



Páscoa   
Puratos

*Receitas  
para  
Presentear*

Puratos

# Expertise em chocolates!

Na Puratos, entendemos e compartilhamos o amor que nossos clientes têm pelo chocolate.

Somos apaixonados pelo que fazemos e produzimos o melhor chocolate nobre e a melhor cobertura para que você possa elaborar seus produtos com a mais alta qualidade!

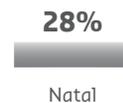
Nossa linha inclui uma seleção de chocolates produzidos localmente e importados da Bélgica.



# Páscoa é Tempo de presentear

**Páscoa é a data comemorativa em que mais se costuma presentear com chocolate**

\*Abicab



**Chocolates artesanais** são presentes infalíveis em todas as épocas do ano e especialmente na Páscoa. Aproveite esta oportunidade e se inspire com as nossas receitas e dicas de embalagens.

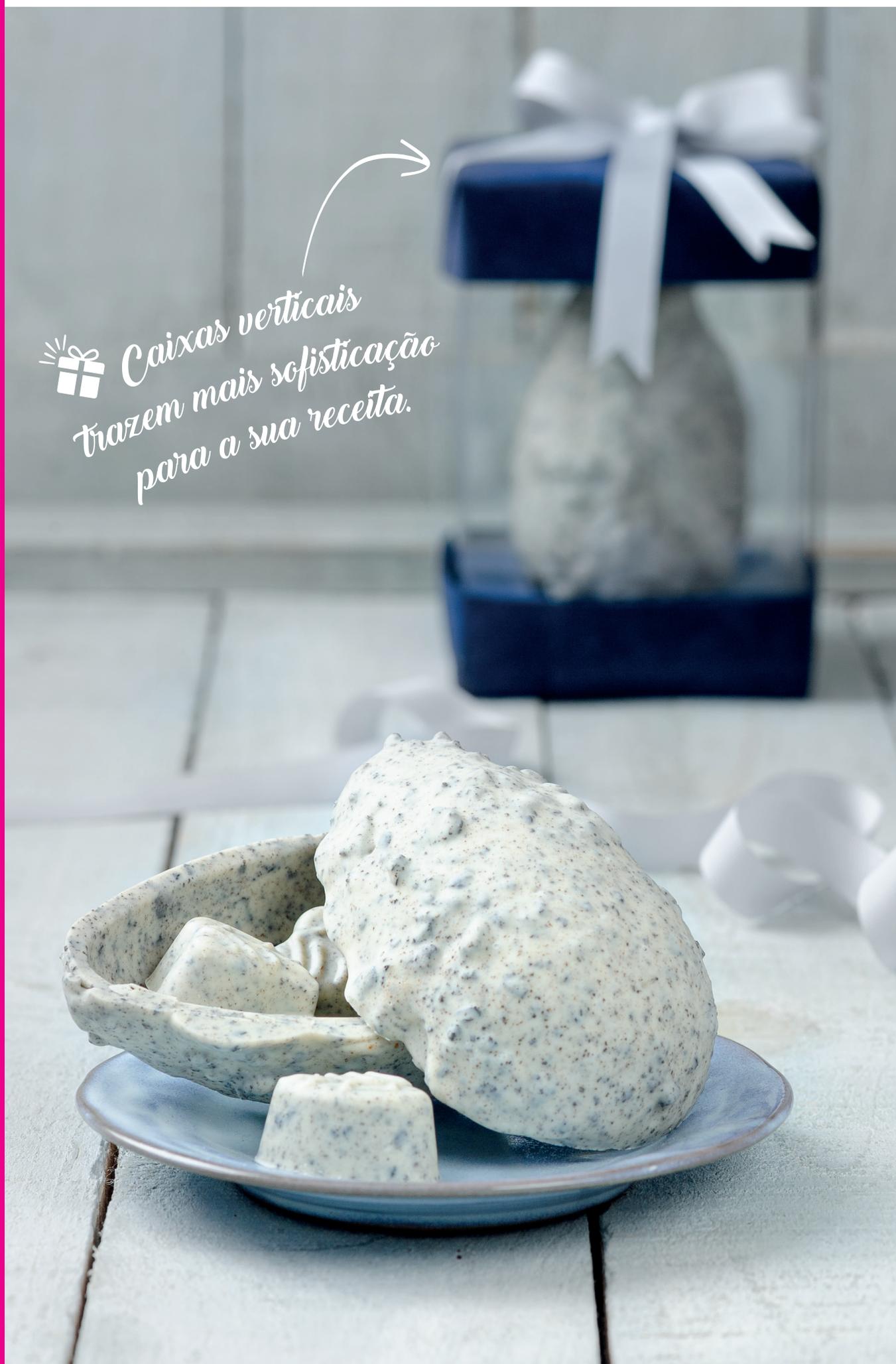


**Conheça nossa linha completa de produtos para as suas criações.**





 *Caixas verticais  
trazem mais sofisticação  
para a sua receita.*



# Ovo Branco Crocante

## INGREDIENTES

### Casca Crocante

<b>Carat + Sabor Coverlux Branco</b>	2 kg
Biscoito de cacau triturado	800 g

Porção de 30 g		VD*
Valor Energético	161 kcal = 673 kJ	8
Carboidratos	18 g	6
Proteínas	1,6 g	2
Gorduras Totais	9,6 g	17
Gorduras Saturadas	7,9 g	36
Gorduras Trans	0 g	**
Colesterol	0 mg	**
Fibra Alimentar	0 g	0
Sódio	41 mg	2

\*Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2.000 calorias ou 8.400 kJ para adultos. Seus Valores Diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

\*\*Valores Diários não estabelecidos.

## MODO DE PREPARO

### Casca Crocante

Derreter o **Carat + Sabor Branco** seguindo as instruções da embalagem.

Misturar o biscoito de cacau triturado, aos poucos, até que esteja totalmente incorporado ao **Carat**.

Aplicar a mistura de **Carat** com o biscoito nas formas para ovos de Páscoa de 250 g. Colocar a película de silicone com o suporte da forma e pressionar até que a casca esteja completamente preenchida.

Levar para a geladeira até que fique com aspecto opaco e desgrude da forma. Desenformar e mergulhar as cascas na mistura de **Carat** com o biscoito, com a parte côncava virada para baixo, cobrindo a parte externa do ovo. Refrigerar novamente por apenas 5 minutos.

### DICA DO CHEF

Utilizar o **Carat + Sabor** para fazer bombons e colocar no interior do ovo. Para mudar o sabor do ovo, é possível substituir o **Carat + Sabor Branco** pelo **Carat + Sabor Ao Leite** ou **Carat + Sabor Meio Amargo**.

### RENDIMENTO

8 unidades de aproximadamente 350 g cada.



### DICAS DE Embalagem!

Caixas verticais são sempre boas opções para deixar a receita mais elegante. Finalize com um laço feito com fita de cetim branca ou prateada para combinar com a cor do ovo.



 Ovo no pote está em alta, sendo uma ótima opção de presente.



# Ovo no Pote

## INGREDIENTES

### Massa

Ovos	120 g
Leite integral	200 ml
Farinha de trigo	220 g
Manteiga integral sem sal	100 g
Fermento químico em pó	10 g
Açúcar refinado	240 g

### Recheio de avelã

Chocolanté Meio Amargo	600 g
Norcau Chanty Mais	540 g
Creme de avelã pronto	150 g

### Decoração

Carat +Sabor Coverlux Branco	500 g
Carat +Sabor Coverlux Meio Amargo	500 g
Carat Raspas & Decor Ao Leite	400 g

Porção de 50 g		VD*
Valor Energético	227 kcal = 949 kJ	11
Carboidratos	25 g	8
Proteínas	2 g	3
Gorduras Totais	14 g	25
Gorduras Saturadas	11 g	50
Gorduras Trans	0 g	**
Colesterol	10 mg	**
Fibra Alimentar	0,8 g	3
Sódio	25 mg	1

\*Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2.000 calorias ou 8.400 kJ para adultos. Seus Valores Diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.  
\*\*Valores Diários não estabelecidos.

## MODO DE PREPARO

### Recheio de avelã

Aquecer o **Norcau Chanty Mais** com o creme de avelã pronto até 80°C. Misturar ao chocolate até derreter completamente.

### Massa

Com o auxílio de uma batedeira, misturar a manteiga e o açúcar refinado até ficar um creme claro e aerado. Adicionar os ovos e o leite aos poucos. Posteriormente adicionar a farinha de trigo e o fermento químico, previamente peneirados. Espalhar sobre uma assadeira untada ou forrada com papel manteiga e assar em forno aquecido a 180°C por 20 minutos.

### Decoração

Derreter o **Carat +Sabor Branco** e **Meio Amargo** separadamente, seguindo as instruções da embalagem. Preencher as forminhas de ovo de Páscoa de 10 g e levar para gelar até que fique com aspecto opaco e desgrude das formas. Desenformar e unir duas metades de cores diferentes. Para fazer as raspas, utilizar o **Carat Raspas & Decor Ao Leite**.

### Montagem

Em um pote de vidro com capacidade de 250 ml, alternar as camadas de massa de bolo, cortada em discos e o recheio de avelã. Finalizar com as raspas e um ovo previamente montado.

### DICA DO CHEF

Adicionar geleias de frutas ou castanhas trituradas para obter camadas de texturas e sabores diferentes.

### RENDIMENTO

14 unidades de bolo no pote de aproximadamente 250 g cada.

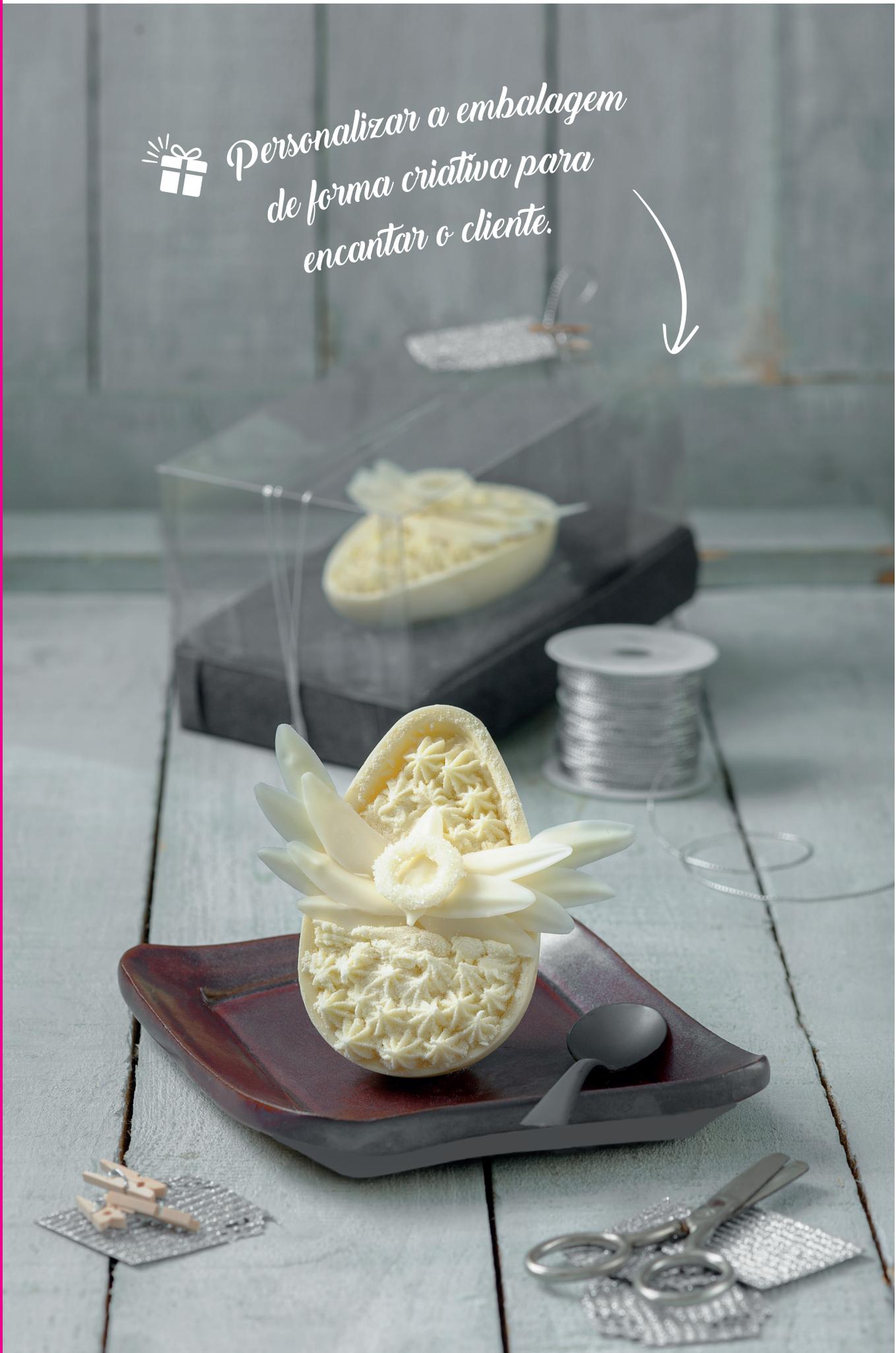


## DICAS DE Embalagem!

Utilize um pote de vidro ou plástico transparente para mostrar as camadas da receita. Você também pode decorar os potes individualmente utilizando um cordão laminado ou fita.



 *Personalizar a embalagem  
de forma criativa para  
encantar o cliente.*



# Ovo Anjinho

## INGREDIENTES

### Casca

**Carat + Sabor Coverlux Branco** 500 g

### Recheio de leite aerado

Leite em pó Integral 70 g

**Chocolanté Branco** 150 g

**Norcau Chanty Mais** 160 g

### Trufa de avelã

**Chocolanté Meio Amargo** 200 g

**Norcau Chanty Mais** 180 g

Recheio de avelã 50 g

### Decoração

Açúcar cristal 10 g

**Carat + Sabor Coverlux Branco** 200 g

Porção de 30 g		VD*
Valor Energético	150 kcal = 627 kJ	8
Carboidratos	15 g	5
Proteínas	1,3 g	2
Gorduras Totais	9,6 g	17
Gorduras Saturadas	8,4 g	38
Gorduras Trans	0 g	**
Colesterol	0 mg	**
Fibra Alimentar	0 g	0
Sódio	22 mg	1

\*Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2.000 calorias ou 8.400 kJ para adultos. Seus Valores Diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

\*\*Valores Diários não estabelecidos.

## MODO DE PREPARO

### Casca

Derreter o **Carat + Sabor Branco** seguindo as instruções da embalagem. Aplicar o **Carat** nas formas para ovos de Páscoa de 150 g e colocar a película de silicone junto com o suporte da forma. Pressionar até que a casca do ovo esteja completamente preenchida. Levar para a geladeira até ficar com um aspecto opaco e desgrudar da forma.

### Recheio de leite aerado

Aquecer o **Norcau Chanty Mais** com o leite em pó até atingir 80°C. Misturar ao **Chocolanté Branco** até homogeneizar completamente. Levar para gelar por 3 horas. Retirar da geladeira e com o auxílio de uma batedeira, bater até ficar um creme leve e aerado.

### Trufa de avelã

Aquecer o **Norcau Chanty Mais** com o recheio de avelã até 80°C. Misturar ao chocolate até derreter completamente. Deixar esfriar em temperatura entre 14°C a 16°C.

### Decoração

Derreter o **Carat + Sabor Branco** seguindo as instruções da embalagem. Com uma faca pequena fazer pequenas penas sobre uma fita de papel manteiga e levar para gelar. Com o auxílio de uma manga de confeitar, fazer um pequeno arco de **Carat + Sabor Branco** sobre o açúcar cristal. Deixar cristalizar.

### Montagem

Com o auxílio de uma manga de confeitar, aplicar a trufa de avelã no fundo da casca do ovo. Posteriormente, aplicar o creme aerado utilizando um bico de confeitar. No centro do ovo, montar as asas, sobrepondo as penas e no centro o arco feito com o açúcar cristal. Usar o **Carat + Sabor Branco** para fazer a colagem das peças.

## DICA DO CHEF

Antes de adicionar as asas, peneirar leite em pó sobre o creme aerado, para dar um aspecto aveludado.

## RENDIMENTO

05 unidades de aproximadamente 150 g cada.



## DICAS DE Embalagem!

Utilize uma caixa para ovo de colher com tampa de acetato, para evidenciar a decoração da receita. Etiquetas ou adesivos também são boas opções para personalizar a sua embalagem para presente.



 *Utilize formatos,  
embalagens e cores que  
demonstrem todo o seu carinho.*



# Ovo Coração

## INGREDIENTES

### Ganache de morango

<b>Chocolanté Branco</b>	200 g
<b>Norcau Chanty Mais</b>	150 g
Geleia de morango	70 g
<b>Chocolanté Meio Amargo picado</b>	60 g

### Trufa de conhaque

<b>Chocolanté Meio Amargo</b>	200 g
<b>Norcau Chanty Mais</b>	180 g
Conhaque	20 g

### Casca

<b>Carat + Sabor Coverlux Meio Amargo</b>	200 g
---	-------

### Decoração

Corante de manteiga de cacau vermelho	100 g
<b>Carat + Sabor Coverlux Meio Amargo</b>	500 g

Porção de 50 g		VD*
Valor Energético	206 kcal = 861 kJ	10
Carboidratos	20 g	7
Proteínas	1 g	1
Gorduras Totais	14 g	25
Gorduras Saturadas	12 g	55
Gorduras Trans	0 g	**
Colesterol	0 mg	**
Fibra Alimentar	0,6 g	2
Sódio	31 mg	1

\*Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2.000 calorias ou 8.400 kJ para adultos. Seus Valores Diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.  
\*\*Valores Diários não estabelecidos.

## MODO DE PREPARO

### Ganache de morango

Aquecer o **Norcau Chanty Mais** até 80°C e misturar ao **Chocolanté Branco**. Quando o chocolate derreter completamente, misturar a geleia de morango. Deixar esfriar em temperatura ambiente. Adicionar o **Chocolanté Meio Amargo** picado e misturar.

### Trufa de conhaque

Aquecer o **Norcau Chanty Mais** com o conhaque até 80°C e misturar ao **Chocolanté Meio Amargo** até que derreta completamente. Deixar esfriar em temperatura ambiente.

### Decoração

Derreter o **Carat + Sabor Meio Amargo** seguindo as instruções da embalagem e espalhar sobre uma folha de papel manteiga. Antes de cristalizar por completo, recortar um coração vazado, usando um molde de papel na mesma medida da forma de coração de 150 g. Levar para gelar e cristalizar. Com o auxílio de uma manga de confeitar com o **Carat + Sabor**, fazer desenhos rendados na parte vazada do coração. Levar para gelar até cristalizar. Pintar com o corante de manteiga de cacau vermelho.

### Casca

Derreter o **Carat + Sabor Meio Amargo** seguindo as instruções da embalagem e aplicar no interior das formas de coração de 150 g. Retirar excesso do **Carat + Sabor** com uma espátula e levar para a geladeira. Quando estiver com um aspecto opaco e desgrudar da forma, retirar da geladeira e desenformar.

### Montagem

Com o auxílio de uma manga de confeitar, aplicar a trufa de conhaque no fundo do coração. Em seguida, aplicar o ganache de morango e salpicar pedaços de chocolate picado sobre o recheio. Fechar o coração com a renda previamente pintada de vermelho.

## DICA DO CHEF

Você pode usar o **Carat + Sabor Meio Amargo** para fazer diferentes formatos de renda, usando sempre uma manga de confeitar.

## RENDIMENTO

05 unidades de aproximadamente 350 g cada.



Caixa para ovo de coração ou caixa quadrada são opções ideais de embalagem para esta receita. Experimente usar fitas de cetim e caixas douradas para deixar o ovo ainda mais apaixonante.



 *Caixa com colher  
traz conveniência  
para o seu cliente.*



# Ovo Trufado

## INGREDIENTES

### Casca

**Carat +Sabor Coverlux Meio Amargo** 800 g

### Trufa de conhaque

**Chocolanté Meio Amargo** 600 g

**Norcau Chanty Mais** 475 g

Conhaque 50 g

Cacau em pó 200 g

### Acabamento

Trufa de conhaque 600 g

**Carat Raspas & Decor Ao Leite** 200 g

Porção de 50 g		VD*
Valor Energético	230 kcal = 961 kJ	12
Carboidratos	24 g	8
Proteínas	2,1 g	3
Gorduras Totais	15 g	27
Gorduras Saturadas	13 g	59
Gorduras Trans	0 g	**
Colesterol	0 mg	**
Fibra Alimentar	2,3 g	9
Sódio	19 mg	1

\*Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2.000 calorias ou 8.400 kJ para adultos. Seus Valores Diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

\*\*Valores Diários não estabelecidos.

## MODO DE PREPARO

### Casca

Derreter o **Carat +Sabor Meio Amargo** seguindo as instruções da embalagem. Aplicar em formas de acetato para ovos de Páscoa de 250 g e 150 g, levar para gelar até que fique com um aspecto opaco e desgrude da forma. Desenformar as cascas e armazenar em ambiente fresco até o momento de usar.

### Trufa de conhaque

Aquecer o **Norcau Chanty Mais** e o conhaque até 80°C. Misturar ao **Chocolanté Meio Amargo** até que o chocolate derreta completamente e fique uma massa lisa. Levar para gelar por no mínimo 1 hora.

Enrolar 20 trufas de 15 g e passar no cacau em pó para ficar com acabamento aveludado. Armazenar em ambiente fresco até o momento de aplicar no interior do ovo.

### Montagem

Colocar a trufa de conhaque em uma manga de confeitar. Aplicar uma fina camada de recheio no interior e nas laterais da casca do ovo de 250 g, deixando um espaço para encaixar a casca de ovo de 150 g. Com a trufa de conhaque em uma manga com bico de confeitar, fazer uma decoração de acabamento na superfície da junção das duas cascas de ovos. Aplicar raspas de **Carat Raspas & Decor Ao Leite** sobre o acabamento.

## DICA DO CHEF

Você pode utilizar outros sabores de **Carat +Sabor** para fazer diferentes cores de cascas dos ovos, adicionando diferentes cores e sabores à sua Páscoa.

## RENDIMENTO

5 ovos de aproximadamente 550 g cada.



DICAS DE  
*Embalagem!*

Escolha caixas de cores neutras e utilize laços com diferentes cores, desenhos e texturas para deixar a sua embalagem ainda mais requintada.



*Utilizar latinhas ou caixas  
decoradas que agregam  
valor para a sua receita.*



# Pão de Mel

## INGREDIENTES

### Massa

Farinha de trigo	240 g
Cacau em pó	30 g
Açúcar mascavo	130 g
Fermento em pó	5 g
Cravo em pó	0,5 g
Canela em pó	0,5 g
Noz moscada ralada	0,5 g
Leite integral	190 ml
Mel	160 g

### Ganache de doce de leite

Chocolanté Ao Leite	200 g
Norcau Chanty Mais	150 g
Doce de leite	60 g

### Banho

Carat Pão de Mel e Trufas	1 kg
---------------------------	------

### Decoração

Carat +Sabor Coverlux Branco	300 g
Carat +Sabor Coverlux Meio Amargo	20 g
Corante lipossolúvel branco	1 g
Corante lipossolúvel verde	1 g
Corante lipossolúvel rosa	1 g

Porção de 50 g		VD*
Valor Energético	232 kcal = 970 kJ	12
Carboidratos	28 g	9
Proteínas	2,1 g	3
Gorduras Totais	13 g	24
Gorduras Saturadas	12 g	55
Gorduras Trans	0 g	**
Colesterol	0,9 mg	**
Fibra Alimentar	1,2 g	5
Sódio	16 mg	1

\*Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2.000 calorias ou 8.400 kJ para adultos. Seus Valores Diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

\*\*Valores Diários não estabelecidos.

## MODO DE PREPARO

### Massa

Misturar o açúcar mascavo, as especiarias e o cacau em pó. Adicionar o leite integral, o mel e misturar bem. Com um batedor fouet, agregar a farinha de trigo previamente peneirada. Colocar nas formas para pão de mel untadas. Assar em forno aquecido a 180°C por 12 minutos.

### Ganache de doce de leite

Misturar o **Norcau Chanty Mais** e o doce de leite. Levar para aquecer até 80°C misturando bem. Adicionar o creme aquecido ao **Chocolanté Ao Leite** até que fique com uma textura homogênea.

### Decoração

Derreter o **Carat +Sabor Branco** e **Meio Amargo** seguindo as instruções da embalagem. Dividir o **Carat + Sabor Branco** em três partes iguais e misturar as cores de corante em cada uma delas. Colocar em mangas de confeitar. Fazer o preenchimento de formas com o formato de coelho de Páscoa, usando o **Carat + Sabor Branco** tingido. Refrigerar, desenformar e colar sobre o pão de mel banhado.

### Banho

Derreter o **Carat Pão de Mel e Trufas** seguindo instruções da embalagem. Com um garfo para banhar, mergulhar os pães de mel recheados, individualmente e deixá-los cristalizar em temperatura ambiente. Aplicar as decorações antes de cristalizar completamente para facilitar a colagem.

## DICA DO CHEF

Você pode utilizar outros sabores de recheios para o seu pão de mel. As decorações também podem ser feitas com o **Norcau Premium Branco**.

## RENDIMENTO

50 unidades de aproximadamente 50 g cada.



## DICAS DE Embalagem!

Esta receita pode ser oferecida em embalagens individuais ou em latinhas com divisórias internas que permitam agrupar maior quantidade.



SAC 0800-771-7872  
faleconosco@puratos.com | www.puratos.com.br  
 facebook/puratos.brasil |  puratos.brasil

  
**Puratos**  
*O seu parceiro para a inovação*

