

Partilhamos
da sua paixão

Masterline

Receitas INVERNO 2020



Bolachas HALLOWEEN



1. Massa folhada

INGREDIENTES	PESO	PREPARAÇÃO
UNIVERSAL	500 g	Bater o UNIVERSAL com os restantes ingredientes.
Farinha	400 g	Deixar a massa a descansar - Laminar a massa à espessura de 3 mm e cortar as bolachas.
Amido de trigo	100 g	Pintar com pintura de ovo simples e cozer à temperatura de 200/220°C.
MP BOLO REI E MASSAS	350 g	ACABAMENTO E DECORAÇÃO CHOCOFIL CHOCOLAT LAIT 34%, CHOCOFIL CHOCOLAT BLANC 29%, CHOCOFIL CHOCOLAT NOIR 53%.
Açúcar	200 g	
Ovo	150 g	
Total	1700 g	

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Valor nutritivo médio por:	100g	Dose 25g	DR* 25g
Valor Energético	492Kcal	123Kcal	6,2%
	2054 Kj	514 Kj	6,2%
Lípidos	27g	6,8g	9,6%
dos Quais saturados	13,8g	3,5g	17,3%
Hidratos de Carbono	56g	14g	5,4%
dos quais Açúcares	35,1g	8,8g	9,8%
Fibra alimentar	1,7g	0,4g	1,7%
Proteínas	5,2g	1,3g	2,6%
Sal	0,681g	0,17g	2,84%

* Dose de Referência (DR) para um adulto médio (8480Kj / 2000Kcal)



Cartuxo d'Ló

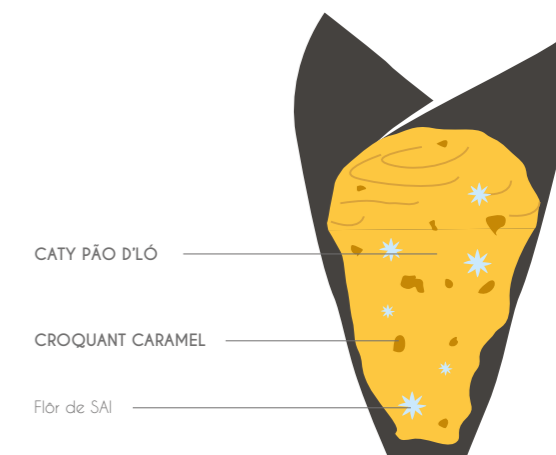


1. Receita

INGREDIENTES	PESO	PREPARAÇÃO
CATY PÃO D' LÓ	1000 g	Bater o CATY PÃO D' LÓ com os ovos, coco ralado e sal até obter um batido homogéneo.
Ovos	800 g	Adicionar no final o CROQUANT CAMEL .
Gemas de ovo	320 g	Forrar as formas, encher e cozer à temperatura de 200/220°C.
Açúcar	300 g	
Côco ralado	300 g	
CROQUANT CAMEL	600 g	
Flor de sal	8 g	
Total	3328 g	

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Valor nutritivo médio por:	100g	Dose 25g	DR* 25g
Valor Energético	409Kcal	102Kcal	5,1%
	1717 Kj	429 Kj	5,1%
Lípidos	22,4g	5,6g	8,0%
dos Quais saturados	10,2g	2,6g	12,8%
Hidratos de Carbono	44g	11g	4,2%
dos quais Açúcares	28,4g	7,1g	7,9%
Fibra alimentar	1,6g	0,4g	1,6%
Proteínas	7,5g	1,9g	3,8%
Sal	0,797g	0,199g	3,32%

* Dose de Referência (DR) para um adulto médio (8480Kj / 2000Kcal)



Planetário



1. Massas 1 e 2 (UNIVERSAL CHOCOLATE e UNIVERSAL NOZ)

INGREDIENTES	PESO	PREPARAÇÃO
UNIVERSAL CHOCOLATE ou UNIVERSAL NOZ	1000 g	Bater o UNIVERSAL CHOCOLATE ou UNIVERSAL NOZ com os líquidos. Cozer pastas finas à temperatura de 220°C.
Ovos	500 g	
ÓLEO DE GIRASSOL	400 g	
Água	250 g	
Total	2150 g	

2. Ganache de café com pecan

INGREDIENTES	PESO	PREPARAÇÃO
PRIMA CLASSIC AÇUCARADA	200 g	Ferver a PRIMA CLASSIC AÇUCARADA
Licor de café (Tia Maria)	100 g	
Café solúvel	20 g	Misturar todos os ingredientes.
CHOCOFIL CHOCOLAT LAIT 34%	400 g	
Noz pecan	100 g	
Total	820 g	

3. Pralin Croquant

INGREDIENTES	PESO	PREPARAÇÃO
PRALIN CROQUANT	100 g	MONTAGEM Cortar dois quadrados de UNIVERSAL CHOCOLATE e de UNIVERSAL NOZ. Intercalar entre as duas massas e os dois recheios perfazendo no final duas camadas de cada um.

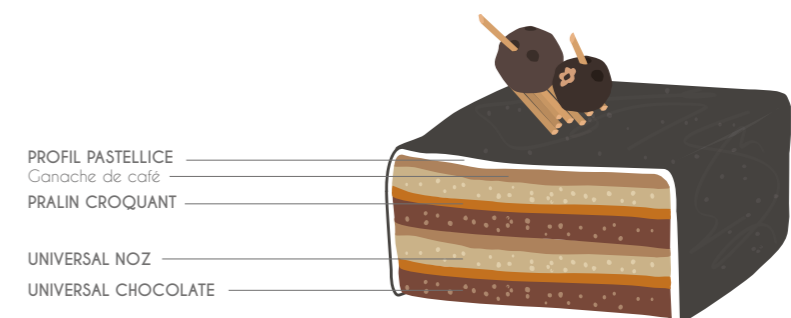
4. Acabamento e decoração

INGREDIENTES	PESO	PREPARAÇÃO
MESTREGEL ESPELHO CHOCOLATE	200 g	ACABAMENTO E DECORAÇÃO Cobrir o bolo com uma camada fina de PROFIL PASTELLICE. Verter o MESTREGEL ESPELHO CHOCOLATE sobre o bolo e salpicar a superfície com o corante alimentar branco. Decorar com peças a gosto, elaboradas com CHOCOFIL CHOCOLAT NOIR 53%, PROFIL PASTELLICE e açúcar acetinado.
PROFIL PASTELLICE	50 g	
CHOCOFIL CHOCOLAT NOIR 53%	100 g	
Corante alimentar branco	q.b.	
Açúcar acetinado	q.b.	

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Valor nutritivo médio por:	100g	Dose 25g	DR* 25g
Valor Energético	435Kcal	109Kcal	5,4%
	1815 Kj	454 Kj	5,4%
Lípidos	26,2g	6,6g	9,4%
dos Quais saturados	7,2g	1,8g	9,0%
Hidratos de Carbono	40,8g	10,2g	3,9%
dos quais Açúcares	28g	7g	7,8%
Fibra alimentar	1,6g	0,4g	1,6%
Proteínas	6g	1,5g	3,0%
Sal	0,589g	0,147g	2,45%

* Dose de Referência (DR) para um adulto médio (8480Kj / 2000Kcal)



Bolo Lusitano

1. Massa

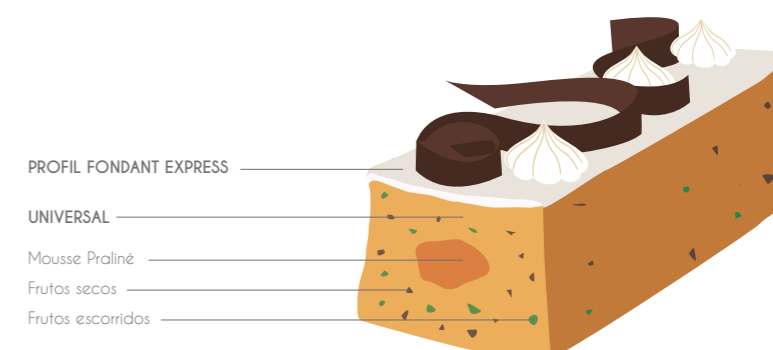
INGREDIENTES	PESO	PREPARAÇÃO
UNIVERSAL	1000 g	Bater o UNIVERSAL com os líquidos.
Ovos	350 g	Adicionar os frutos escorridos e os secos no final da amassadura, em velocidade lenta.
ÓLEO DE GIRASSOL	300 g	Cozer a massa em forma com tampa, e com tubo interior.
Água	100 g	
Vinho do Porto branco seco	150 g	
Casca de laranja	100 g	
Abóbora confeitada	100 g	
Cereja escorrida	100 g	
Figo escorrido	100 g	
Pêra escorrida	100 g	
Alperce	100 g	
Sultanas	100 g	
Noz	100 g	
Avelã	100 g	
Amêndoa	100 g	
Total	2900 g	

2. Mousse de Praliné (recheio do interior)

INGREDIENTES	PESO	MONTAGEM
CHOCOFIL CREME DE CACAU	500 g	Depois da massa cozida, retirar o tubo do interior e desmoldar.
CROQUANT LEMON MERINGUE	250 g	Rechear o interior com a mistura do CHOCOFIL CREME DE CACAU e do CROQUANT LEMON MERINGUE
Total	750 g	

3. Acabamento e Decoração

INGREDIENTES	PESO	PREPARAÇÃO
CHOCOFIL CHOCOLAT NOIR 53%	q.b.	Cobrir a superfície com o PROFIL FONDANT EXPRESS .
PROFIL FONDANT EXPRESS	q.b.	Fazer rolos com o CHOCOFIL CHOCOLAT NOIR 53% e decorar.
Merengue	q.b.	Preparar algumas rosetas de merengue e polvilhar com cacau.
Cacau em pó	q.b.	Polvilhar com cacau.
Escamas de chocolate	q.b.	Salpicar as partes livres da superfície com escamas de chocolate.



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Valor nutritivo médio por:	100g	Dose 25g	DR* 25g
Valor Energético	414Kcal	104Kcal	5,2%
	1759 Kj	440 Kj	5,2%
Lípidos	20g	5g	7,1%
dos Quais saturados	6g	1,5g	7,5%
Hidratos de Carbono	47g	11,8g	4,5%
dos quais Açúcares	34g	8,5g	9,4%
Fibra alimentar	1g	0,3g	1,0%
Proteínas	5g	1,3g	2,5%
Sal	0,631g	0,158g	2,63%

* Dose de Referência (DR) para um adulto médio (8480Kj / 2000Kcal)

Pinheiro Natalício

1. Cake de Amêndoa e Chila

INGREDIENTES	PESO	PREPARAÇÃO
UNIVERSAL AMÊNDOA	1000 g	Bater o UNIVERSAL AMÊNDOA com os restantes ingredientes. Cozer pastas finas à temperatura de 200/220°C.
Ovos	200 g	
ÓLEO DE GIRASSOL	400 g	
Chila escorrida	500 g	
Total	2100 g	

2. Gel de morango

INGREDIENTES	PESO	PREPARAÇÃO
PROFIL PEDAÇOS DE MORANGO	1000 g	Ferver a água com a gelatina previamente preparada. Adicionar o preparado de gelatina ao PROFIL PEDAÇOS DE MORANGO.
Gelatina em folhas	30 g	
Água	50 g	
Total	1080 g	

3. Cremoso da Serra

INGREDIENTES	PESO	PREPARAÇÃO
PINMIX MOUSSECREME	350 g	Bater o PINMIX MOUSSECREME com a água. Bater a PRIMA CLASSIC AÇUCARADA. Amaciar o queijo da Serra, juntar o PINMIX MOUSSECREME e, por fim, ligar a PRIMA CLASSIC AÇUCARADA.
PRIMA CLASSIC AÇUCARADA	500 g	
Água	500 g	
Queijo da Serra	150 g	
Total	1500 g	

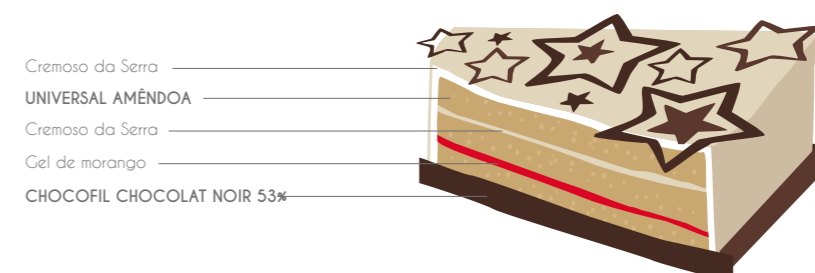
4. Decoração

INGREDIENTES	PESO	MONTAGEM E DECORAÇÃO
CHOCOFIL CHOCOLAT BLANC 29 % + manteiga de cacau	50% cada	Cortar triângulos (3 de pastas de Cake de Amêndoa e Chila). Montar as pastas da seguinte forma: pasta - Gel de morango - pasta - Cremoso da Serra - pasta. Acertar o triângulo com o cremoso com queijo da Serra. Levar os entremeios triangulares ao congelador (-18/-21°C). Pintar com aveludado elaborado com a mistura de CHOCOFIL CHOCOLAT BLANC 29 % + manteiga de cacau (50% de cada um). Decorar com CHOCOFIL CHOCOLAT NOIR 53%.
CHOCOFIL CHOCOLAT NOIR 53%	q.b.	
Corante alimentar	q.b.	

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Valor nutritivo médio por:	100g	Dose 25g	DR* 25g
Valor Energético	313Kcal	78Kcal	3,9%
	1311 Kj	328 Kj	3,9%
Lípidos	17,6g	4,4g	6,3%
dos Quais saturados	5,1g	1,3g	6,4%
Hidratos de Carbono	3,9g	1g	0,4%
dos quais Açúcares	33,2g	8,3g	9,2%
Fibra alimentar	0,9g	0,2g	0,9%
Proteínas	4,6g	1,2g	2,3%
Sal	0,509g	0,127g	2,12%

* Dose de Referência (DR) para um adulto médio (8480Kj) / 2000Kcal



Tronco de Natal

1. Massa CHOUX

INGREDIENTES	PESO	PREPARAÇÃO
CATY CHOUX	500 g	Bater o CATY CHOUX com os restantes líquidos.
Ovos	300 g	Cozer pastas finas à temperatura de 200/220°C.
Água	400 g	
Total	1200 g	

2. American Toffee Cake

INGREDIENTES	PESO	PREPARAÇÃO
AMERICAN TOFFEE CAKE	1000 g	Bater o mix AMERICAN TOFFEE CAKE com os restantes líquidos.
Ovos	500 g	Tender em tabuleiros e cozer as pastas à temperatura de 220°C.
ÓLEO DE GIRASSOL	400 g	
Água	250 g	
Total	2150 g	

3. Mousse de maçã

INGREDIENTES	PESO	PREPARAÇÃO
PINMIX MOUSSECREME	350 g	Forrar o interior da forma com a pasta de massa CHOUX.
PRIMA CLASSIC AÇUCARADA	500 g	Impermeabilizar a massa Choux com CHOCOFIL CREME DE CACAU.
Água	500 g	De seguida forrar com a pasta de AMERICAN TOFFEE CAKE.
PROFIL PEDAÇOS DE MAÇÃ	1500 g	
Canela	10 g	
Total	2860 g	

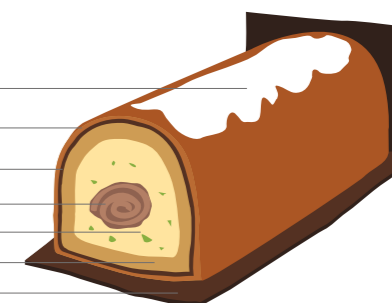
4. Rolo de cacau

INGREDIENTES	PESO	PREPARAÇÃO
CHOCOFIL CREME DE CACAU	600 g	Encher a forma com a mousse de maçã colocando no meio um rolo de massa CHOUX recheado com CHOCOFIL CREME DE CACAU.
Massa Choux	q.b	Fechar a forma com uma pasta do AMERICAN TOFFEE CAKE.
		Colocar no frigorífico de congelação (-18/-21°C).

5. Acabamento e decoração

INGREDIENTES	PESO	PREPARAÇÃO
PROFIL PASTELLICE	q.b.	Moldar o boneco com PROFIL PASTELLICE.
CHOCOFIL CHOCOLAT NOIR 53% + manteiga de cacau	50% cada	Pintar o tronco com a mistura de CHOCOFIL CHOCOLAT NOIR 53% + manteiga de cacau.
CHOCOFIL CHOCOLAT LAIT 34%	q.b	Fazer a neve no topo do tronco com PROFIL FONDANT EXPRESS.
PROFIL FONDANT EXPRESS	q.b	
Corante alimentar vermelho	q.b	Fazer a base e os lados com CHOCOFIL CHOCOLAT LAIT 34% e colocar o Pai Natal.

PROFIL FONDANT EXPRESS	_____
Pasta CATY CHOUX	_____
CHOCOFIL CREME DE CACAU	_____
Torta Choux	_____
Mousse de maçã	_____
Pasta de AMERICAN TOFFEE CAKE	_____
CHOCOFIL CHOCOLAT LAIT 34%	_____



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Valor nutritivo médio por:	100g	Dose 25g	DR* 25g
Valor Energético	314Kcal	79Kcal	3,9%
	1310 KJ	328 KJ	3,9%
Lípidos	18g	4,5g	6,4%
dos Quais saturados	6,5g	1,6g	8,1%
Hidratos de Carbono	30,9g	7,7g	3,0%
dos quais Açúcares	21,5g	5,4g	6,0%
Fibra alimentar	0,6g	0,2g	0,6%
Proteínas	4,1g	1g	2,1%
Sal	0,375g	0,094g	1,56%

* Dose de Referência (DR) para um adulto médio (8480KJ / 2000Kcal)

Bolo Rei Supremo

1. Massa lèveada simples e massa lèveada de cacau

INGREDIENTES	PESO	PREPARAÇÃO
CATY BOLO REI	1000 g	Amassar o CATY BOLO REI simples e de cacau com os líquidos e a levedura biológica.
Cacau em pó alcalino 12/16%	60 g	Após amassado deixar repousar cerca de 30 minutos.
Ovos	100 g	Laminar as duas massas à espessura de 4mm.
Água	300 g	Recheiar os bolos Reis com PROFIL CREME D'OVO .
Água (para receita com Cacau)	350 g	Para a massa normal adicionar os frutos escorridos.
Levedura biológica	50 g	Para a massa de cacau adicionar os frutos secos.
Bebidas alcoólicas	50 g	Sobrepor as duas massas, enrolar, formar um círculo, pintar com pintura de ovo e passar pelo mix de frutos secos.
PROFIL CREME D'OVO	q.b.	Colocar nas formas com buraco. Deixar fermentar cerca de 45 a 60 minutos, à temperatura de 32°C/80% de humidade. Cozer à temperatura de 180°C cerca de 30 a 40 minutos.

ACABAMENTO

Glacear o bolo com **PROFIL FONDANT EXPRESS** destemperado (fondat + água).

3. Recheio fruta escorrida

INGREDIENTES	PESO
Casca de laranja escorrida	100 g
Abóbora escorrida	100 g
Cereja escorrida	100 g
Figo escorrido	100 g
Alperce seco	100 g
Sultanas	100 g
Total	600 g

4. Recheio fruta seca

INGREDIENTES	PESO
Miolo de noz	100 g
Amêndoa palitada	75 g
Amêndoa inteira com casca	75 g
Avelã	100 g
Pinhão Português	50 g
Total	400 g

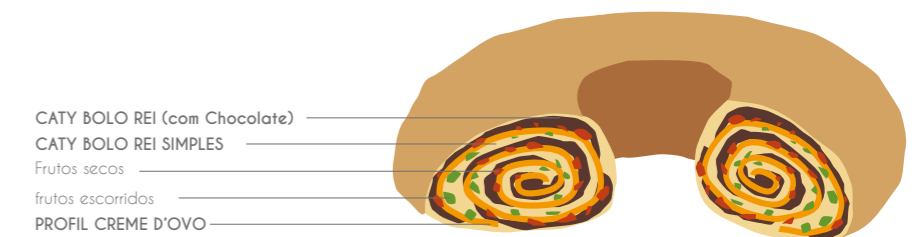
5. Recheio de creme de ovo

INGREDIENTES	PESO
PROFIL CREME D'OVO.	600 g

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Valor nutritivo médio por:	100g	Dose 25g	DR* 25g
Valor Energético	335Kcal	84Kcal	4,2%
	1447 Kj	362 Kj	4,2%
Lípidos	8g	2g	2,9%
dos quais saturados	2g	0,5g	2,5%
Hidratos de Carbono	50g	12,5g	4,8%
dos quais Açúcares	24g	6g	6,7%
Fibra alimentar	2g	0,5g	2,0%
Proteínas	8g	2g	4,0%
Sal	0,651g	0,163g	2,71%

* Dose de Referência (DR) para um adulto médio (8480Kj / 2000Kcal)



Nuvens

1. Massa açucarada simples

INGREDIENTES	PESO	PREPARAÇÃO
UNIVERSAL	150 g	Juntar o UNIVERSAL com os restantes ingredientes e amassar até obter uma massa homogénea.
Farinha T55	250 g	Deixar repousar.
Amêndoa	75 g	
GRAND PATISSIER FOLHADOS E CROISSANT	250 g	
Ovos	50 g	
Leite	25 g	
Total	800 g	

2. Massa açucarada chocolate

INGREDIENTES	PESO	PREPARAÇÃO
UNIVERSAL CHOCOLATE	150 g	Juntar o UNIVERSAL CHOCOLATE aos restantes ingredientes e amassar até obter uma massa homogénea.
Farinha T55	250 g	Deixar repousar.
Amêndoa	75 g	Laminar as duas massas (simples e de chocolate) e enrolá-las para obter pequenos rolos.
GRAND PATISSIER FOLHADOS E CROISSANT	250 g	Laminar novamente a massa simples para forrar os rolos (tipo moeda).
Ovos	50 g	Cortar uma rodela da massa para preencher a base da forma.
Leite	25 g	Cortar tiras para forrar os lados.
Total	800 g	

3. Recheio 1 - Avelã e morango

INGREDIENTES	PESO	PREPARAÇÃO
PROFIL PEDAÇOS DE MORANGO	q.b.	Misturar os dois produtos.
MASTERLINE GIANDUIA CREAM	q.b.	

4. Recheio 2 - Creme delicado de chocolate

INGREDIENTES	PESO	PREPARAÇÃO
UNIVERSAL CHOCOLATE	500 g	Misturar os líquidos ao UNIVERSAL CHOCOLATE e bater até obter uma mistura homogénea
Ovos	250 g	
ÓLEO DE GIRASSOL	200 g	
Água	125 g	
Total	1075g	

5. Pudim de laranja

INGREDIENTES	PESO	PREPARAÇÃO
CATY QUEIJADAS LARANJA	1000 g	Juntar o CATY QUEIJADAS LARANJA aos restantes ingredientes.
Ovos	600 g	Encher formas e cozer à temperatura de 220/240°C.
Água	450 g	
Total	2050g	

5. Acabamento e decoração

INGREDIENTES	PESO	PREPARAÇÃO
CHOCOFIL CHOCOLAT NOIR 53%	q.b.	MONTAGEM E DECORAÇÃO
PROFIL PASTELLICE	q.b.	Colocar uma camada do recheio 01 dentro das tartes forradas com UNIVERSAL/ UNIVERSAL CHOCOLATE . Preencher com o Creme delicado de chocolate (recheio 02). Cozer as bases de tarte à temperatura de 180/200°C. Depois de cozidas e arrefecidas sobrepor o pudim de CATY QUEIJADAS LARANJA . Decorar com CHOCOFIL CHOCOLAT NOIR 53% e PROFIL PASTELLICE .



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Valor nutritivo médio por:	100g	Dose 25g	DR* 25g
Valor Energético	347Kcal	87Kcal	4,3%
	1458 Kj	365 Kj	4,3%
Lípidos	17g	4,3g	6,1%
dos Quais saturados	5g	1,3g	6,3%
Hidratos de Carbono	10g	2,5g	1,0%
dos quais Açúcares	37g	9,3g	10,3%
Fibra alimentar	1g	0,3g	1,0%
Proteínas	6g	1,5g	3,0%
Sal	0,188g	0,047g	0,78%

* Dose de Referência (DR) para um adulto médio (8480KJ / 2000Kcal)

Folhado do Campo



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Valor nutritivo médio por:	100g	Dose 25g	DR* 25g
Valor Energético	261Kcal 1084 Kj	65Kcal 271 Kj	3,3% 3,3%
Lípidos	17,6g	4,4g	6,3%
dos Quais saturados	8,6g	2,2g	10,8%
Hidratos de Carbono	14,1g	3,5g	1,4%
dos quais Açúcares	1,1g	0,3g	0,3%
Fibra alimentar	0,6g	0,2g	0,6%
Proteínas	9g	2,3g	4,5%
Sal	1,51g	0,378g	6,29%

* Dose de Referência (DR) para um adulto médio (8480Kj / 2000Kcal)

1. Massa Folhada

INGREDIENTES	PESO	PREPARAÇÃO
Farinha T55	1000 g	Amassar todos os ingredientes, excepto a margarina. Adicionar a margarina CHEFE FOLHADOS E MEIO FOLHADOS no final. Dar 5 voltas simples. Picar a massa. Forrar a forma rectangular frizada e cortar um rectângulo do tamanho da forma.
Sal	15 g	
Água	550 g	
Orégãos	10 g	
CHEFE FOLHADOS E MEIO FOLHADOS	650 g	
Total	2225 g	

2. Bordado de carnes

INGREDIENTES	PESO	PREPARAÇÃO
CATY CHOUX	250 g	Preencher o fundo da forma com as carnes frias, mozzarella e azeitonas.
Água	250 g	COZEDURA
ÓLEO DE GIRASSOL	150 g	Tender sobre a massa folhada rectangular a massa de choux com boquilha frizada.
Ovos	100 g	Cozer a massa folhada da forma recheada e o retângulo folhado com a massa choux à temperatura de 180°C.
Alho moído	10 g	ACABAMENTO E DECORAÇÃO
Pimentão e louro moído	5 g	Depois de cozido, colocar o retângulo sobre a massa recheada.
Chouriço picado	70 g	Pintar com Azeite e decorar com alecrim e tomate seco.
Bacon picado	70 g	
Total	905 g	

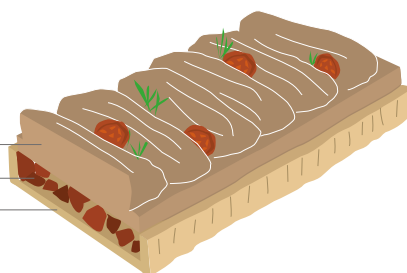
2. Recheio

INGREDIENTES	PESO
Fiambre pá fumado	100 g
Bacon	100 g
Chouriço transmontano	100 g
Azeitonas laminadas	40 g
Mozzarella	70 g
Total	410 g

Massa choux temperada

Recheio de carnes

Massa folhada



CSM Iberia, S.A.

Edifício Empresarial Tejo, 1ºAndar - Sítio dos Bancelos
2695-390 Santa Iria de Azóia
Telf. 219 532 600 - www.csmbakerysolutions.com

 **CSM**
Bakery Solutions

connecting the
world of baking®