

pan&past
Since 1998

Torna a vida mais simples.

Páscoa
2025



Índice



03



04



05



06



07



08



09



10



11



12



13

Folar Trança	03
Folar Ferradura	04
Bolo de Pistáchio	05
Bolo de Cenoura	06
Tarte de Noz	07
Tranche Caramelo	08
Tranche Cenoura e Amêndoa	09
Ninho Caramelo Salgado	10
Ninho Chocolate	11
Ninho Pão de Ló e Pão de Ló Enxaropado	12
Ninho Pão de Ló de Chocolate & Pão de Chocolate Enxaropado	13

Folar Trança

Ingredientes

Pan Folar RSPO MB	—	1000g
Água	—	350g
Levedura Seca Gold	—	20g
ou		
Levedura Fresca	—	60g

Preparação

1. Amassar todos os ingredientes até obter uma massa lisa e elástica, 3 minutos em 1ª velocidade e 6 minutos em 2ª velocidade.
2. Dar 10 minutos de descanso à massa.
3. Pesar três pedaços de massa com 150g cada e enrolar.
4. Dar 10 minutos de descanso à massa.
5. Alongar a massa e fazer três tiras.
6. Juntar as tiras e entrançar.
7. Num tabuleiro forrado com papel siliconizado colocar a massa e pintar com ovo.
8. Fermentação final cerca de +- 60 minutos.
9. Antes de enfiar colocar na superfície açúcar amarelo e erva doce (opcional).
10. Cozer a 180°C durante +- 25 minutos.



Folar Ferradura

Ingredientes

Massa

Pan Folar RSPO MB — 1000g

Água — 350g

Levedura Seca Gold — 20g

ou

Levedura Fresca — 60g

Recheio

Doce de ovo — q.b.

Gila — q.b.

Amêndoa palitada (torrada) - q.b.

Preparação

Massa

1. Amassar todos os ingredientes até obter uma massa lisa e elástica 3 minutos em 1ª velocidade e 6 minutos em 2ª velocidade.
2. Dar 10 minutos de descanso à massa.
3. Pesar a massa com 200g cada e enrolar.
4. Dar 10 minutos de descanso à massa.
5. Alongar a massa.
6. Ao longo da massa colocar o **recheio** previamente misturado. Fechar a massa e dobrar ao meio por forma a ficar em forma de ferradura.
7. Num tabuleiro forrado com papel siliconizado colocar a massa e pintar com ovo.
8. Fermentação final cerca de +- 60 minutos.
9. Cozer a 180°C durante +- 20 minutos.



Bolo de Pistáchio

Ingredientes

Base

Soft Cake Mix	1000g
Água	225g
Ovos	350g
Óleo	300g

Recheio

Natas Danwhip	1lt
 Pistachio Cream	400g

Cobertura

 Pistachio Cream	q.b.
---	------

Montagem Final

- Aquecer **Pistachio Cream** no micro-ondas até obter a fluidez pretendida.
- Cobrir o bolo.
- Decorar com pedaços de pistachio.

Preparação

Base

1. Misturar todos os ingredientes com raquete em velocidade baixa durante 2 minutos.
2. Utilizar formas de entremeio com 18cm de diâmetro e colocar **desmoldante Boyens**.
3. Pesear cerca de 650g de batido.
4. Cozer a 185°C durante +- 40 minutos.

Recheio

1. Bater as **Natas Danwhip** e envolver o **Pistáchio Cream** até ficar homogêneo (as natas devem estar 24h a uma temperatura de 8°C).

Cobertura

1. Cortar o bolo na horizontal em três partes.
2. Colocar a mousse no meio dos discos e alisar a toda a volta.



panôpast

Bolo de Cenoura

Ingredientes

Base

Soft Cake Cenoura	—	1000g
Água	—————	225g
Ovos	—————	350g
Óleo	—————	300g

Recheio

Manteiga de Baunilha — q.b.

Cobertura

Covercake Red ————— q.b.

Covercake Yellow ————— q.b.

Covercake Green ————— q.b.

Preparação

Base

1. Misturar todos os ingredientes com raquete em velocidade baixa durante 2 minutos.
2. Utilizar formas de entremeio com 18cm de diâmetro e colocar **desmoldante Boyens**.
3. Peser cerca de 650g de batido.
4. Cozer a 185°C durante +- 40 minutos.

Recheio

1. Cobrir e alisar o bolo com **Manteiga de Baunilha**.
2. Colocar o bolo no frio +- 30 minutos.

Cobertura

1. Aquecer o **Covercake** no micro-ondas, mexendo-o regularmente até atingir a fluidez desejada.
2. Cobrir o bolo.
3. Decorar a gosto.



Tarte de Noz

Ingredientes

Base

Soft Cake Cenoura	—	1000g
Água	—————	225g
Ovos	—————	350g
Óleo	—————	300g

Cobertura

Florentina	—————	300g
Nozes	—————	250g
Caramel Salt	—————	q.b.

Preparação

Base

1. Misturar todos os ingredientes com raquete em velocidade baixa durante 2 minutos.
2. Utilizar formas de tarte com 26cm de diâmetro e colocar **desmoldante Boyens**.
3. Pesar cerca de 400g de batido.
4. Por cima espalhar a **Florentina** previamente misturada com **nozes**.
5. Cozer a 200°C durante +- 20 minutos.

Montagem Final

- Cobrir o bolo com o **Caramel Salt**.

Com Cobertura de
Caramel Salt



Tranche de Caramelo

Ingredientes

Pasta

Soft Cake Mix	1000g
Água	225g
Ovos	350g
Óleo	300g
Leite	250g

Mousse

Natas Danwhip	1lt
Caramel Salt	500g
Nozes trituradas	250g

Preparação

Pasta

1. Misturar todos os ingredientes com raquete em velocidade baixa durante 2 minutos.
2. Forrar um tabuleiro 75x45mm com papel siliconizado e colocar o batido, espalhando uniformemente.
3. Cozer a 230°C durante +- 8 minutos.

Mousse

1. Bater as **Natas Danwhip** (as natas devem estar 24h a uma temperatura de 8°C).
2. Previamente misturar o **Caramel Salt** mais as nozes trituradas e de seguida envolver com as natas batidas.

Montagem Final

- Cortar a pasta do Soft Mix com a dimensão do aro retangular. Colocar uma placa no fundo do aro e cobrir com **Caramel Salt** e por cima uma camada de mousse.
- Repetir mais uma vez os passos anteriores.
- No final riscar com **Caramel Salt** e decorar com nozes caramelizadas.
- Cortar a gosto



Tranche de Cenoura e Amêndoa

Ingredientes

Pasta

Soft Cake Cenoura	1000g
Água	225g
Ovos	350g
Óleo	300g
Leite	250g

Recheio

Natas Danwhip	1lt
Mirror Chocolate Dark	500g
Praliné de Amêndoa	300g

Preparação

Pasta

1. Misturar todos os ingredientes com raquete em velocidade baixa durante 2 minutos.
2. Forrar um tabuleiro 75x45mm com papel siliconizado e colocar o batido, espalhando uniformemente.
3. Cozer a 230°C durante +- 8 minutos.

Recheio

1. Bater as **Natas Danwhip** e envolver o **Mirror Chocolate Dark** juntamente com o **Praliné de Amêndoa** (as natas devem estar 24h a uma temperatura de 8°C).

Montagem Final

- Cortar a pasta de cenoura com a dimensão do aro retangular. Colocar uma placa no fundo do aro e cobrir com **Praliné de Amêndoa** e por cima uma camada de mousse.
- Repetir mais uma vez os passos anteriores.
- No final cobrir com **Mirror Chocolate Dark**.
- Cortar a gosto.



panôpast

Ninho de Caramelo Salgado

Ingredientes

Base

Soft Cake Caramelo	—	1000g
Água	—	225g
Ovos	—	350g
Óleo	—	300g

Cobertura

Caramel Salt	—	q.b.
Topchoc Pastilha		
10 FL Dark	—	q.b.

Montagem Final

- Decorar a superfície do bolo com as lascas.

Preparação

Base

1. Misturar todos os ingredientes com raquete em velocidade baixa durante 2 minutos.
2. Utilizar formas de ninho com 22cm de diâmetro e colocar **desmoldante Boyens**.
3. Pesar cerca de 650g de batido.
4. Cozer a 185°C durante +- 40 minutos.

Cobertura

1. Aquecer um pouco o **Caramel Salt** no micro-ondas mexendo aos poucos até obter a fluidez pretendida.
2. Cobrir o bolo na sua totalidade.
3. Derreter a **Topchoc Pastilha 10 FL Dark** aos poucos no micro-ondas.
4. Espalhar sobre uma superfície lisa, deixar secar um pouco e depois com uma raspa metálica retirar lascas.



Ninho de Chocolate

Ingredientes

Base

Soft Cake Extra Chocolate	-	1000g
Água	_____	225g
Ovos	_____	350g
Óleo	_____	300g

Cobertura

Trufado	_____	q.b.
Pastilha 10 FL	_____	q.b.

Preparação

Base

1. Misturar todos os ingredientes com raquete em velocidade baixa durante 2 minutos.
2. Utilizar formas de ninho com 22cm de diâmetro e colocar **desmoldante Boyens**.
3. Pesar cerca de 650g de batido.
4. Cozer a 185°C durante +- 40 minutos.

Cobertura

1. Cobrir todo o bolo com **Trufado**.
2. Derreter a **Topchoc Pastilha 10 FL Dark** aos poucos no micro-ondas.
3. Espalhar sobre uma superfície lisa, deixar secar um pouco e depois com uma raspa metálica retirar lascas.

Montagem Final

- Decorar a superfície do bolo com as lascas.



Pão de Ló Enxaropado e Ninho Pão de Ló

Ingredientes

Base

Pão de Ló Tradicional – 1000g

Ovos ————— 1000g

Recheio

Água ————— 1000g

Açúcar ————— 1000g

Pau de Canela ————— 1

Cobertura

Fondant ————— 1000g

Água ————— 100g

Preparação

Base

1. Bater os ingredientes com varas em velocidade rápida durante 8 minutos.
2. Utilizar formas de ninho com 22cm de diâmetro e colocar **desmoldante Boyens**.
3. Pesar cerca de 200g de batido.
4. Cozer a 180°C durante +- 25 minutos.

Recheio

1. Colocar todos os ingredientes num tacho em lume brando e deixar levantar fervura durante 2 minutos.
2. Enxaropar o bolo com a calda.

Cobertura

1. Aquecer o **Fondant** mais a água aos 35°C no micro-ondas e mexer até ficar homogêneo.

Montagem Final

- Cobrir o bolo com o **Fondant**.
- Decorar a gosto.

Pão de Ló Enxaropado



Ninho Pão de Ló



Pão de Ló Enxaropado e Ninho Pão de Ló de Chocolate

Ingredientes

Base

Biscuit Chocolate Plus — 1000g

Ovos — 600g

Água — 200g

Recheio

Água — 1000g

Açúcar — 1000g

Pau Canela — 1

Cobertura

Fondant Chocolate — 1000g

Água — 100g

Preparação

Base

1. Bater os ingredientes com varas em velocidade rápida durante 8 minutos.
2. Utilizar formas de ninho com 22cm de diâmetro e colocar **desmoldante Boyens**.
3. Pesar cerca de 200g de batido.
4. Cozer a 180°C durante +- 25 minutos.

Recheio

1. Colocar todos os ingredientes num tacho em lume brando e deixar levantar fervura durante 2 minutos.
2. Enxaropar o bolo com a calda.

Cobertura

1. Aquecer o **Fondant Chocolate** mais a água aos 35°C no micro-ondas e mexer até ficar homogêneo.

Montagem Final

- Cobrir o bolo com o **Fondant Chocolate**.
- Decorar a gosto.

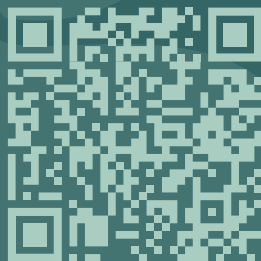
Pão de Ló Enxaropado

Ninho Pão de Ló de Chocolate



pan&past
Since 1998

Torna a vida mais simples.



**Descubra mais
aqui!**

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

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

www.panepast.com