



Receituário  
de Natal 2023



puratos  
Food Innovation for Good





A Puratos é um grupo internacional com vasta experiência e com uma gama completa de produtos com qualidade e inovação nos setores de panificação, confeitaria e chocolate. Os nossos produtos e serviços estão disponíveis em mais de 100 países em todo o mundo e, em muitos casos, com produção local. Temos clientes artesãos, indústrias, supermercados e o canal food service. Queremos ser o seu parceiro para inovação, em qualquer ponto do globo, ajudando-o a fornecer alimentos nutritivos e saborosos para suas comunidades.



## Novidades do receituário

Além de **receitas criativas e inspiradoras**, esse material tem o objetivo de ser um **pacote de serviços**, pois nele você encontrará:



Custo médio de cada uma das receitas.



Preço de venda sugerido.



Margem de lucro estimada.



Dicas para melhorar a exposição dos produtos na sua loja e vender mais!

## Planilha de cálculos disponível

Os valores apresentados em cada receita consideram um **valor médio Brasil**. Caso você queira **calcular o valor final** mais próximo **com base nos preços dos ingredientes da sua região** ou com um markup diferente do que estamos sugerindo, disponibilizamos um **QRCode** que contém uma **planilha super prática**, para te auxiliar nesse cálculo.



Essa planilha foi elaborada pelo **Rodrigo Vaccari**, coordenador da área comercial na Puratos e que possui **ampla experiência** em vendas e em **precificação de receitas**, para te ajudar a vender mais.



# puratosessentials

Sabemos que a satisfação do cliente, qualidade consistente e um processo de produção eficiente são a chave para o seu sucesso. Puratos essentials é a nossa seleção de produtos que são essenciais para ajudar a expandir o seu negócio.



Os produtos marcados em vermelho ao longo do receituário pertencem à linha Essentials.

## Sumário

Colomba Recheada de Fruitfil	6
Panettone Barra de Ouro	8
Panettone Angelical com Dulce de Leche	10
Tiramissu de Panettone	12
Panettone de Pistache	14
Panettone Torta de Limão	16
Guia de Execução	18



### Escaneie para o cálculo na sua região



Valores médios no Brasil

Custo R\$ 2,68/un (R\$9,16/kg)

Preço venda R\$5,35/un

Lucro R\$2,68/un (100%)



# Colomba Recheada de Fruitfil

## 1ª Etapa - Esponja

Farinha de trigo 750 g

Água ambiente 450 g

Fermento biológico fresco 15 g

## 2ª Etapa - Reforço

Deluxe Panettone Gemas 1 kg

Farinha de trigo 1,75 kg

Água 850 g

## Recheio

Tegral Merengue 400 g

Água 200 g

Canela em pó 10 g

Fruitfil Maçã com Canela 3,8 kg

Porções por embalagem: 6 porções  
Porções: 80 g (1 fatia)

	100g	80 g	%VD*
Valor energético (kcal)	396	317	16
Carboidratos totais (g)	65	52	17
Açúcares totais (g)	20	16	**
Açúcares adicionados (g)	9	10	20
Proteínas (g)	11	8,7	17
Gordura totais (g)	12	9,3	14
Gorduras saturadas (g)	3,9	3,1	16
Gordura trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	7,8	6,3	25
Sódio (mg)	260	208	10

\*Porcentual de valores diários pela porção.

## 1ª etapa - Esponja

Misturar a farinha, a água e o fermento e bata por 5 minutos até que forme uma massa homogênea, reservar a massa e deixar descansar até dobrar de volume.

## 2ª etapa - Reforço

Colocar a pasta do Deluxe Gemas na masseira e bata até dissolver, acrescente a farinha e a água e misture até formar uma massa homogênea, acrescente a esponja e bata até dar o ponto de véu.

## Recheio

Com a massa na bancada divida em bolas de 250g, deixe descansar por 30 minutos na bancada. Após descansar, abrir em círculo e aplicar 200g de Fruitfil Maçã com Canela no centro do pão, juntar as pontas e colocar na forma para fermentar. Na batedeira, coloque 400g de Tegral Merengue e 200g de água, bata com o batedor globo até atingir o ponto de merengue. Após fermentado, aplicar o Tegral Merengue na superfície do panettone com auxílio de uma manga de confeitar. Levar ao forno turbo a 170°C por 25 minutos ou em forno lastro a 200°C por 30 minutos.

## Finalização

Após sair do forno, peneirar canela em pó na superfície do panettone.

## Rendimento

19 unidades de 450 gramas.



## Escaneie para o cálculo na sua região



Valores médios no Brasil

Custo	R\$13,98/un (R\$41,07/kg)
Preço venda	R\$27,96/un
Lucro	R\$13,98/un (100%)



# Panettone Barra de Ouro



## 1ª Etapa - Esponja

Farinha especial	138 g
Água ambiente	82 g
Fermento biológico fresco	30 g

## 2ª Etapa - Reforço

Tegral Soff'r Panettone	500 g
Água gelada	185 g
Gotas de chocolate	137 g

## Recheio

Sal	5 g
Chantypak	30 g
*Recheio Gourmet Dulce de Leche	700 g

## Casquinha

Belcolade Selection Noir	1 kg
--------------------------	------

Porções por embalagem: 4 porções  
Porções: 80 g (1 fatia)

	100g	80 g	%VD*
Valor energético (kcal)	430	344	17
Carboidratos totais (g)	55	44	15
Açúcares totais (g)	35	28	**
Açúcares adicionados (g)	33	26	52
Proteínas (g)	5,8	4,7	9
Gordura totais (g)	20	16	25
Gorduras saturadas (g)	12	9,7	49
Gordura trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	4,5	3,6	14
Sódio (mg)	206	165	8

\*Porcentual de valores diários pela porção.

## 1ª etapa - Esponja

Colocar a farinha de trigo na masseira e adicionar a água. Misturar em velocidade lenta até que a mistura incorpore a água. Adicionar o fermento e bater em velocidade rápida até que a massa fique homogênea e parcialmente desenvolvida. Cobrir com plástico e fermentar até dobrar o volume.

## 2ª etapa - Reforço

Adicionar a mistura, água e a esponja e bater em velocidade lenta até que se forme uma massa homogênea. Bater em velocidade rápida até que a massa fique lisa e elástica. Adicionar gotas de chocolate e finalizar o batimento. A temperatura da massa não deve exceder 28°C. Bolear a massa e descansar por 15 minutos. Abrir a massa na laminadora em uma espessura de 1,5 centímetros e fermentar por 1 hora. Retirar o excesso de ar da placa de massa fermentada e assar em forno lastro pré aquecido a 180°C, ou em forno turbo aquecido a 145°C por 20 minutos.

## Recheio de Caramelo Salgado

Aquecer o Chantypak com o sal no micro ondas até dissolver completamente. Misturar o creme aquecido ao Gourmet Dulce de Leche e reservar.

## Casquinha

Derreter e temperar o Belcolade Selection Noir seguindo as instruções da embalagem, depositar em formas de barras, bater para retirar possíveis bolhas e virar para escorrer o excesso. Raspar com o auxílio de uma espátula e deixar o chocolate pré cristalizar sob refrigeração até o momento de aplicar o recheio.

## Montagem

Com o auxílio de uma manga de confeitar, aplicar o recheio de caramelo salgado no fundo da cavidade, posteriormente aplicar uma fatia retangular de panettone e selar com o Belcolade previamente temperado. Levar para a refrigeração e desenformar quando o chocolate cristalizar completamente.

## Finalização

Com o auxílio de um pincel macio, aplicar o corante em pó dourado até obter uma coloração lisa e brilhante.

## Rendimento

8 barras de aproximadamente 350 gramas cada.



## Escaneie para o cálculo na sua região

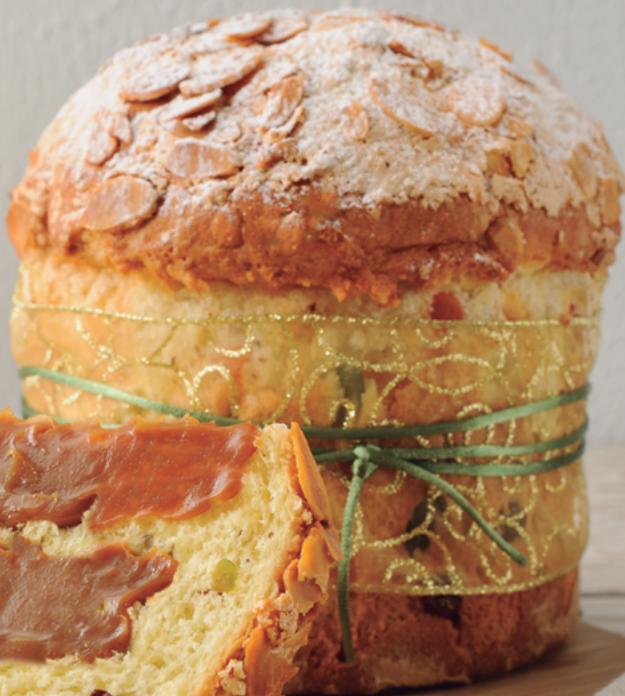


Valores médios no Brasil

Custo R\$13,24/un (R\$19,31/kg)

Preço venda R\$26,48/un

Lucro R\$13,24/un (100%)



# Panettone Angelical com Dulce de Leche



## 1ª Etapa - Esponja

Farinha de trigo 2,7 kg

Água ambiente 1,7 kg

Fermento biológico fresco 300 g

## 2ª Etapa - Reforço

Tegral Panettone Madre 10 kg

Água gelada 3,7 kg

## Recheio

Frutas cristalizadas 3,6 kg

**\*Recheio Gourmet Dulce de Leche** 6 kg

Tegral Merengue 1 kg

Farinha de amêndoas 500 g

Água 750 g

Uvas passas 1,8 kg

Porções por embalagem: 6 porções  
Porções: 80 g (1 fatia)

	100g	80 g	%VD*
Valor energético (kcal)	367	294	15
Carboidratos totais (g)	65	52	17
Açúcares totais (g)	13	11	**
Açúcares adicionados (g)	8	6	12
Proteínas (g)	7,4	5,9	12
Gordura totais (g)	8,8	7	11
Gorduras saturadas (g)	3,7	2,9	15
Gordura trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	3	2,4	10
Sódio (mg)	220	176	9

\*Porcentual de valores diários pela porção.

## 1ª etapa - Esponja

Misturar a farinha, a água e o fermento e bata por 5 minutos até que forme uma massa homogênea, reservar a massa e deixar descansar por 40 minutos ou até dobrar de volume.

## 2ª etapa - Reforço

Colocar na masseira a mistura de Panettone Madre e a água e bata até formar uma massa homogênea, acrescentar a esponja e bata até dar o ponto de véu. Após atingir o ponto de véu, adicionar as uvas passas e as frutas cristalizadas na velocidade 1 até homogenizar.

## Recheio

Com a massa na bancada divida em bolas de 550g, deixe descansar por 30 minutos na bancada. Após descansar, juntar as pontas e colocar na forma para fermentar. Na batedeira, coloque 1kg de Tegral Merengue e 750g de água, bata com o batedor globo até atingir o ponto de merengue, adicionar aos poucos a farinha de amêndoas com uma espátula até atingir ponto semelhante do Macaron. Após fermentar, aplicar o Tegral Merengue na superfície do panettone com auxílio de uma manga de confeitar. Levar ao forno turbo a 160°C por 30 minutos ou em forno lastro a 200°C por 35 minutos.

## Finalização

Após sair do forno, espere o panettone chegar a uma temperatura de 30°C interno, aplicar Dulce de Leite na superfície com auxílio de uma manga de confeitar.

## Rendimento

19 unidades de 450 gramas.



### Escaneie para o cálculo na sua região



Valores médios no Brasil

Custo R\$ 11,94/un\*(R\$ 55,66/kg)

Preço venda R\$ 16,71/un

Lucro R\$ 4,77/un (40%)

\*un(200g)



# Tiramissu de Panettone



## 1ª Etapa - Esponja

Farinha de trigo 270 g

Água ambiente 170 g

Fermento biológico fresco 30 g

## 2ª Etapa - Reforço

Tegral Panettone Madre 1 kg

Água 370 g

## Recheio

Queijo mascarpone 1,4 kg

Gema de ovo 100 g

Leite condensado 700 g

Água 75 g

Bolacha champanhe 800 g

Café expresso 200 g

Conhaque 20 g

Cacau em pó 300 g

Gelatina sem sabor 15 g

Porções por embalagem: 14 porções

Porções: 80 g (1 fatia)

	100g	80 g	%VD*
Valor energético (kcal)	255	204	10
Carboidratos totais (g)	31	25	8
Açúcares totais (g)	27	21	**
Açúcares adicionados (g)	11	8	16
Proteínas (g)	8,4	6,7	13
Gordura totais (g)	11	8,8	14
Gorduras saturadas (g)	5,4	4,3	22
Gordura trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	2,3	1,8	7
Sódio (mg)	113	90	5

\*Porcentual de valores diários pela porção.

## 1ª etapa - Esponja

Misturar a farinha, a água e o fermento e bata por 5 minutos até que forme uma massa homogênea, reservar a massa e deixar descansar até dobrar de volume.

## 2ª etapa - Reforço

Após a esponja ter fermentado, acrescentar na masseira a mistura de tegral panettone madre, a água e a esponja e bater por 5 minutos em velocidade baixa, e 7 minutos em velocidade rápida. Com o auxílio de um aro 20 x 20 acrescentar 450g de massa e levar para a fermentadora por 2h30 ou até dobrar de volume. Em seguida levar ao forno turbo a 170°C por 30 minutos ou em forno lastro a 200°C por 35 minutos.

## Recheio

Misturar o queijo mascarpone junto com a gema e leite condensado. Hidratar a gelatina com a água e acrescentar na mistura feita anteriormente. Com um auxílio de um aro 20 x 20 adicione 572g da mistura e leve a geladeira por 2 horas.

## Finalização

Cortar a massa do panettone ao meio e dividir, colocar o recheio no meio e depois colocar a outra parte da massa dividida. Misture o conhaque com o café, molhe a bolacha champanhe nessa mistura e adicione na superfície do panettone, depois peneire cacau em pó em cima da bolacha.

## Rendimento

4 unidades de 1152 gramas.



### Escaneie para o cálculo na sua região



Valores médios no Brasil

Custo R\$ 26,33/un\* (R\$52,67/kg)

Preço venda R\$ 36,86/un

Lucro R\$ 10,53/un (40%)

\*un(500g)



# Panettone de Pistache



## 1ª Etapa - Esponja

Farinha de trigo	270 g
Água ambiente	170 g
Fermento biológico fresco	30 g

## 2ª Etapa - Reforço

Tegral Panetone Madre	1 kg
Água gelada	370 g
Pistache torrado	120 g

## Brigadeiro de Pistache

Leite Condensado	800 g
Chantypak	400 g
Pistache triturado	220 g

## Belcolade Selection Blanc Cacao Trace

Manteiga 30 g

## Cobertura

## Belcolade Selection Blanc Cacao Trace

Farinha de Pistache 300 g

Porções por embalagem: 6 porções  
Porções: 80 g (1 fatia)

	100g	80 g	%VD*
Valor energético (kcal)	423	338	17
Carboidratos totais (g)	51	41	14
Açúcares totais (g)	27	21	**
Açúcares adicionados (g)	20	16	32
Proteínas (g)	8,4	6,7	13
Gordura totais (g)	24	19	29
Gorduras saturadas (g)	11	8,9	45
Gordura trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	3,3	2,6	10
Sódio (mg)	107	86	4

\*Porcentual de valores diários pela porção.

## 1ª etapa - Esponja

Colocar a farinha de trigo na masseira e adicionar a água. Misturar em velocidade lenta até que a mistura incorpore a água. Adicionar o fermento e bater em velocidade rápida até que a massa fique homogênea e parcialmente desenvolvida. Cobrir com plástico e fermentar até dobrar o volume.

## 2ª etapa - Reforço

Adicionar a mistura, água e a esponja e bater em velocidade lenta até que se forme uma massa homogênea. Bater em velocidade rápida até que a massa fique lisa e elástica. Triturar o pistache grosseiramente e adicionar a massa até finalizar o batimento. A temperatura da massa não deve exceder 28°C. Dividir a massa em peças de 300g e descansar por 15 min. Bolear e depositar em formas de panettone de 300 gramas e fermentar por aproximadamente 1 hora. Assar em forno de lastro à 180°C ou forno turbo à 145°C por 20 min.

## Brigadeiro de Pistache

Em uma panela, misturar o leite condensado, Chantypak, pistache e a manteiga até levantar fervura, adicionar o Belcolade até homogeneizar completamente, misturar até o ponto de brigadeiro mole.

## Montagem

Aplicar 150 gramas de brigadeiro nos panetones, derreter e temperar o belcolade seguindo as instruções da embalagem e mergulhar a parte superior dos panetones no Belcolade. Passar os panetones com o chocolate pré cristalizado em um bowl com a farinha de pistache para cobrir.

## Rendimento

8 panetones de aproximadamente 500 gramas cada.



### Escaneie para o cálculo na sua região



Valores médios no Brasil

Custo R\$7,49/un (R\$14,97/kg)

Preço venda R\$ 14,97/un

Lucro R\$ 7,49/un (100%)

\*un(500g)



# Panettone Torta de Limão

## 1ª Etapa - Esponja

Farinha de trigo	270 g
Água ambiente	170 g
Fermento biológico fresco	30 g

## 2ª Etapa - Reforço

<b>Tegral Panetone Madre</b>	1 kg
Água gelada	370 g
Raspas de limão	8 g

## Creme de Limão

<b>*CPT Finesse</b>	180 g
Leite integral	400 g
Suco de Limão	160 g
Raspas de Limão	1 g
Manteiga Integral	80 g

## Merengue

<b>Tegral Merengue</b>	500 g
Suco de Limão	100 g
Água	100 g

Porções por embalagem: 6 porções  
Porções: 80 g (1 fatia)

	100g	80 g	%VD*
Valor energético (kcal)	314	251	13
Carboidratos totais (g)	55	44	15
Açúcares totais (g)	26	21	**
Açúcares adicionados (g)	4	3	6
Proteínas (g)	5,8	4,6	9
Gordura totais (g)	7,9	6,3	10
Gorduras saturadas (g)	4,1	3,3	17
Gordura trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	1,8	1,4	6
Sódio (mg)	117	94	5

\*Porcentual de valores diários pela porção.

## 1ª etapa - Esponja

Colocar a farinha de trigo na masseira e adicionar a água. Misturar em velocidade lenta até que a mistura incorpore a água. Adicionar o fermento e bater em velocidade rápida até que a massa fique homogênea e parcialmente desenvolvida. Cobrir com plástico e fermentar até dobrar o volume.

## 2ª etapa - Reforço

Adicionar a mistura, água e a esponja e bater em velocidade lenta até que se forme uma massa homogênea. Bater em velocidade rápida até que a massa fique lisa e elástica. Adicionar as raspas de limão e finalizar o batimento. A temperatura da massa não deve exceder 28°C. Dividir a massa em peças de 200 gramas e descansar por 15 min. Bolear e descansar por mais 10 minutos, abrir os discos na laminadora e dispor em formas de ballerine previamente untadas e fermentar por aproximadamente 1 hora. Assar em forno de lastro à 180°C ou forno turbo à 145°C por 20 min.

## Creme de Limão

Cortar a manteiga em cubos pequenos e reservar na geladeira. Em uma panela, aquecer o leite e misturar ao CPT Finesse, homogeneizar com um fouet até o ponto desejado. Adicionar o suco de limão e as raspas. Adicionar os cubos de manteiga previamente cortados e refrigerados e reservar.

## Merengue

Em uma batedeira com o batedor globo, bater os ingredientes em velocidade rápida até obter o ponto de pingar.

## Montagem

Com o auxílio de uma manga de confeitar, aplicar o creme de limão na cavidade do panettone, posteriormente, aplicar o merengue com um bico frizado, e finalizar chamuscando com o maçarico.

## Rendimento

8 panetones de aproximadamente 500 gramas cada.



# 📄 Guia de Execução

## Ponto de Venda

EDIÇÃO DE NATAL 2023



### 📖 Introdução

---

#### 🎯 Objetivo do guia

---



Este Guia irá **direcionar**, **padronizar** e **simplificar** a execução do Ponto de Venda.

---



A execução correta melhora a **experiência de compra** e ajuda nas vendas dos **nossos produtos**.

---

#### ⚠️ Como utilizar o guia

---



##### **Leia com atenção**

Leia todas as informações deste guia antes de iniciar seu trabalho.



##### **Guarde-o para consulta**

Ele é a ferramenta que o ajudará a tirar dúvidas no dia a dia.



##### **Proibido distribuir**

Este material é de seu uso exclusivo e não deve ser compartilhado.

## Planograma

### ! Para que serve



Evidenciar o comparativo de custo-benefício.



Definir nosso posicionamento no mercado.



Fazer frente dos nossos produtos com concorrentes.



Trabalhar para a conquista de novos espaços.



Melhorar nossa visibilidade e reforçar a marca.

## Exemplos de execução

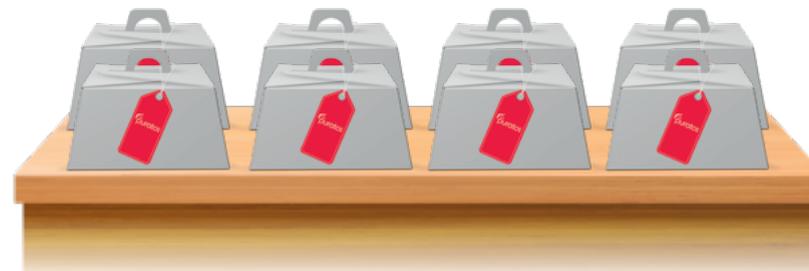
Não pode ser:

- Desorganizado
- Concorrentes no mesmo local
- Espaço vazio



Deve ser:

- Organizado
- Somente produtos Puratos
- Alinhados



## Dicas para atrair seu cliente

---

### A loja como um todo



As ações de marketing devem pensar no ambiente como um todo, não apenas em uma área específica do estabelecimento. Tudo deve interagir com o consumidor para proporcionar uma experiência no momento em que ele entra no local até o pós-venda.

---

### Pontos quentes



Atue nos pontos quentes do estabelecimento, toda loja tem áreas em que os clientes compram com mais facilidade. É importante conhecê-las para expor artigos específicos nesses locais.

---

### PDV abastecido



O PDV deve estar sempre bem abastecido. A falta de produtos dá um aspecto de abandono e desencoraja o comprador.

---

## Dicas para atrair seu cliente

---

### Ações sensoriais



Como o consumidor busca experiências, apostar em ações sensoriais (que apelem ao maior número possível de sentidos: visão, audição, tato, olfato e paladar) é um diferencial importante.

---

### Compra associada



O cross-merchandising pode ser bastante eficaz se bem aplicado. A ideia é que o consumidor tenha o impulso de comprar por associação. Itens que se complementam podem ser posicionados juntos para que o cliente inclua em suas compras até os produtos que não estavam programados.

---

### Ponta de Gôndola



A ponta de gôndola é o espaço localizado nas extremidades das prateleiras. Estes espaços têm boa visibilidade e auxiliam na promoção do produto. Também conhecida por terminal, é considerado um espaço nobre nos PDVs.

---

## Dicas para atrair seu cliente

---

### Locais de Fluxo



Lugares de grande fluxo de pessoas são estratégicos para apresentar produtos. O stand deve ser montado em uma localização planejada que não atrapalhe o fluxo e possa atrair potenciais consumidores.

---

### Display de Caixa



Displays que delimitam as frentes de caixa também são chamados de Check Stands. Estes displays oferecem uma última chance de apresentar produtos ao consumidor antes de fechar a compra.

---

### Ilhas Promocionais



Ilhas de produtos são ideais para causar impacto, são muito atrativas por permitirem configurações diversificadas. Se localizam entre os corredores e pontos de maior fluxo de clientes onde a visibilidade é muito alta.

---

### Display de Chão



Displays expositores de chão são ideais para estimular a compra por impulso. São fáceis de transportar e podem ser posicionados em espaços de grande visibilidade, onde os consumidores devem passar.

---

## Exemplo de PDV - Forração

---

### Aplicação:

Mesas, caixas e estruturas.  
Pode ser usado como banner.



## Exemplo de PDV - Display Árvore de Natal

### Aplicação:

Decorar ou personalizar o ambiente.



## Exemplo de PDV - Cinta, Tag e outros

### Aplicação:

Auxiliar na confecção e na divulgação do produto.

### Receituário



Display de Mesa



Cinta



Tag



SAC 0800-771-7872  
faleconosco@puratos.com  
[www.puratos.com.br](http://www.puratos.com.br)