pan&past
Since 1998

Catálogo de Verão

RECEITAS DE PASTELARIA E PADARIA

2026

Panacota *com* **Manga Laranja** 01

Semifrio Gelatinado *de* **Manga** 02

Tarteletes *de* **Pistachio** 03

Pavlova *de* Manga e Coco 04

Mousse de Goiaba *com* **Croutouns** *de* **Iogurte** 05

Tarteletes *de* **Maracuja** 06

Bolo com Mousse *de* **Manga** 07

Cookies *de* **Laranja** *com* **Mousse** *e* **Canela** 08

Semifrio *de* **Arroz Doce** 09

Semifrio *de* **Goiaba** 10

Fatias *de* **Mousse Branca** *com* **Pistacho** 11

Pão *de* **Beterraba** *e* **Pão** *de* **Hambúrguer** 12

PANATACOTA COM MANGA LARANJA

INGREDIENTES

Panacota

- **Natas Vegetais**: 600g
- **Leite:** 250g
- **Açúcar**: 200g
- Gelatina: 25g
- **Topchoc Pastilha White**: 200g

Recheio Manga Laranja

- **Recheio Manga Laranja:** qb

Crumble de Laranja

- **Soft Cake Laranja:** 250g
- Farinha T55: 175g
- **Winner Margarina com Manteiga to Spread 10% RSPO MB:** 175g
- **Florentina**: 50g

MODO DE PREPARAÇÃO

Panacota

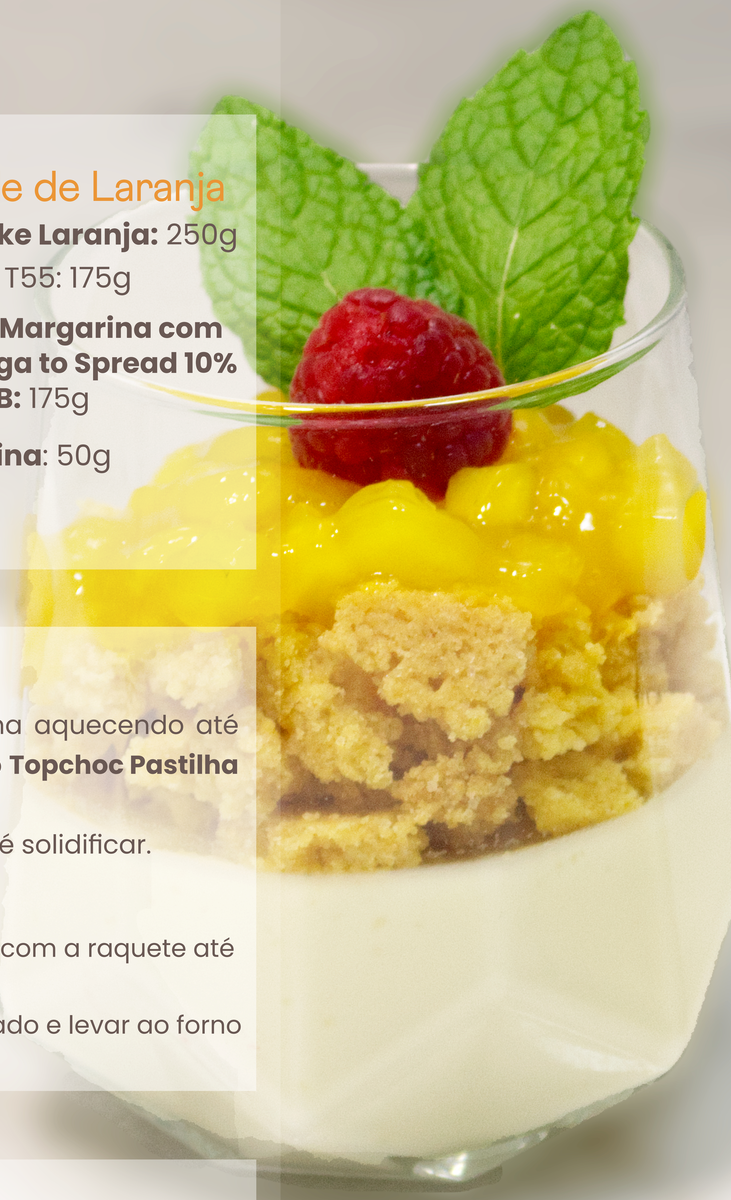
1. Juntar as natas, leite, açúcar e a gelatina aquecendo até ferver, depois de retirar do fogão e juntar ao **Topchoc Pastilha White**, mexer até ficar bem misturado.
2. Colocar nos copos e levar ao frigorifico até solidificar.

Crumble de Laranja

1. Misturar todos os ingredientes na batedeira com a raquete até obter uma massa grossa.
2. Espalhar num tabuleiro com papel siliconizado e levar ao forno a +- 180ºC por +- 12 minutos (até secar).

MONTAGEM FINAL

1. Após a Panacota solificar, colocar um pouco do Crumble de Laranja por cima, colocar um pouco de **Recheio de Manga Laranja**.
2. Decorar a gosto.



SEMIFRIO GELATINADO *de* MANGA

INGREDIENTES

Base
- **Soft Cake Cenoura:** 1 Kg
- Ovos: 350g
- **Óleo Vegetal:** 300g
- **Água:** 225g
- **Leite:** 250g

Bavaroise de Manga
- **Natas Vegetais:** 500g
- **Recheio de Manga:** 500g
- **Merengue:** 500g

Merengue
- **Merengue:** 400g
- Água: 100g
- **Massa de Gelatina:** 75g (60g Água + 15g Gelatina)

Gelatina de Manga
- **Brilho a Quente LC:** 500g
- **Recheio de Manga:** 300g

MODO DE PREPARAÇÃO

Base
1. Misturar todos os ingredientes e colocar num tabuleiro com papel vegetal e levar a cozer a 240ºC durante +- 10 minutos.

Merengue + Bavaroise de Manga
1. Bater o Merengue.
2. Bater ligeiramente as Natas e misturar o Recheio de Manga e a Massa de Gelatina.
3. Envolver o Merengue ao preparado.

Gelatina de Manga
1. Colocar num tacho o Brilho a Quente LC com o Recheio de Manga e derreter.
2. Colocar o preparado num aro à escolha e levar ao frio – pelo menos 1 hora.

MONTAGEM FINAL

1. Depois da Gelatina solidificar, colocar a mousse de Manga e por fim o Bolo de Cenoura.
2. Levar ao frio até solidificar ou no congelador pelo menos 2 horas.
3. Desenformar e decorar a gosto

TARTELETES *de* PISTACHO

INGREDIENTES

Base

- **Bolo Seco:** 900g
- **Cacau Dark:** 100g
- **Winner Margarina com Manteiga to Spread 10% RSPO MB:** 200g
- **Água**:120g

Recheio

- **Crunchy Pistacho**: q.b

Mousse

- **Natas Vegetais:** 1 Lt
- **Pistacho Cream:** 400g

MODO DE PREPARAÇÃO

Base

1. Misturar todos os ingredientes até obter uma massa homogénea
2. Forrar as formas e levar ao forno a +-200ºC por +-12 minutos.

Recheio

1. Após cozidas e frias, rechear com **Crunchy Pistacho**.

Mousse

1. Bater ligeiramente as natas e misturar o **Pistacho Cream** até obter uma mousse homogénea.

MONTAGEM FINAL

1. Decorar a gosto com saco pasteleiro e boquilhas e finalizar com pistacho moído.

PAVLOVA *de* MANGA *e* COCO

INGREDIENTES

Merengue

- **Merengue:** 1 Kg
- Água: 200g

Recheio de Manga

- **Recheio de Manga:** 500g

Mousse de Coco

- **Natas Vegetais:** 1 Lt
- **Cobrecake White:** 400g
- **Coco Ralado Tostado:** 200g

MODO DE PREPARAÇÃO

Base

1. Bater todos os ingredientes durante +- 6 minutos em velocidade máxima.
2. Pulverize um pouco de desmoldante nas formas de silicone e com um saco pasteleiro e com boquilha lisa dispor o merengue sobre os moldes e levar ao forno a 50º a 70º durante +- 2 horas – até ficar completamente seco.

Mousse de Coco

1. Bater ligeiramente as natas e de seguida incorporar o **Cobrecake White** com o Coco tostado.

MONTAGEM FINAL

1. Após secos, retirar a "taça" de Merengue e no fundo colocar um pouco de **Recheio de Manga.**
2. Num saco pasteleiro com uma boquilha frisada, acabar de encher com a Mousse de Coco.
3. Decorar com o Coco tostado por cima da mousse e no centro um pouco de **Recheio de Manga**.

MOUSSE *de* GOIABA *com* CROUTONS *de* IOGURTE

INGREDIENTES

Soft Cake Iogurte

- **Soft Cake Iogurte**: 1 Kg
- **Ovos**: 350g
- **Óleo Vegetal:** 300g
- Água: 225g

Mousse de Goiaba

- **Natas Vegetais**: 1 Lt
- **Cobrecake White**: 400g
- **Recheio de Goiaba**: 500g

Telhas de Cereais

- **Florentina:** 300g
- **Topping 4 Sementes:** 300g

MODO DE PREPARAÇÃO

Soft Cake Iogurte

1.Misturar todos os ingredientes e colocar em um tabuleiro com papel vegetal, levar ao forno a 200ºC por +-10min.
2. Depois de fria, cortar em pequenos cubos e levar de novo ao forno a 160ºC por +-40 minutos (até ficarem secos).

Mousse de Goiaba

1.Bater ligeiramente as Natas Vegetais .
2. Colocar o **Cobrecake White** e continuar a bater, por fim, adicionar o **Recheio de Goiaba** e misturar até ficar homógeneo.

Telhas de Cereais

1.Misturar a **Florentina** com as sementes e dispor de pequenas porções num tabuleiro com papel siliconizado e levar ao forno a 190ºC e até fundir.

MONTAGEM FINAL

1. Num copo, colocar um pouco de Mousse de Goiaba, uns crutons de Iogurte e um pouco de Recheio de Goiaba.
2. Repetir o processo mais uma vez, decorar com as telhas de cereais

TARTELETES *de* MARACUJÁ

INGREDIENTES

Base

- **Bolo Seco:** 1 Kg
- **Winner Margarina com Manteiga to Spread 10% RSPO MB:** 200g
- Água: 120g

Recheio de Maracujá

- **Recheio de Maracujá:** q.b

Mousse

- **Natas Vegetais:** 1 Lt
- **Cobrecake White :** 400g
- **Recheio de Maracujá:** 500g

MODO DE PREPARAÇÃO

Base

1. Misturar todos os ingredientes até obter uma massa homogénea , forrar as formas e levar ao forno a +-200ºC durante +-12minutos.

Mousse

1. Bater ligeiramente as natas e misturar **Cobrecake White** e de seguida o **Recheio de Maracujá** até ficar homogéneo.

Recheio de Maracujá

1. Após arrefecer, encher as formas com o **Recheio de Maracujá.**

MONTAGEM FINAL

1. Num saco pasteleiro com uma boquilha lisa, dispor a mousse por cima do Recheio de maracujá em pequenas esferas e decorar com o **Recheio de Maracujá**.

BOLO *com* MOUSSE *de* MANGA

INGREDIENTES

Base

- **Biscuit Tradicional:** 1 Kg
- Ovos: 600g
- Água: 180g

Mousse Branca

- **Natas Vegetais:** 1 Lt
- **Cobrecake White:** 400g

Recheio de Manga Laranja

- **Recheio de Manga Laranja:** q.b

MODO DE PREPARAÇÃO

Base

1. Misturar todos os ingredientes com as varas em velocidade máxima durante +- 7 a 10 minutos.
2. Colocar o batido com uma forma retangular untada com desmoldante, levar ao forno a +-180ºC durante +-40minutos.

Mousse Branca

1. Bater ligeiramente as natas e misturar o **Cobrecake White**.
2. Voltar a bater até obter uma mousse lisa e cremosa.

MONTAGEM FINAL

1. Sobre a pasta de Biscuit Tradicional (Base) colocar uma camada de mousse e por cima um pouco de **Recheio de Manga Laranja.**
2. Repetir o processo na segunda camada.
3. Finalizar com a pasta de Biscuit Tradicional (Base)
4. Por fim, com a restante mousse Decorar a gosto.

COOKIES *de* LARANJA COM MOUSSE *de* CANELA

INGREDIENTES

Cookies

- **Soft Cake Laranja:** 1 Kg
- Ovo: 80g
- **Winner Margarina com Manteiga to Spread 10% RSPO MB:** 300g
- **Topchoc Pepitas RC20**: q.b

Mousse de Canela

- **Natas Vegetais:** 1 Lt
- **Cobrecake White:** 400g
- **Canela em Pó:** 10g

MODO DE PREPARAÇÃO

Cookies

1. Misturar todos os ingredientes na batedeira com a raquete até obter uma massa homogénea.
2. Formar bolos com +-50g e dispô-los em tabuleiros com papel siliconizados.
3. Baixá-los ligeiramente e colocar um pouco de **Pepitas RC20** por cima.
4. Levar ao forno a 180ºC durante +-15 minutos.

Mousse de Canela

1. Bater ligeiramente as **Natas Vegetais**, juntar o **Cobrecake White** e a **Canela em Pó** e voltar a bater novamente.

MONTAGEM FINAL

1. Colocar a mousse num saco pasteleiro.
2. Rechear as cookies com a Mousse de Canela.
3. Finalizar sobrepondo uma Cookie na mousse

SEMIFRIO *de* ARROZ DOCE

INGREDIENTES

Soft Cake Arroz Doce

- **Soft Cake Arroz Doce:** 1 Kg
- Ovos: 750g
- **Óleo Vegetal:** 300g
- Água: 225g
- Leite: 250g

Mousse de Canela e Arroz

- **Natas Vegetais:** 1 Lt
- **Cobrecake White:** 400g
- **Canela em Pó:** 10g
- Arroz Branco Cozido: 400g
- **Massa de Gelatina** (Água 65g + Gelatina em Pó: 5g

MODO DE PREPARAÇÃO

Soft Cake Arroz Doce

1. Misturar todos os ingredientes e colocar num tabuleiro com papel vegetal e levar ao forno a +-240ºC durante +-10 minutos.

Mousse de Canela e Arroz

1. Bater ligeiramente as **Natas Vegetais** e misturar a Canela e bater novamente.
2. Juntar a **Massa de Gelatina** e o preparado e por fim, envolver o arroz já cozido.

MONTAGEM FINAL

1. Cortar discos de Soft Cake Arroz Doce do tamanho dos moldes.
2. Iniciar com o disco e intercalar com a mousse
3. Deixar repousar no frigorífico durante 24 horas, em alternativa , leve ao congelador por aproximadamente 3 horas até solidificar.
4. Decorar a gosto.

SEMIFRIO *de* GOIABA

INGREDIENTES

Base - Pasta

- **Biscuit Tradicional:** 1 Kg
- Ovos: 750g
- Água: 600g

Recheio de Goiaba

- **Recheio de Goiaba:** q.b

Mousse - Chocolate Branco

- **Natas Vegetais:** 1 Lt
- **Cobrecake White:** 400g
- **Massa de Gelatina:** 75g

Base Biscoito

- **Bolo Seco :** 1 Kg
- **Winner Margarina com Manteiga to Spread 10%:** 200g
- **Água:** 120g

MODO DE PREPAÇÃO

Base - Pasta

1. Misturar todos os ingredientes com varas em velocidade máxima durante +- 7 a 10 minutos.
2. Colocar num tabuleiro previamente forrado com papel vegetal e espalhar uma camada fina do batido.
3. Cozer +- 8 a 10 minutos, a 240ºC.

Base - Biscoito

1.Misturar todos os ingredientes até obter uma massa homogénea.
2. Esticar a massa e cortar do tamanho do molde que utilizou, levar a cozer a 230ºC durante +-10minutos.

Mousse - Chocolate Branco

1. Bater as natas ligeiramente, adicionar o **Cobrecake White** às Natas e de seguida a Massa Gelatina.
2. Misturar até ficar homógeneo

Tortas - Recheio de Goiaba

1. Depois de cozido e arrefecido, rechear a pasta com **Recheio de Goiaba** e enrolar em pequenas tortas e levar ao frio.

MONTAGEM FINAL

1 Cortar as tortas e dispor no molde.
2.Encher o molde com mousse e levar ao congelador.
3.Depois de solificar, desenformar sobre a base de biscoito.
4. Na superficie, colocar recheio de goiaba e decorar a gosto.

FATIAS *de* MOUSSE BRANCA *com* PISTACHO

INGREDIENTES

Base

- **Biscuit Tradicional:** 1 Kg
- Ovos: 750g
- Água: 600g

Mousse Recheio

- **Natas Vegetais:** 1 Lt
- **Cobrecake White:** 400g

Mousse - Cobertura e Decoração

- **Natas Vegetais:** 1 Lt
- **Pistacho Cream:** 400g

MODO DE PREPARAÇÃO

Base

1. Misturar todos os ingredientes com as varas em velocidade máxima durante +- 7 a 10 minutos.
2. Colocar no tabuleiro previamente forrado com papel vegetal e espalhar uma camada fina do batido.
3. Cozer 8 a 10 minutos a 240ºC.

Mousse Recheio

1. Bater ligeiramente as **Natas Vegetais** e misturar o **Cobrecake White** e voltar a bater até obter uma mousse lisa e aveludada.
2. Rechear a pasta com a mousse, enrolar e levar ao congelador por +-3 horas ou no frigorifico até solificar.

Mousse - Cobertura e Decoração

1. Bater ligeiramente as **Natas Vegetais** e misturar o Pistacho Cream até obter mousse homogénea.

MONTAGEM FINAL

1. Colocar uma camada fina de mousse de **Pistacho Cream** em toda a torta pela parte de fora e pistacho triturado,cortar no tamanho desejado e decorar.
2. Com um saco pasteleiro munido de uma boquilha, aplicar a restante mousse de pistacho.

PÃO *de* BETERRABA
e
PÃO *de* HAMBÚRGUER

INGREDIENTES

Pão Beterraba

- **Pão Beterraba:** 1 Kg (50%)
- **Farinha de Trigo T65:** 1Kg(50%)
- Água: +- 900g
- **Levedura Seca:** 40g
- *OU* **Levedura Fresca**: 120g

Pão Hambúrguer

- **Pão Hambúrguer:** 1 Kg
- Farinha de Trigo T65
- Água: +- 1Kg
- **Levedura Seca:** 40g
- *OU* **Levedura Fresca**: 120g

MODO DE PREPARAÇÃO

Pão Beterraba

1. Numa amassadeira espiral amassar +- 2 minutos em 1ª velocida de e +- 7 minutos em 2ª velocidade.
2. A massa deve ficar lisa e elástica. Tempo de descanso: +- 10 minutos
3. Pesar unidades com 120g e enrolar.
4. Fazer os formatos a gosto.
5. Colocar a massa num tabuleiro.
6. Fermentação Final: +-60minutos
7. Polvilhar com farinha e dar cortes a gosto.
8. Adicionar vapor e cozer +-200ºc durante +-12 minutos..

Pão Hambúrguer

1. Numa amassadeira espiral amassar +- 2 minutos em 1ª velocidade e +-7 minutos em 2ª velocidade.
2. A massa deve ficar lisa e elástica. Tempo de descanso: 10 minutos.
3. Pesar unidades com +-100g e enrolar.
4. Colocar a massa num tabuleiro
5. Pintar a superfície com ovo e colocar sementes a gosto.
6. Fermentação Final: +-60 minutos
7. Adicionar vapor e cozer +-200ºc durante +-12 minutos.