

Receituário de Náscoa

Ninho Colorido

INGREDIENTES

Massa

- › 1000 g UNIVERSAL LARANJA
- › 350 g Ovos
- › 300 g Óleo de Girassol CHEFE
- › 220 g Água
- › 200 g WHITE CHOCOLATE CHUNKS

Cobertura e Decoração

- › 300 g MESTREGEL ESPELHO
- › 100 g Leite condensado
- › qb Corante laranja
- › qb CHOCOFIL CHOCOLAT BLANC 29%

MODO DE PREPARAÇÃO

Base

Bater todos os ingredientes durante 5 minutos. Colocar numa forma redonda com buraco no meio, previamente untada com DEMAX SPRAY. Cozer, a 190°C, por 20 a 30 minutos.

Acabamento

Cobrir o ninho com uma camada muito fina de PROFIL MASSAPÃO. Misturar o MESTREGEL ESPELHO com o leite condensado e o corante laranja e verter sobre o bolo. Derreter o CHOCOFIL CHOCOLAT BLANC 29% à temperatura 35°C. Espalhar sobre uma pedra marmore congelada (-18°C) e formar uma coroa. Deixar estabilizar. Levar ao congelador por 10 min. Para depois pintar com o spray veludo. Colocar a coroa de chocolate à volta do ninho e terminar com filigramas de chocolate. Colocar a coroa de chocolate à volta do ninho e terminar



connecting the
world of baking™



Edifício Empresarial Tejo, 1º Andar, Sítio dos Bacelos, 2695-390 Stª Iria de Azóia
Nº azul 808 202 313 (chamada local) • www.csmbakerysolutions.com



connecting the
world of baking™



Bolo da Páscoa

INGREDIENTES

- › **1000** g UNIVERSAL AMÊNDOA
- › **350** g Ovos
- › **300** g Óleo de Girassol CHEFE
- › **220** g Água

- › **qb** Recheio
CATY CREME D'OVO

- › **500** g Ganache de Licor Beirão
PRIMA CLASSIC AÇUCARADA
- › **1000** g CHOCOFIL CHOCOLAT LAIT 34%
- › **100** g MESTREGEL ESPELHO CARAMELO
- › **100** g Licor beirão

- › **qb** Cobertura
PROFIL PASTELLICE
- › **qb** CHOCOFIL CHOCOLAT
(NOIR, BLANC ou LAIT)

MODO DE PREPARAÇÃO

Base

Bater todos os ingredientes durante 5 minutos. Colocar numa forma redonda, previamente untada com DEMAX SPRAY. Cozer, a 190°C, por cerca de 20 a 30 minutos.

Ganache de Licor Beirão

Ferver as natas juntamente com o Licor Beirão e o MESTREGEL ESPELHO e, de seguida, juntar o CHOCOFIL CHOCOLAT LAIT 34%. Mexer bem até obter um creme homogéneo.

MONTAGEM

Cortar o entremeio em 4 partes iguais.

Montar sobrepondo os entremeios e o recheio, ganache de Licor Beirão e uma camada fina de CATY CREME D'OVO, alternadamente.

Estender PROFIL PASTELLICE usando corantes com as cores apresentadas na imagem.

Ingredientes Massa

- › **1000** g CATY FOLAR
- › **450** g Água
- › **60/70** g Levedura

Ingredientes Vários Recheios

- › **qb** g Ovos cozidos com casca de cebola **Folar das Beiras**
- › **qb** g Carnes fumadas **Folar Transmontano**
- › **qb** g Canela e açúcar **Folar Canela**



Caty Folar

MODO DE PREPARAÇÃO

Massa

Amassar todos os ingredientes até obter uma massa homogénea.

Folar das Beiras (4 Ovos)

- › **600** g Massa do CATY FOLAR
- › **4** un Ovos cozidos com casca de cebola
- › **qb** Massa de folar para as correias.

Enrolar a massa do Caty Folar e colocar os ovos em cima. Fazer as correias com a massa do CATY FOLAR e colocar sobre os ovos cruzando as várias correias. Colocar também uma correia em volta da base do folar para rematar.

Folar Transmontano

- › **600** g Massa do CATY FOLAR
- Dividir a massa em 4 partes iguais. Laminar cada uma das partes com cerca de 3 mm de espessura. Numa forma redonda, untada com DEMAX SPRAY, colocar cada uma das partes intercalando com as carnes fumadas.

Folar de Canela

- › **600** g Massa do CATY FOLAR

Laminar a massa com cerca de 3 mm de espessura. Formar um retângulo com cerca de 30 x 15 cm. Espalhar o açúcar com a canela sobre a massa e enrolar. Dar um corte sobre o comprimento, dividindo a massa em duas, e torcer as duas partes juntas. Fazer uma rosquiha juntando as pontas.



INGREDIENTES

- › **1000** g CATY PÃO D'LÓ
- › **300** g Açúcar
- › **800** g Ovos
- › **650** g Gema de ovo
- › **400** g CHOCOFIL GANACHE

MODO DE PREPARAÇÃO

Bater todos os ingredientes em velocidade máxima por 5 a 6 minutos. Forrar formas de barro com papel e verter o preparado. Cozer em forno refractário com câmara alta, a 220°C, por 15 a 20 minutos ou em forno ventilado, a 200°C, por 20 a 25 minutos.

Pão de Ló de Chocolate



Pão de Ló tipo Margaride

INGREDIENTES

- › **1000** g CATY PÃO D'LÓ
- › **800** g Ovos
- › **350** g Gema de ovo

MODO DE PREPARAÇÃO

Bater todos os ingredientes em velocidade máxima por 6 a 8 minutos. Forrar formas de barro com papel para Pão de Ló tipo Margaride, ou untar formas normais com gordura e preencher com o preparado. Cozer em forno refractário com câmara alta, a 180°C, por 40 a 45 minutos ou em forno ventilado, a 160°C, por 30 a 35 minutos.

