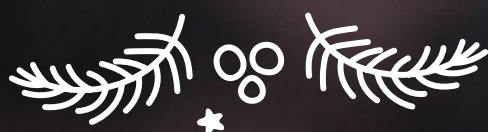




Natal



RECEITUÁRIO & CATÁLOGO



CERGOLD[®]
INDÚSTRIAS, LDA.



CERGOLD[®]
INDÚSTRIAS, LDA.

Tradição com Inovação

**PRODUTOS INOVADORES
E DE QUALIDADE SUPERIOR**

SOBRE NÓS

A **Cergold Indústrias** surgiu no mercado em 2011 e dedica-se à produção de **farinhas (milho, centeio e arroz moidas em mós de pedra), e preparados completos e semi completos** para **padarias e pastelarias**. Possui fabrico próprio e 100% nacional.

Para acompanhar as exigências do mercado da panificação e pastelaria, a Cergold Indústrias investe constantemente no seu laboratório de Investigação e Desenvolvimento, que permite a análise e controlo de todos os produtos fabricados.

A Cergold Indústrias está para desenvolver produtos, de acordo com as necessidades e em função de cada negócio (*tailor made*).

A unidade de produção da Cergold Indústrias possui equipamentos modernos com controlo centralizado e informatizado que permite dar uma resposta eficaz ao mercado **Nacional, Europeu e PALOP**.

A inovação e a formação dos colaboradores são o posicionamento estratégico da Cergold Indústrias para garantir a satisfação dos seus clientes e parceiros.

As nossas marcas

■ Cergold Moagem

■ BakeArt

■ Vicolato

■ Vigifruit

■ Vigelato





Pastelaria **ÉCLAIR NATALÍCIO**

ECLAIR - INGREDIENTES

1000 g Bak Past Choux Gold
2000 g Água
300 g Óleo

PREPARAÇÃO

1. Misturar todos os ingredientes em velocidade média durante 5 minutos.
2. Tender com o saco de pasteiro.
3. Cozer no forno de lares a 190°C durante 30 minutos.

CREME MINHO - INGREDIENTES

600 g Bak Past Creme Minho
1000 g Água (gelada)

PREPARAÇÃO

1. Bater com as varas numa velocidade média alta até obter um creme homogéneo.

MONTAGEM DO ÉCLAIR NATALÍCIO

1. Fazer um corte na parte superior do éclair e injectar o Creme Minho.
2. Aquecer ligeiramente a cobertura e banhar a peça.

COBERTURAS

FILL CREAM GIANDUIA WHITE

CHOCOLATE BRANCO E AVELÃ

EMBALAGEM: 5KG - BALDE

COVER WHITE CHOCOLATE AND COCONUT

CHOCOLATE BRANCO E COCO

EMBALAGEM: 3,5KG - BALDE

FILL CREAM CHOCO DARK

CHOCOLATE NEGRO

EMBALAGEM: 5KG - BALDE

FILL CREAM CHOCOLATE COOKIES

CHOCOLATE BRANCO E BOLACHA NEGRA

EMBALAGEM: 3,5KG - BALDE

Pastelaria BROOKIES

BROWNIE - INGREDIENTES

500	g	Bak Past Brownie
125	g	Água
75	g	Manteiga
75	g	Óleo

PREPARAÇÃO

1. Misturar o Bak Past Brownie e a água com a raquete em velocidade lenta durante 5 minutos até obter uma massa homogênea. Incorporar as gorduras, líquidas, em fio.

COOKIES - INGREDIENTES

500	g	Bak Past American Cookie
150	g	Bak Past Margarina Bolo Rei Venezia
25	g	Ovo
30	g	Água
175	g	Cover Drop Milk

PREPARAÇÃO

1. Misturar todos os ingredientes com a raquete em velocidade lenta durante 2 minutos até obter uma massa homogênea.

2. Reservar no frio.

MONTAGEM DO BROOKIE

1. Colocar o preparado Brownie em forma de 40cmx40cm.

2. Injetar pedaços pequenos de massa de Cookies.

3. Injetar **Fill Cream Choco Forno** e **Fill Cream Gianduia**.

4. Cozer no forno de lares a 200°C durante 17 minutos.







Pastelaria

COOKIES CHOC

INGREDIENTES

50	g	Bak Past American Cookie Choc
25	g	Bak Past Margarina Bolo Rei Venezia
30	g	Ovo
175	g	Água
175	g	Cover Drop Milk

PREPARAÇÃO

1. Misturar todos os ingredientes com a raquete em velocidade lenta durante 2 minutos até obter uma massa homogénea.
2. Reservar no frio.
3. Pesar pecas de 80g.
4. Abrir um espaço no interior da massa e injetar Fill Cream Gianduia.
5. Cozer a 170°C durante 10 minutos.

MONTAGEM DA COOKIE CHOC

1. Retirar do forno e cobrir com **Fill Cream Gianduia**.

AMERICAN COOKIE CHOC

PRODUTO COMPLETO EM PÓ PARA FABRICO DE COOKIES AMERICANAS DE CHOCOLATE
EMBALAGEM: 5KG - SACO

MARGARINA BOLO REI (VENEZIA)

MARGARINA EXCLUSIVAMENTE VEGETAL DE COR AMARELA FORTE PARA O FABRICO DE MASSAS DE BRIOCHE, MASSAS DE BOLO REI, BOLACHAS ENTRE OUTRAS ESPECIALIDADES
EMBALAGEM: 4X2,5KG - CAIXA

COVER DROP MILK

COBERTURA SUCEDÂNEA DE CHOCOLATE LEITE EM PASTILHA
EMBALAGEM: 10KG - CAIXA

FILL CREAM GIANDUIA

CHOCOLATE E AVELÃ
EMBALAGEM: 5KG - BALDE

Pastelaria

BOLO INGLÊS

INGREDIENTES

500	g	Bak Past Cake Iogurte
200	g	Ovos
200	g	Óleo
200	g	Água
240	g	Bak Past Fruta Sortida Picada
60	g	Sultanas
q.b.		Farinha T55
q.b.		Bak Past Margarina Bolo Rei Venezia

PREPARAÇÃO

1. Bater todos os ingredientes excepto as frutas com a raquete durante 5 minutos em velocidade lenta a moderada.
2. Envolver as frutas cristalizadas e as sultanas em farinha e incorporar no batido.
3. Depositar em formas de bolo inglês previamente untadas.
4. Com um saco pasteleiro fazer uma tira de Margarina Bolo Rei Venezia e cozer em forno de lares a 180°C durante 40 minutos.

Sugestão: Remolhar o Bolo Inglês com uma calda de açúcar aromatizada com limão, laranja e canela.

CAKE IOGURTE

PRODUTO COMPLETO EM PÓ PARA O FABRICO DE BOLOS DE IOGURTE E SUAS ESPECIALIDADES

EMBALAGEM: 5KG - SACO

FRUTA SORTIDA PICADA

EMBALAGEM: 10KG - CAIXA

MARGARINA BOLO REI (VENEZIA)

MARGARINA EXCLUSIVAMENTE VEGETAL DE COR AMARELA FORTE PARA O FABRICO DE MASSAS DE BRIOCHE, MASSAS DE BOLO REI, BOLACHAS ENTRE OUTRAS ESPECIALIDADES

EMBALAGEM: 4X2,5KG - CAIXA

SULTANAS

EMBALAGEM: 12,5KG | 10KG - CAIXA







Pastelaria

BLACK FOREST

CAKE CHOCOLATE - INGREDIENTES

500	g	Bak Past Cake Chocolate Dark
200	g	Ovos
200	g	Óleo
200	g	Água

PREPARAÇÃO

1. Bater todos os ingredientes com a raquete durante 5 minutos em velocidade lenta a moderada.
2. Depositar o batido em tabuleiro 60x40 e cozer em forno de lares a 230°C durante 7 minutos.

CHANTILLY - INGREDIENTES

q.b.	Bak Past Vegicream
------	---------------------------

PREPARAÇÃO

1. Bater com as varas na mesma velocidade até obter o ponto de chantilly.

DECORAÇÕES - INGREDIENTES

q.b.	Cover Drop Dark 22%
------	----------------------------

PREPARAÇÃO

1. Derreter e espalhar em folha de acetato, deixar solidificar e partir em pedaços irregulares.

MONTAGEM DO BLACK FOREST

1. Cortar discos de 8 cm de diâmetro de Bak Past Cake Dark.
2. Dentro de um aro de 8 cm de diâmetro colocar o Cake de chocolate.
3. Introduzir o Fill Cream Dark Waffer sobre o cake e de seguida o Fill Cream Forest Fruits Pieces, reservar no frio.
4. Colocar a Nata sobre o recheio e terminar com outro disco de Bak Past Choco Dark, levar ao congelador.
5. Glaçar com Fill Cream Choco Milk, reservar no frio. Após ter solidificado, Glaçar com Cover Glow de Chocolate. Decorar igual a Ilustração.





Paistelaria **SOPRO CREMOSO**

SUPREMO OVO - INGREDIENTES

500 g Bak Past Supremo Ovo
600 g Gema
400 g Ovo

PREPARAÇÃO

1. Bater todos os ingredientes durante 15 minutos em velocidade elevada.
2. Cozer a 230°C durante 10 minutos.

Sugestão: Verter a quantidade necessária para encocer um prato fundo e levar ao forno durante 4 minutos a 230°C. Acompanhar com uma bola de gelado baunilha/canela.

(Tempos e temperaturas meramente indicativos e dependem do tamanho das peças e do tipo de equipamento).

SUPREMO OVO

PRODUTO COMPLETO EM PÓ PARA O FABRICO DE
PÃO DE LÓ CREMOSO

EMBALAGEM: 5KG - SACO

Pastelaria

BOLO REI

BOLO REI - INGREDIENTES

1000 g	Bak Past Bolo Rei Industry
100 g	Ovo
50 g	Gema
50 g	Bak Past Aroma de Bolo Rei
200 g	Água (gelada)
70 g	Fermento Fresco
75 g	Bak Past Margarina Bolo Rei Venezia
450 g	Bak Past Fruta Sortida Picada
350 g	Bak Past Cocktail Frutos Secos

PREPARAÇÃO

1. Amassar todos os ingredientes (excepto a Margarina Bolo Rei), durante 7 minutos.
2. Incorporar a Margarina Bolo Rei e amassar 3 minutos.
3. Estanca de 10 minutos.
4. Envolver as frutas durante 2 minutos na amassadeira.
5. Formar peças de 800g.
6. Pincelar com ovo e decorar com frutos secos harmoniosamente.
7. Fermentar em estufa com humidade.
8. Cozer a 180°C durante 35 minutos.

BOLO REI INDUSTRY

PRODUTO COMPLETO EM PÓ PARA O
FABRICO DE MASSAS BOLO REI
EMBALAGEM: 20KG - SACO

AROMA BOLO REI

PRODUTO COMPLETO EM PÓ PARA O
FABRICO DE MASSAS BOLO REI
EMBALAGEM: 5LT - GARRAFAO

FRUTA SORTIDA PICADA

EMBALAGEM: 10KG - CAIXA

MARGARINA BOLO REI (VENEZIA)

MARGARINA EXCLUSIVAMENTE VEGETAL DE COR AMARELA
FORTE PARA O FABRICO DE MASSAS DE BRIOCHE, MASSAS DE
BOLO REI, BOLACHAS ENTRE OUTRAS ESPECIALIDADES
EMBALAGEM: 4X2,5KG - CAIXA







Pastelaria

FRENCH ROLL

CROISSANT - INGREDIENTES

1000 g	Bak Past Croissant Francês SP
450 g	Água (gelada)
60 g	Fermento fresco
500 g	Margarina Folhado Venezia

PREPARAÇÃO

1. Amassar todos os ingredientes (exceto a margarina) durante 2 minutos em 1ª velocidade e depois 8 minutos e 2ª velocidade.
2. Aplicar a Margarina e dar uma volta em “livro” e uma volta “simples”.

CREME PASTELEIRO

500 g	Bak Past Creme Milão
500 g	Açúcar
1500 g	Água (gelada)

PREPARAÇÃO

1. Misturar os elementos secos.
2. Adicionar a água (gelada) e bater com as varas a uma velocidade moderada durante 7 minutos.

MONTAGEM DO FRENCH ROLL

1. Tender a massa em 4mm e cortar quadrados de 40cmx40cm.
2. Espalhar o Creme Pasteleiro e Fruta Sortida.
3. Enrolar e e cortar peças de 2 cm de espessura .
4. Fermentar até duplicar o volume a 28°C e 75% de humidade.
5. Cozer a 200°C durante 17 minutos.

CROISSANT FRANCÊS SP

PRODUTO COMPLETO EM PÓ PARA O FABRICO DE CROISSANT TIPO FRANCÊS
EMBALAGEM: 15KG - SACO

CREME MILÃO

PRODUTO EM PÓ PARA FABRICO DE CREME PASTELEIRO
EMBALAGEM: 15KG - SACO





Pastelaria

CROISSANT

CROISSANT - INGREDIENTES

1000 g	Bak Past Croissant Francês
450 g	Água (gelada)
60 g	Fermento fresco
500 g	Margarina Folhado Venezia

PREPARAÇÃO

1. Amassar todos os ingredientes (exceto a margarina) durante 2 minutos em 1ª velocidade e depois 8 minutos e 2ª velocidade.
2. Aplicar a Margarina e dar uma volta em “livro” e uma volta “simples”.

MONTAGEM DO CROISSANT

1. Tender a massa com 4mm de espessura.
2. Cortar em triangulos com 90g.
3. Enrolar o croissant.
4. Fermentar até duplicar o volume a 28°C e 75% de humidade.
5. Cozer a 200°C durante 17 minutos.
6. Banhar a peça com Fill Cream Gianduia White ou Fill Cream Choco Milk.
6. Decorar com frutos secos.

COBERTURAS

FILL CREAM CHOCO MILK

CHOCOLATE DE LEITE

EMBALAGEM: 5KG - BALDE

FILL CREAM GIANDUIA WHITE

CHOCOLATE BRANCO E AVELÃ

EMBALAGEM: 5KG - BALDE

Pastelaria

FATIA DE BROWNIE

INGREDIENTES

3000 g Bak Past Brownie
750 g Água
450 g Óleo
450 g Manteiga derretida

PREPARAÇÃO

1. Misturar o Bak Past Brownie e a água com a raquete em velocidade lenta durante 5 minutos até obter uma massa homogénea. Incorporar as gorduras, líquidas, em fio.
2. Encher tabuleiros forrados com papel vegetal (4000-4500g de massa para um tabuleiro 60X40).
3. Cozer em forno de lares a 180-190°C ou em forno convector a 170-180°C, por 30-35 minutos.

Sugestão: Para obter um Brownie que se mantenha húmido durante mais tempo aconselha-se a utilização de óleo vegetal.

Se pretender um sabor mais intenso a chocolate aconselha-se a adição de 200g de chocolate em pedaços por cada kg de preparado.

COBERTURAS

FILL CREAM CHOCO MILK

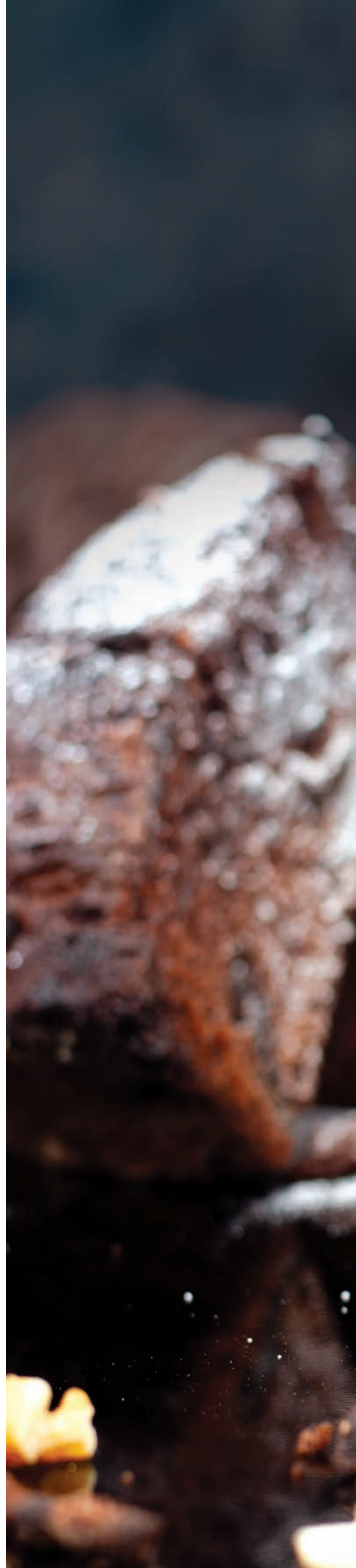
CHOCOLATE DE LEITE

EMBALAGEM: 5KG - BALDE

BROWNIE

PRODUTO COMPLETO EM PÓ PARA FABRICO DE BROWNIE

EMBALAGEM: 5KG - SACO









Pastelaria

ESCANGALHADO

INGREDIENTES

1000	g	Bak Past Bolo Rei Industry
100	g	Ovo
50	g	Gema
50	g	Bak Past Aroma de Bolo Rei
250	g	Água (gelada)
70	g	Fermento Fresco
75	g	Bak Past Margarina Bolo Rei Venezia

PREPARAÇÃO

1. Amassar todos os ingredientes (excepto a Margarina Bolo Rei), durante 7 minutos.
2. Incorporar a Margarina Bolo Rei e amassar 3 minutos.
3. Estanca de 10 minutos.
4. Laminar a massa com 1,5cm de espessura.
5. Barrar com creme pasteleiro, aplicar chila sobre o creme, polvilhar com canela em pó e espalhar as frutas.
6. Enrolar em forma de torta e cortar em peças de 500g.
7. Pincelar com ovo e decorar com frutos secos.
8. Fermentar até duplicar de volume e cozer a 190°C durante 25 minutos.

CREME PASTELEIRO

500	g	Bak Past Creme Milão
500	g	Açúcar
1500	g	Água (gelada)

PREPARAÇÃO

1. Misturar os elementos secos.
2. Adicionar a água (gelada) e bater com as varas a uma velocidade moderada durante 7 minutos.

Pastelaria

PANETONE

INGREDIENTES - APARELHO 1

600	g	Bak Past Panetone
300	g	Água
100	g	Manteiga 82% amolecida
20	g	Açúcar
100	g	Gema de ovo (temp. ambiente)
10	g	Levedura fresca ou
3	g	Levadura seca

INGREDIENTES - APARELHO 3

270	g	Sultanas
140	g	Laranja em cubos
50	g	Limão em cubos

PREPARAÇÃO

1. APARELHO 1:

Colocar o Bak Past Panetone na amassadeira, juntar a água e a levedura e amassar durante 5 minutos em 1ª velocidade e 10 minutos em 2ª velocidade. Quando a massa começar a ganhar elasticidade, incorporar em 3 adições a manteiga e a gema de ovo. Terminar a amassadura quando se obtiver uma massa lisa e elástica. Deixar repousar em bloco durante 45 a 60 minutos a uma temperatura de 28°C.

2. APARELHO 2:

Colocar o Bak Past Panetone na amassadeira, juntar o aparelho 1 e a levedura. Iniciar a amassadura com 5 minutos em 1ª velocidade, juntar o açúcar e amassar 10 minutos em 2ª velocidade. Assim que a massa começar a ficar elástica, incorporar a manteiga e as gemas em 3 adições. Terminar a amassadura quando se obtiver uma massa lisa e elástica.

INGREDIENTES - APARELHO 2

400	g	Bak Past Panetone
100	g	Açúcar
200	g	Manteiga 82% amolecida
100	g	Gema de ovo (temp. ambiente)
10	g	Levedura fresca ou
3	g	Levadura seca

3. Incorporar o aparelho 3 e envolver em 1ª velocidade. Deixar a massa repousar em bloco durante 30 minutos a uma temperatura de 28°C. Com a bancada untada com gordura, dividir a massa nos pesos desejados, enrolar e deixar descansar 30 minutos. Voltar a enrolar e colocar nas formas apropriadas.

4. Levedação final: 90 minutos (30°C, 80%HR) ou até que a massa atinja o bordo da forma. Depois de levedado, deixar à temperatura ambiente por 10 a 15 minutos para que forme uma pele fina. Com uma lâmina bem afiada fazer um golpe superficial em cruz.

5. Cozer em forno a 170/180°C, durante cerca de 60 minutos. A cozedura estará completa quando o interior do panetone atinja 92 a 94°C. Depois de cozidos deixar arrefecer voltados de cabeça para baixo.

Sugestão: Para obter um Panetone com mais humidade ao longo do tempo, não utilize o fermento no aparelho 2. O tempo de fermentação vai aumentar.



Pastelaria

KINDER & MILKA QUEEN

BOLO REI - INGREDIENTES

1000	g	Bak Past Bolo Rei Industry
100	g	Ovo
50	g	Gema
50	g	Bak Past Aroma de Bolo Rei
250	g	Água (gelada)
70	g	Fermento Fresco
75	g	Bak Past Margarina Bolo Rei Venezia

PREPARAÇÃO

1. Amassar todos os ingredientes (excepto a Margarina Bolo Rei), durante 7 minutos.
2. Incorporar a Margarina Bolo Rei e amassar 3 minutos.
3. Estanca de 10 minutos.
4. Envolver 250g de Cover Drop Dark 19% e 450g de Cocktail de Frutos Secos durante 2 minutos na amassadeira.
5. Formar peças de 500g.
6. Pincelar com ovo e decorar com frutos secos.
7. Fermentar em estufa com humidade.
8. Cozer a 190°C durante 25 minutos.

MONTAGEM DO KINDER & QUEEN

1. Banhar a peça com Fill Cream Gianduia White ou Fill Cream Choco Milk.
2. Decorar com estrelas de Cover Drop Milk.

COBERTURAS

FILL CREAM CHOCO MILK

CHOCOLATE DE LEITE

EMBALAGEM: 5KG - BALDE

FILL CREAM GIANDUIA WHITE

CHOCOLATE BRANCO E AVELÃ

EMBALAGEM: 5KG - BALDE









Pastelaria **CARAMEL QUEEN**

BOLO REI - INGREDIENTES

1000 g	Bak Past Bolo Rei Industry
100 g	Ovo
50 g	Gema
50 g	Bak Past Aroma de Bolo Rei
200 g	Água (gelada)
70 g	Fermento Fresco
75 g	Bak Past Margarina Bolo Rei Venezia
450 g	Bak Past Cocktail Frutos Secos
250 g	Cover Drop White

PREPARAÇÃO

1. Amassar todos os ingredientes (excepto a Margarina Bolo Rei) durante 7 minutos.
2. Incorporar a Margarina Bolo Rei e amassar 3 minutos.
3. Estanca de 10 minutos.
4. Envolver o Cover Drop White e as frutas durante 2 minutos na amassadeira.
5. Formar peças de 500g.
6. Pincelar com ovo e decorar com frutos secos harmoniosamente.
7. Fermentar em estufa com humidade.
8. Cozer a 180°C durante 35 minutos.

MONTAGEM DO CARAMEL QUEEN

1. Banhar a peça com Fill Cream Salted Caramel.

COBERTURAS

FILL CREAM SALTED CARAMEL

CREME DE CHOCOLATE E CARAMELO SALGADO

EMBALAGEM: 5KG - BALDE

FILL CREAM PISTACHIO

CREME DE CHOCOLATE E PISTACHIO

EMBALAGEM: 5KG - BALDE

FILL CREAM RED FRUITS

CREME DE CHOCOLATE E FRUTOS VERMELHOS

EMBALAGEM: 5KG - BALDE

Padaria **BOLA AROMÁTICA**

INGREDIENTES

1000	g	Bak Pan Bola Aromática
800	g	Água
15	g	Levedura seca
150	g	Sultanas
150	g	Nozes
150	g	Cereja Vermelha Cristalizada

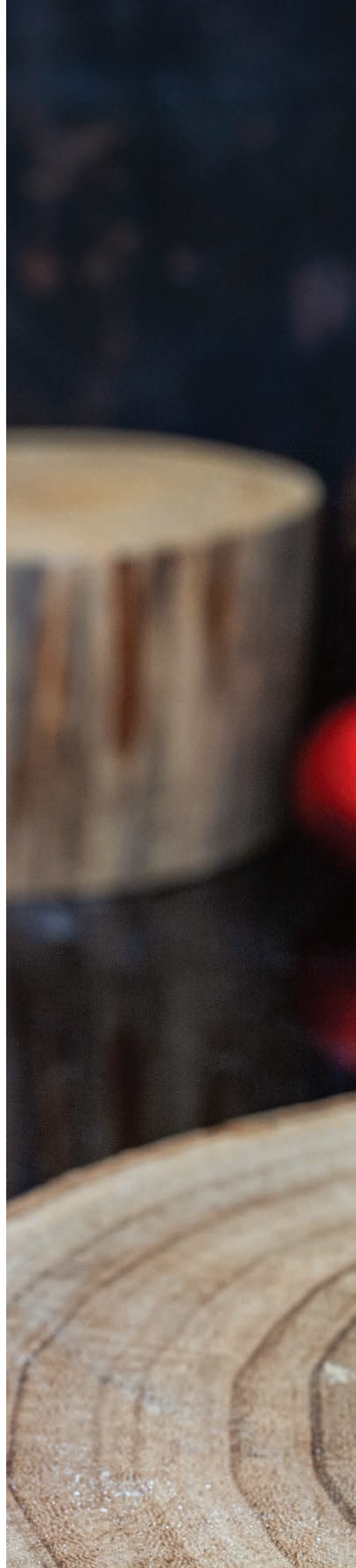
Preparação

1. Juntar todos os ingredientes e misturar até desenfarinhar.
2. Deixar repousar em bloco durante 45-60 minutos.
3. Com a ajuda da farinha cortar unidades de massa do tamanho desejado e colocar em descarregadores de correr polvilhados com farinha de arroz.
4. Enfornar de imediato a 230°C com vapor durante 20-25 minutos.

BOLA AROMÁTICA

PRODUTO COMPLETO EM PÓ PARA O FABRICO DE PRODUTOS DE PADARIA COM ESPECIARIAS

EMBALAGEM: 15KG - SACO









Padaria **BROA NATALÍCIA**

INGREDIENTES

1000	g	Bak Pan Broa Lusitana Branca
700	g	Água (+/- 40°C)
50	g	Levedura fresca
15	g	Levedura seca
450	g	Bak Past Cocktail Frutos Secos

Preparação

1. Amassar todos os ingredientes em baixa velocidade até obter uma massa homogénea.
2. Incorporar a água gradualmente.
3. Deixar a massa repousar 5 minutos.
4. Enrolar ou padejar, polvilhando as peças com farinha.
5. Enfornar a 245°C durante aproximadamente 45 minutos com um pouco de vapor.

BROA LUSITANA BRANCA

PRODUTO COMPLETO EM PÓ PARA O FABRICO DE
BROAS DE MILHO BRANCO

EMBALAGEM: 15KG – SACO

Votos de um feliz

Natal

A Cergold Indústrias desenvolveu este catálogo com **16 Receitas**, simples e criativas com o objetivo de o ajudar a tornar as suas montras mais inovadoras e apelativas.

Convidamo-lo a elaborar estas receitas, agradecendo a confiança nos nossos produtos.

Vamos surpreendê-lo!



Vicolato

ViGifruit

ViGelato

BAKEART.PT | MOAGEM.CERGOLD.PT | VICOLATO.PT | VIGELATO.PT

+351 258 332 606 | GERAL@CERGOLD.PT