

CATÁLOGO NATAL 2026

pastelaria | padaria | chocolataria

Receitas de Pastelaria e Padaria

Ideias de textura e sabores criados
pelos nossos técnicos com
ingredientes que fazem a diferença

Índice

Bolo Rei de Frutos Secos ____ 1

Bolo Rei de Chocolate ____ 2

Torta de Laranja ____ 3

Panetone Doublechoc ____ 4

Sonhos ____ 5

Fatias Douradas de Brioche ____ 6

Pão de Ló de Mármore ____ 7

Bolo Gema ____ 8

Cookies Recheadas ____ 9

Broas Castelares e Castanhas de Ovos ____ 10

Tarte Mousse de Chocolate ____ 11

Árvore de Brownie ____ 12

Efeitos de Natal ____ 13

Bombons ____ 14

Nota: os tempos e temperaturas podem variar consoante as condições de fabrico.

Bolo Rei *de* Frutos Secos



Bolo Rei Plus 25Kg
nova formúla aroma de rum

Alternativa



INGREDIENTES

1 Aparelho 1

Bolo Rei Plus RSPO SG: 1 Kg NOVO
Água: +-400g
Ovo: 100g
Levedura Seca Gold: 20g

2 Aparelho 2

Nozes: 200g
Amêndoa Palitada: 200g
Sultanas: 400g

PROCEDIMENTO

1 Bolo Rei

1. Amassar todos os ingredientes (**Aparelho 1**) durante cerca de 3 minutos em 1ª velocidade, e ±6 minutos em 2ª velocidade.
2. Descansar 5 minutos;
3. Juntar o aparelho 2 e misturar em velocidade lenta até a massa ficar homogénea.
4. Repousar a massa durante ±60 minutos.
5. Pesar, enrolar e colocar em tabuleiros untados ou forrados com papel siliconizado;
6. Deixar levedar 30 a 45 minutos;
7. Pintar com ovo e decorar com: **rodelas de ananás, gila, amêndoa palitada, nozes e cereja.**
8. Cozer entre 180 °C e 200 °C cerca de 25 minutos;
9. Retirar do forno;
10. Ainda quente, pintar com brilho

Bolo Rei *de* Chocolate



INGREDIENTES

1 Aparelho 1

Pan-Bolo Rei: 1 Kg
Ovo: 2 unidades
Levedura Seca Gold: 20g
Água: 375g

2 Aparelho 2

Winner Margarina c/10% Manteiga: q.b

PROCEDIMENTO

1 **Pan-Bolo Rei**

1. Amassar o Aparelho 1 durante ± 12 minutos.
2. Tender a massa e barrar com a **Winner Margarina com 10%** de **Manteiga** e dar uma volta simples.
3. Tender e colocar **Topcream D102 Plus** e **Pepitas RC20** ,enrolar e fazer cortes para cozer nas formas.
4. Levar à estufa durante aproximadamente 60 minutos e cozer a 200ºC durante 20/22 minutos.
5. Após sair do forno, pincelar com brilho neutro frio e colocar **Pepitas RC20** e **Raspas de Chocolate**.

Torta *de*

Laranja

INGREDIENTES

1 Receita

Queijadas de Laranja Plus: 1 Kg
Água: 600g
Ovo: 400g

PROCEDIMENTO

1. Juntar todos os ingredientes na batedeira e bater em velocidade média durante 2 minutos.
2. Deitar o batido para um tabuleiro com papel untado e colocar no forno durante ±15 minutos a 230°C.
3. Deixar arrefecer e enrolara pasta ainda morna.
4. Decorar a gosto.



Panetone

Doublechoc

INGREDIENTES

1 Aparelho 1

Panetone: 1 Kg
Água: 250g+250g
Gemas: 150g
Winner Margarina 10%: 100g
Levedura Seca Gold: 25g

2 Aparelho 2

Purechoc 72%: 400g
Purechoc Leite 39%: 1400g

PROCEDIMENTO

1 Massa

1. Colocar na amassadeira o **Aparelho 1** com 250g de Água durante ±3 minutos em 1ª velocidade.
2. Na 2ª velocidade assim que começar a criar liga juntar aos poucos os restantes 250g de água.
3. Amassar durante ±12 minutos, repousar durante ±10 minutos e depois em velocidade lenta misturar as pastilhas do **Purechoc.**
4. Colocar a massa num recepiente e deixar levedar durante ± 30 minutos.
5. Dividir a massa e enrolar ligeiramente. Colocar numa forma para Panetone.
6. Levar a levedar até duplicar o volume.
7. Cortar em cruz por cima e levar ao forno a 170ºC por ±40 minutos.
8. Após a cozedura, virar de cabeça para baixo até arrefecer.

2 Montagem Final

1. Para sugestões de acabamento:

- **Brilho a Frio**
- **Cobrecake CH + Cobrecake White**
- **Crunchy Brown**
- **Pepitas RC20**

Sonhos

INGREDIENTES

1 Sonhos

Choux Dreams:
Água: 600g
Ovo: 400g

2 Calda

Leite: 1 Lt
Pau de Canela: 1
Raspa Limão: 2
Açúcar: q.b

PROCEDIMENTO

1 Sonhos

1. Juntar todos os ingredientes na batedeira e bater durante 2 minutos.
2. Virar para um tabuleiro com papel untado e colocar no forno durante ±15 minutos a 230ºC.
3. Deixar arrefecer e enrolar.
4. Decorar a gosto.

2 Calda

1. Juntar todos os ingredientes, levar ao lume até levantar fervura.
2. Deixar arreferecer antes de aplicar

Sugestão

Aplicar um pouco de calda





Fatias Douradas *de* Brioche

Sugestão

Aplicar um pouco de calda



INGREDIENTES

1 Aparelho 1
Brioche Day: 1 Kg
Água: 420g
Levedura Seca Gold: 20g

PROCEDIMENTO

1. Amassar todos os ingredientes (Aparelho 1) durante aproximadamente ±10 minutos.
2.Tender a massa e colocar nas formas de pão de forma.
3. Deixar levedar quando estiver a massa a atingir o topo da forma , colocar a tampa e cozer com a ±200ºC.
4. Recomenda-se que a forma tenha um 1 a 2 dias de cozedura.
5. Cortar à grossura de 1 dedo.
6. Colocar ao lume e deixar levantar fervura.
7. Arrefecer um pouco de leite para se poder ensopar as fatias de pão.
8. Após as fatias estarem ensopadas no leite, passar por ovo.
9. Fritar com **Óleo Alimentar de Alto Rendimento** até ficar a gosto ou até ficar dourado numa temperatura de ± 180ºC.
10. Acabamento:
i) Passar por açúcar ou açúcar e canela.
ii) Calda*

Calda

1. Aplicar um pouco da calda sobre as fatias

Pão *de* Ló

Marmóre



INGREDIENTES

1

Super Pão de Ló Tradicional: 250g
Ovo: 225g

2

Super Pão de Ló de Chocolate: 250 g
Ovo: 150 g
Água: 57g
Óleo Alimentar: 28g

PROCEDIMENTO

1. Misturar os ingredientes do batido **N1** na batedeira e bater com varas na velocidade máxima durante 8 minutos.
2. Fazer de igual modo para o batido **N2.**
3. Numa forma de barro, forrar com papel almaço e pesar 400g de cada batido e de seguida misturar um pouco os dois.
4. Cozer a uma temperatura de 230°C durante ± 33 minutos.

Bolo Gema

INGREDIENTES

1

Biscuit Tradicional: 1 Kg
Ovos: 600g
Água: 120g

2

Fondant: q.b

PROCEDIMENTO

1 Biscuit Tradicional

1. Colocar todos os ingredientes (**N1**) na batedeira e bater com varas durante ±8 minutos.
2. Colocar o batido num saco pasteleiro a massa e tender no tabuleiro ao tamanho desejado e levar ao forno durante ±220°C durante aproximadamente 8 minutos.

2 Fondant

1. Derreter o **Fondant** de modo a que fique confortável a aplicar com os dedos nas peças.
2. Aplicar o **Fondant** nos dois lados ou em apenas um lado.
Sugestão: Em alternativa, pode aplicar com **Fondant de Chocolate.**



Cookies Recheadas

INGREDIENTES

1 Cookies com Chocolate

Soft Cake Mix: 1 Kg
Margarina Plus Bolo Rei: 280g
Ovos: 100g
Topcream Forno D102 Plus: q.b

2 Cookies com Frutos Silvestres

Soft Cake Red Velvet: 1 Kg
Margarina Plus Bolo Rei: 280g
Ovos: 100g
Crunchy Frutos Silvestres: q.b

3 Cookies com Pistachio

Soft Cake Mix: 1 Kg
Margarina Plus Bolo Rei: 280g
Ovos: 100g
Pistachio Cream: q.b

PROCEDIMENTO

1 Cookies

1. Misturar todos os ingredientes até obter uma massa homogénea.
2. Dividir em bolas ±50g e fazer um buraco no meio.
3. Colocar o Recheio e fechar (decorar a gosto)
4. Cozer a ±180°C durante ±15 minutos.

Broas Castelares
e Castanhas de Ovos





INGREDIENTES

1 Broas Castelares
Massa Castelar: q.b

2 Castanhas de Ovos
Gema Dura: q.b

PROCEDIMENTO

1 Broas Castelares

1. Aplicar a **Massa Castelar** diretamente do balde.
2. Efetuar o moldado do produto conforme desejar.
3. Pincelar a superficie com gema de ovo.
4. Cozer (gratinar) de acordo com a preferência.

2 Castanhas de Ovo

1. Aplicar a **Gema Dura** diretamente do balde.
2. Efetuar o moldado do produto conforme desejar.
3. Pincelar a superficie com gema de ovo.
4. Cozer (gratinar) de acordo com a preferência.

Tarte Mousse *de* Chocolate

INGREDIENTES

1 Base Bolacha

Soft Cake Speculoos: 500g
Farinha T55: 500g
Ovos: 150g
Açúcar: 150g
Winner Margarina 10%: 350g

2 Recheio

Recheios de Frutos Silvestres: q.b

3 Mousse de Chocolate

Purechoc 72%: 200g
Winner Margarina 10%: 20g
Ovos: 6 uni (300g)
Sal: q.b

PROCEDIMENTO

1 Base

1. Juntar todos os ingredientes na batedeira com raquete e misturar até ficar uma massa homógenea.
2. Esticar a massa no laminador ou com um rolo e forrar uma tarteira previamente untada com desmoldante.
3. Cozer no forno a 190ºC durante ±15 minutos (até a massa ficar dourada).

2 Recheio

1. Após cozida a base e arrefecida, colocar uma camada de **Recheio de Frutos Silvestres**.

3 Mousse de Chocolate

1. Derreter o **Purechoc 72%** com a **Winner Margarina 10%.**
2. Bater as 6 gemas com 140g de Açúcar até ficar com creme esbranquiçado. Juntar o **Chocolate** com a **Margarina** derretida ao ao preparado.
3. Bater as claras em castelo com 40g de açúcar e uma pitada de sal.
4. Envolver as claras em castelo no preparado anterior e de seguida verter para dentro da tarte e alisar.
5. Levar ao frigorifico durante ±1 hora para estabilizar.

Alternativa





Árvores de Brownie

INGREDIENTES

1 Base

Soft Cake Chocoplus: 1 Kg
Ovos: 300g
Winner Margarina to Spread 10%: 300g
Purechoc 72%: 300g

2 Decoração

Linha *Covercakes*: q.b

PROCEDIMENTO

1 Base

1. Derreter o Chocolate juntamente com a **Winner Margarina to Spread 10%**.
2. Na batedeira, juntar todos os ingredientes e misturar com a raquete durante 3 minutos em velocidade baixa.
3. Colocar o batido numa forma untada com desmoldante.
4. Levar ao forno a ±165° por ±45minutos.

1 Montagem Final

1. Depois de frio, cortar em fatias e decorar com a linha produtos: ***Covercakes*:**

- **Yellow**
- **Baby Blue**
- **Baby Pink**
- **Blue**
- **Green**
- **Pink**
- **Red**
- **White**



Efeitos de Natal

INGREDIENTES

1 Base Bolacha

Soft Cake Speculoos: 500g
Farinha T55: 500g
Ovo: 3 unidades
Açúcar: 150g
Winner Margarina 10%: 250g

2 Mousse Chocolate Branco

Chantilly em Pó Batido: 1 Kg
Cobrecake White: 500g
Massa Gelatina: 50g
(Água: 300g - 75°C a 80°)
(Gelatina em Pó - 120g)

3 Glaçagem

Glucose 70/77: 200g
Leite: 100g
Massa Gelatina: 50g
Leite Condensado: 300g
Covercake Red ou Green: 400g

PROCEDIMENTO

1 Base Bolacha

1. Juntar todos os ingredientes na batedeira com raquete e misturar até ficar uma massa homógenea.
2. Cozer na forma a 200°C durante ±10/12min.

2 Mousse Chocolate Branco e Crunchy Coco

1. Bater o **Chantily em Pó** um pouco mal batido e pesar 1 Kg.
2. Derreter um pouco **Covercake Red** ou **Green e adicionar** a Massa de Gelatina previamente derretida, mexendo sempre
3. Levar ao frio até solifidicar - colocar 24 horas.

3 Glaçagem

1. Colocar a **Glucose e o** leite e levar ao lume até atingir ±75°C ou micro-ondas.
2. Adicionar a massa de gelatina já derretida e mexer.
3. Juntar o leite condesado ao **Covercake Red ou Green** já derretido e por fim, adicionar ao anterior
Caso apareça bolhas, passar com a varinha.
4. Cobrindo com pelicula e colocar no frio, durante 16 horas.
5. Derreter até ao 33 a 35°C e virar em cima da peça congelada, levar ao frio durante 10 minutos.

Bombons



INGREDIENTES

1 Purechoc 72%

Purechoc 72%: 1 Kg

2 Recheio

Noccciole Toasted
Pistacho Cream: q.b
Nocci White Plus: q.b
Crunchy Speculoos: q.b NOVO
Crunchy Bueno: q.b NOVO

PROCEDIMENTO

1 Purechoc 72%

1. - Derreter o Purechoc 72% até atingir os 50/55ºC , de seguida trabalhar ⅔ do chocolate numa superfície arrefecida ou pedra mármore até atingir ±27ºC, quando este processo concluído adicionar o restante chocolate e deixar atingir os 31/32ºC.
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.

2 Recheio

1. - Depois do esvaziamento estar seco, pode rechear os mesmos com **Topcream Nocciole Toasted**, **Nocci White Plus, Pistachio Cream, Crunchy Speculoos** ou **Crunchy Bueno.**
2. - Por fim tapar o bombom com o chocolate.
3. - Deixe os bombons secar e solidificar completamente antes de os desenformar.

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

t. 262 958 970
f. 262 958 972
e. geral@panepast.com

www.shop.panepast.com
www.panepast.com