIJO COM BACON

01 FOLAR e FOLAR CARACOL

Base

1Kg - Pan Folar

35g - Levedura
Seca Gold

+320g - Água

Cobertura

q,b - Petit Four
de Coco

q.b - Brilho a Frio

Procedimento: Base

1 - Amassar os ingredientes durante 3 minutos em 1ª velocidade e +-8 minutos em 2ª velocidade até obter uma massa lisa e elástica.

2 - Colocar 200g de Margarina Plus Bolo Rei, espalhar na massa e dar 1 volta simples.

3 - Alongar a massa por forma a enrolar em caracol.

4 - Cortar pedaços com +-100g e colocar desmoldante Boyens nas formas de seguida a massa e pintar a superfície com ovo.

5 - Levedar +-60 minutos.

6 - Antes de cozer colocar **Petit Four de Coco** na superfície (fazer riscos a gosto).

7 - Cozer a +-180°C durante +-25minutos.

8 - Após cozer pintar com **Brilho a Frio** ou polvilhar com **Açúcar em Pó**.



02 NINHO

Base		Recheio e Cobertura	Decoração
1Kg - Soft Cake Limão	350g - Ovos	q.b - Trufado	q.b - Purechoc 72%
225g - Água			q.b - Purechoc 39% Leite
300g - Óleo Vegetal			

Procedimento: Base

1 - Misturar todos os ingredientes da **Base** durante ± 2 minutos com raquete e velocidade baixa. Levar a cozer a ± 180°C durante ± 40 minutos.

Procedimento: Recheio e Cobertura

1 - Cobrir todo o bolo e rechear o mesmo com **Trufado**.

Procedimento: Decoração

1 - Derreta o **Purechoc 72%** e aplique para formar a cinta escura.

2 - Derreta o **Purechoc 39% Leite** para cobrir a superfície, criando a camada que envolve o bolo.



03 BOLO DE CENOURA E CHOCOLATE

Base		Recheio e Cobertura	Decoração
1Kg - Soft Cake Cenoura	225g - Água	1 LT - Natas Vegetais Danwhip (Já Batidas)	q.b - Purechoc 72%
350g - Ovos		300g - Cobrecake White	q.b - Purechoc 39% Leite
300g - Óleo Vegetal		30g - Massa de Gelatina	q.b - Crocante de Amendoim

Procedimento: Base
1 - Misturar todos os ingredientes da **Base** durante ± 2 minutos com raquete e velocidade baixa. Levar a cozer a ± 180°C durante ± 40 minutos.

Procedimento: Recheio e Cobertura
1 - Fazer a **Massa de Gelatina**, misturar a água, a gelatina em pó e mexer. Reservar.

2 - Bater as **Natas Vegetais Danwhip** e juntar o **Cobrecake White** e por fim juntar a massa de gelatina, mexer até ficar uma massa homogénea.

Procedimento: Decoração
1 - Derreter o Purechoc 72% aos poucos no micro-ondas. Temperar o chocolate. Espalhar o mesmo sobre uma superfície lisa e gelada.

3 - Cortar tiras de chocolate e colocar à volta do bolo.

4 - Para o efeito de ninho, utilizar o Purechoc 72% sobre a pedra de mármore gelada e com um saco pasteleiro aplicar. No

Acabamento Final: dentro do ninho aplica fio de ovos ao gosto e aplicar **Crocante de Amendoim** na cobertura.



04 BOLO DE CHOCOLATE COLORIDO

Base		Cobertura	Decoração
1Kg - Soft Cake Extra Chocolate	350g - Ovos	700g - Cobrecake White	q.b - Pintarolas
225g - Água	200g - Purochoc 72%	300g - Cobrecake CH	
300g - Óleo Vegetal	200g - Purochoc 39%		

Procedimento: Base

- 1 - Misturar todos os ingredientes **Base** durante ± 2 minutos com raquete e velocidade baixa.
- 2 - Levar a cozer a ± 180°C durante ± 40 minutos.

Procedimento: Cobertura

- 1.Pese o **Cobrecake White** e o **Cobrecake CH**.
- 2.Derreta os dois, misturando-os juntos.
- 3.Aplique a mistura sobre a massa.

Procedimento: Decoração

- 1 - Aplicar as Pintarolas a gosto na superfície do bolo.



05 BOLO DE ARROZ

Base

1 Kg- Soft Cake Arroz Doce	300g - Óleo Vegetal
225g - Água	
350g - Ovos	

Procedimento: Base

- 1. Misturar o **Soft Cake Arroz Doce** com os ovos, o óleo e a água;
- 2. Bater durante 4 a 5 minutos em velocidade média;
- 3. Cozer entre 160 °C e 180 °C, durante 30 a 40 minutos.

NOVIDADE!



06 BOMBONS

Base	Cobertura	Decoração
1Kg - Purechoc 72%	q.b - Crunchy Limão	q.b - Raspas Limão
225g - Purechoc Leite 39%	q.b- Crunchy Pistacho	q.b - Pistacho Torrado Troços
	q.b - Crunchy Caramelo	

Procedimento: 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. Bater o molde para que saia o ar. Aguardar um pouco para que a capa do bombom arrefeça. Virar o molde para que saia o excesso.

Procedimento: Recheio e Decoração

1 - Depois do esvaziamento estar seco, pode rechear os mesmos com **Lemon Cream e Crunchy Limão** ou **Pistacho Cream e Crunchy Pistacho** ou **Caramel Cream ou Crunchy Caramelo Salgado**. Por fim tapar o bombom com o chocolate. Deixe os bombons secar e solidificar completamente antes de os desenformar. Na decoração, aplicar as raspas de lima ou com troços de Pistacho.

2 - Banhar com **Purechoc 72%** e **Purechoc Leite 39%** e colocar no frio.



07 PÃO DE LÓ TRADICIONAL

Base

1 Kg- **Super**
Pão de Ló Tradicional

Ovos - 900g

Procedimento: Base

- 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 1 Kg de batido.
- 2 - Cozer a uma temperatura de 230°C durante +- 33 minutos.



08 PÃO DE LÓ CREMOSO CHOCOLATE

Base

1Kg - Pão de Ló
Cremoso Chocolate

900g - Ovos

115 g - Óleo Vegetal

Procedimento: Base

- 1 - Bater +-8 minutos
- 2 - Utilizando uma forma de entremeio com 20cm diâmetro forrar o interior com papel siliconizado ou vegetal
- 3 - Pesar cerca de 570g de batido
- 4 - Cozer a +-185°C durante +-22 minutos

Nota: o objetivo é não cozer na totalidade para que fique húmido no interior.

Isto serve como referência e varia de acordo com as quantidades e condições de fabrico.

NOVIDADE!



09 BROAS

Base: Panbroas			Base: Broas de Figo	Base: Broas da Casa
1000g - Pan Broas	400g - Fruta Picada	q.b- Pepitas RC20	1000g - Broas de Figo	1000g - Broas da Casa
350g a 400g - Água	100g - Frutos Secos		400g - Água	
50g - Ovos	200g - Sultanas		150g - Pedacos de Noz	400g - Água

Procedimento: Pan Broas

- 1 - Juntar o produto **Pan Broas** com a água e os ovos. Bater com raquete, cerca de 4 minutos.
- 2 - Juntar as frutas e deixar envolver bem. Deixar a massa descansar 15 minutos.
- 3 - Tender com bastante farinha e fazer pequenos rolos (tipo “croquete”). Colocar sobre tabuleiro enfarinhado ou forrado com papel siliconizado. Com a palma da mão achatar ligeiramente e enfarinhar por cima. Juntar a Fruta Picada ou Frutas Secos ou Sultanas ou as Pepitas RC 20.
- 4 - Cozedura: 240 a 250° C, durante +/- 10 minutos.

Procedimento: Broas de Figo e Broas da Casa

- 1 - Juntar a mistura **Broas de Figo** com **Broas da Casa** e misturar até obter uma massa homogénea.
- 2 - Formar as broas a gosto.
- 3 - Para peças de 60 g cozer durante 20 minutos a +/- 200 °C.



PÃO DE QUEIJO COM AZEITONAS E PÃO DE QUEIJO COM BACON

Base

1 Kg - **Pão de Queijo**

400g-600ml - Água
ou Leite

400g - **Ovos**

Recheio

400g - Azeitonas

OU

400g - **Bacon**

Procedimento

1. Misturar numa batedeira, em velocidade baixa, a mistura Pão de Queijo e o queijo ralado até obter uma mistura homogénea.
2. Acrescentar os ovos e por último a água.
3. Bater durante 5 minutos, até obter uma massa macia e enxuta.
4. Adicionar à massa as azeitonas verdes OU bacon e misturar em velocidade lenta.
5. Formar os pães no tamanho desejado e colocar num tabuleiro com papel siliconizado.
6. Cozer a uma temperatura de 180-200° C, durante 15-20 minutos até os pães ficarem dourados.

*Pão de
Queijo com
Bacon*



*Pão de Queijo com
Azeitonas*

