

receituário de
páscoa




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.

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 **dourado** ao longo do receituário pertencem à linha Essentials.

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!

Acesse o site e baixe a planilha de custos das receitas aqui!



Sumário

Receitas Clássicas

Ovo Trufado de Pistache	5
Ovinhos Dois Chocolates	7
Colomba Caramelo & Amber	9

Receitas Criativas

Ovo com Pipoca Gourmet	11
Ovo Copo de Marshmallow	13
Barra de Ouro	15

Custo aproximado da receita

Valores médios no Brasil

Custo R\$12,41/un (R\$68,93/kg)

Preço Venda R\$24,82/un

Lucro Bruto R\$12,41/un (100%)



Ovo Trufado de Pistache

Casca

**Belcolade Selection
Laif Cacao Trace** 300 g

Trufa de caramelo e pistache

Açúcar refinado 100 g

Água 40 g

Chantypak 100 g

**Belcolade Selection
Laif Cacao Trace** 200 g

Pistache torrado 45 g

Porções por embalagem: 10 porções
Porções: 25 g (1/10 da unidade)

	100g	25 g	%VD*
Valor energético (kcal)	506	126	6
Carboidratos totais (g)	51	13	4
Açúcares totais (g)	49	12	
Açúcares adicionados (g)	30	7	14
Proteínas (g)	5,8	1,5	3
Gordura totais (g)	31	7,7	12
Gorduras saturadas (g)	19	4,7	24
Gordura trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	1,8	0	0
Sódio (mg)	63	16	1

*Porcentual de valores diários pela porção.

Casca

Derreter e temperar o Belcolade seguindo as instruções da embalagem. Depositar em formas para ovos de Páscoa de 150 gramas. Retirar o excesso, raspar com o auxílio de uma espátula e levar para a refrigeração até pré cristalizar. Retirar e aplicar o recheio de pistache.

Ganache de caramelo e pistache

Em um forno pré-aquecido a 180°C, torrar os pistaches por 10 minutos e reservar. Misturar a água com o açúcar e caramelizar em uma panela em fogo médio, adicionar o Chantypak e misturar com uma espátula para homogeneizar. Verter a mistura quente sobre o Belcolade e homogeneizar com um batedor fouet, misturar o pistache grosseiramente picado e reservar.

Montagem

Aplicar o recheio em temperatura ambiente no interior das casquinhas e selar utilizando o Belcolade previamente temperado, levar para a refrigeração e desenformar quando estiver completamente cristalizado.

Dica do chef

É possível substituir o pistache por outras oleaginosas, e tornar o produto mais acessível.

Rendimento: 3 ovos de aproximadamente 250 gramas cada.



Custo aproximado da receita

Valores médios no Brasil

Custo	R\$2,42/un (R\$ 5,58/kg)
Preço Venda	R\$4,85/un
Lucro Bruto	R\$2,42/un (100%)

Ovinhos Dois Chocolates



Casca

**Belcolade Selection
Lait Cacao Trace** 150 g

**Belcolade Selection
Amber Cacao Trace** 150 g

Recheio de avelã e laranja

**Carat Supercrem Avelã
Cacao Trace** 300 g

Raspas de laranja Bahia 3 g

Recheio de caramelo e amêndoas

Carat Decorcrem Caramelo 300 g

Amêndoas picadas 30 g

Porções por embalagem: 3 porções

Porções: 25 g (1/3 da unidade)

	100g	25 g	%VD*
Valor energético (kcal)	559	140	7
Carboidratos totais (g)	54	14	5
Açúcares totais (g)	52	13	
Açúcares adicionados (g)	41	10	20
Proteínas (g)	5,5	1,4	3
Gordura totais (g)	36	8,9	14
Gorduras saturadas (g)	16	4	20
Gordura trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	1,2	0	0
Sódio (mg)	120	30	2

*Porcentual de valores diários pela porção.

Casca

Derreter e temperar Belcolade Lait e o Belcolade Amber separadamente seguindo as instruções da embalagem. Depositar em formas para ovos de Páscoa de 50 gramas, retirar o excesso, raspar com uma espátula e levar para a refrigeração até pré-cristalizar. Retirar da refrigeração e aplicar o recheio de avelã e laranja nas casquinhas ao leite, caramelo e amêndoas previamente torrados nas casquinhas Amber, e selar com ovos respectivos chocolates previamente temperados, levar para a refrigeração novamente até a completa cristalização e desenformar.

Dica do chef

Você pode substituir os chocolates da casquinha pelas coberturas Carat +Sabor Ao Leite e Caramelo.

Rendimento: 12 ovos de aproximadamente 70 gramas cada.

Custo aproximado da receita

Valores médios no Brasil

Custo R\$15,59/un (R\$38,28/kg)

Preço Venda R\$31,17/un

Lucro Bruto R\$15,59/un (100%)



Colomba Caramelo & Amber

puratos
Essentials



Esponja

Farinha de trigo	675 g
Água	425 g
Fermento biológico fresco	75 g

Reforço

Tegral Panettone Madre 2,5 kg

Água gelada 925 g

**Belcolade Selection
Amber Cacao Trace** 1,8 kg

Recheio

**Recheio Gourmet
Dulce de Leche** 2,52 kg

Cobertura

Carat Decorcrem Meio Amargo 100 g

Carat Decorcrem Caramelo 1,4 kg

Porções por embalagem: 13 porções
Porções: 60 g (1 fatia)

	100g	60 g	%DV*
Valor energético (kcal)	429	257	13
Carboidratos totais (g)	57	34	11
Açúcares totais (g)	34	20	
Açúcares adicionados (g)	26	16	32
Proteínas (g)	6,6	4	8
Gordura totais (g)	19	12	18
Gorduras saturadas (g)	10	6,2	31
Gordura trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	1,7	1	4
Sódio (mg)	197	118	6

*Percentual de valores diários pela porção.

Esponja

Misturar os ingredientes em uma masseira em velocidade lenta até obter uma massa homogênea. Bater em velocidade rápida até que a massa fique firme e parcialmente desenvolvida, transferir a massa para um recipiente, cobrir com um plástico e fermentar por 40 minutos.

Reforço

Adicionar o Tegral Panettone Madre, água e a esponja na masseira e bater em velocidade lenta até obter uma massa homogênea. Passar para a velocidade rápida até que a massa fique lisa e elástica. Adicionar o chocolate picado em pedaços pequenos e misturar em velocidade lenta até incorporar totalmente na massa. Descansar na mesa por 1 hora, dividir peças de 400 gramas, bolear e transferir para formas de colomba. Levar para a fermentadora e fermentar até que a massa atinja a borda da forma, e assar em forno turbo pré aquecido a 160°C ou em forno lastro a 180°C por aproximadamente 25 minutos.

Montagem

Fazer seis furos na colomba e com o auxílio de uma manga de confeitar, aplicar 30 gramas do Recheio Gourmet Dulce de Leche em cada furo. Derreter o Carat Decorcrem Caramelo até 40°C e banhar as colombas. Decorar com o Decorcrem Meio Amargo derretido a 40°C.

Dica do chef

Para obter uma massa crocante, adicionar 10% de castanhas.

Rendimento: 14 colombas de aproximadamente 800 gramas cada.



Custo aproximado da receita

Valores médios no Brasil

Custo	R\$9,43/un (R\$28,99/kg)
Preço Venda	R\$18,86/un
Lucro Bruto	R\$9,43/un (100%)

Ovo com Pipoca Gourmet

Casca

Carat +Sabor Ao Leite 250 g

Pipoca gourmet

Milho de pipoca premium 120 g

Óleo 40 g

Carat +Sabor Caramelo 200 g

Corante em pó lipossolúvel 1 g

Leite em pó 40 g

Recheio

**Recheio Gourmet
Chocolate Belga** 120 g

Porções por embalagem: 10 porções
Porções: 25 g (1/10 da unidade)

	100g	25 g	%VD*
Valor energético (kcal)	460	115	6
Carboidratos totais (g)	45	11	4
Açúcares totais (g)	45	11	
Açúcares adicionados (g)	36	9	18
Proteínas (g)	5	1,3	3
Gordura totais (g)	29	7,2	11
Gorduras saturadas (g)	23	5,7	29
Gordura trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	1,3	0	0
Sódio (mg)	53	13	1

*Porcentual de valores diários pela porção.

Casca

Derreter o Carat +Sabor no micro-ondas de 30 em 30 segundos até atingir 45°C. Homogeneizar bem e aplicar em formas para ovos de Páscoa de 150 g. Levar para a refrigeração até cristalizar completamente e desenformar.

Pipoca gourmet

Em uma pipoqueira, misturar o milho e o óleo misturando sempre em fogo médio. Quando a pipoca estourar completamente, transferir para uma assadeira para que esfrie. Se as pipocas estiverem úmidas, secar em forno pré-aquecido a 180°C por 6 minutos. Derreter o Carat +Sabor com o corante no micro-ondas de 30 em 30 segundos em potência média até 45°C e misturar bem para fingar a cobertura, misturar as pipocas até cobrir completamente. Adicionar o leite em pó e transferir as pipocas para uma assadeira para que a cobertura cristalize.

Montagem

Com o auxílio de uma manga de confeitar, depositar o Recheio Gourmet no fundo, posteriormente dispor as pipocas até a superfície da casquinha.

Dica do chef

Além de poder variar na embalagem, você pode variar no tipo de cobertura usada nas pipocas, para obter diferentes texturas e sabores.

Rendimento: 3 ovos de aproximadamente 250 gramas cada.



Custo aproximado da receita

Valores médios no Brasil

Custo R\$22,19/un (R\$8,58/kg)

Preço Venda R\$44,38/un

Lucro Bruto R\$22,19/un (100%)

Porções por embalagem: 16 porções
Porções: 25 g (1/16 da unidade)

	100g	25 g	%VD*
Valor energético (kcal)	441	110	6
Carboidratos totais (g)	50	13	4
Açúcares totais (g)	41	10	
Açúcares adicionados (g)	28	7	14
Proteínas (g)	3,9	1	2
Gordura totais (g)	25	6,2	10
Gorduras saturadas (g)	16	4,1	21
Gordura trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	1,9	0	0
Sódio (mg)	114	29	1

*Porcentual de valores diários pela porção.

Ovo Copo de Marshmallow

Casca

Belcolade Selection Lait Cacao Trace	150 g
---	-------

Doce de leite com café

Café solúvel	2 g
--------------	-----

Chantypak	15 g
------------------	------

Recheio Gourmet Dulce de Leche	160 g
---	-------

Brownie

Satin Brownie	500 g
----------------------	-------

Manteiga derretida	150 g
--------------------	-------

Água	150 g
------	-------

Ganache de café

Belcolade Selection Lait Cacao Trace	500 g
---	-------

Belcolade Selection Noir Cacao Trace	200 g
---	-------

Chantypak Pro	500 g
----------------------	-------

Café solúvel	5 g
--------------	-----

Marshmallow

Tegral Merengue	200 g
------------------------	-------

Água	90 g
------	------

KAMIX	15 g
--------------	------

Recheio Gourmet Dulce de Leche	120 g
---	-------

Essência de baunilha	4 g
----------------------	-----

Casca

Derreter e temperar o Belcolade Selection seguindo as instruções da embalagem, aplicar em formas para ovo de Páscoa de 150 gramas, escorrer para retirar o excesso e raspar com o auxílio de uma espátula. Levar para a refrigeração até pré-cristalizar, e com o auxílio de um palito, cortar o topo dos ovos nas duas cavidades da forma, levar para a refrigeração para cristalizar completamente e desenformar. Com o auxílio de uma base aquecida, aquecer as extremidades das casquinhas e unir as metades para obter um copo.

Doce de leite de café

Aquecer o café solúvel com o Chantypak até 45°C, misturar ao Gourmet Dulce de Leche e reservar.

Ganache de Café

Em uma panela, aquecer o Chantypak com o café solúvel até 80°C. Verter o creme quente sobre o chocolate e misturar até homogeneizar completamente.

Brownie

Misturar os ingredientes em uma batedeira com o batedor raquete e bater em velocidade média por 2 minutos. Espalhar a massa em uma camada de 2 cm sobre uma assadeira forrada com papel manteiga ou tapete de silicone, e assar em forno turbo pré-aquecido a 165°C por 25 minutos ou em forno lastro pré-aquecido a 190°C por 25 minutos.

Marshmallow

Aquecer a água até 50°C e com o batedor globo, bater todos os ingredientes em velocidade alta por 5 minutos.

Dica do chef

Depositar no fundo do copo de chocolate, o Doce de leite de café, posteriormente uma camada de brownie e preencher até o fim do copo com o ganache de café. Com um bico frisado, pingar o marshmallow na superfície do copo.

Você pode substituir o Belcolade por Chocolanté.

Rendimento: 6 unidades de aproximadamente 400 gramas cada.



Custo aproximado da receita

Valores médios no Brasil

Custo	R\$9,61/un (R\$37,99/kg)
Preço Venda	R\$19,22/un
Lucro Bruto	R\$9,61/un (100%)

Barra de Ouro

puratos
Essentials



Casca

Chocolanté Meio Amargo 500 g

Brownie de avelã

Satin Brownie 500 g

Manteiga integral sem sal 150 g

Avelã picada 30 g

Água 150 g

Recheio

**Carat Supercrem
Avelã Cacao-Trace** 200 g

Avelã picada 30 g

Acabamento dourado

Pó dourado para
decoreação 1 g

Porções por embalagem: 10 porções
Porções: 25 g (1/10 da unidade)

	100g	25 g	%VD*
Valor energético (kcal)	515	129	6
Carboidratos totais (g)	56	14	5
Açúcares totais (g)	44	11	
Açúcares adicionados (g)	36	9	18
Proteínas (g)	4,4	1,1	2
Gordura totais (g)	30	7,4	11
Gorduras saturadas (g)	15	3,8	19
Gordura trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	3,9	1	4
Sódio (mg)	90	23	1

*Porcentual de valores diários pela porção.

Casca

Derreter e temperar o Chocolanté seguindo as instruções da embalagem. Depositar o chocolate em uma forma para barrinha até preencher completamente a cavidade, bater para retirar possíveis bolhas e virar para escorrer o excesso, raspar com o auxílio de uma espátula e levar para a refrigeração até pré-cristalizar.

Brownie de avelã

Derreter a manteiga no micro-ondas e misturar aos demais ingredientes em uma batedeira com o batedor raquete e bater em velocidade média por 2 minutos. Transferir a massa para uma assadeira em uma espessura de 1,5 centímetros e assar em forno turbo pré aquecido a 160°C por 25 minutos ou em forno lastro pré aquecido a 180°C por 30 minutos.

Montagem

Com o auxílio de uma manga de confeitar, aplicar o Carat Supercrem no fundo da cavidade e salpicar os pedaços de avelã previamente torradas sobre o recheio. Cobrir com uma camada do brownie e selar com o Chocolanté previamente temperado, levar para refrigeração até cristalizar completamente, desenformar e aplicar o corante dourado com um pincel macio.

Dica do chef

Você pode adicionar diferentes tipos de castanhas no brownie para obter diferentes nuances de sabor e textura.

Rendimento: 5 barras de aproximadamente 250 gramas cada.

Lista de Produtos

Produto	Cód. Produto	Embalagem	Validade	Cód. Barras
Belcolade Selection Amber Cacao Trace	4018217	8 x 1 kg	12 meses	5414477067148
Belcolade Selection Lait Cacao Trace	4023206	5 x 2,01 kg	12 meses	5410687161331
Belcolade Selection Noir Cacao Trace	4023205	5 x 2,01 kg	18 meses	5410687161324
Carat +Sabor Ao Leite Barra	4011006	10 x 1,01 kg	12 meses	5410687121953
Carat +Sabor Ao Leite Moedas	4011003	5 x 2,01 kg	12 meses	5410687121939
Carat +Sabor Caramelo	4023212	5 x 2,01 kg	12 meses	5410687161263
Carat Decorcrem Caramelo	4023213	2,5 kg	12 meses	5410687161270
Carat Decorcrem Meio Amargo	4003647	4 kg	12 meses	7898215606208
Carat Supercrem Avelã Cacao Trace	4023239	4 kg	12 meses	5410687161300
Chantypak	4100491	12 x 1 L	9 meses	7898215601111
Chocolanté Meio Amargo	4003651	5 x 2,01 kg	12 meses	7898215606314
Chocolanté Meio Amargo	4003650	5 x 2,01 kg	18 meses	7898215606307
KAMIX	401439	3 kg	6 meses	5410687130559
Recheio Gourmet Chocolate Belga	4015176	4,5 kg	6 meses	5410687132331
Recheio Gourmet Dulce de Leche	4013771	4,5 kg	6 meses	5410687128914
Satin Brownie	4014511	5 x 2 kg	6 meses	5410687130764
Tegral Merengue	4004401	10 x 1 kg	9 meses	7898215603726
Tegral Panettone Madre	4022009	10 kg	6 meses	54106871551141

Guia de Execução

Ponto de Venda

EDIÇÃO DE PÁSCOA 2024

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.

 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

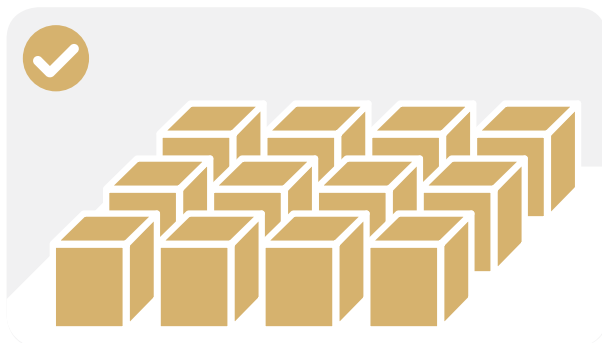
⚠️ Exemplo de má execução

- ❌ Desorganizado ou mal distribuído
- ❌ Concorrentes no mesmo local
- ❌ Espaço vazio



⚠️ Exemplo de boa execução

- ✅ Organizado e alinhado
- ✅ Somente produtos Puratos
- ✅ Equilibrado sem espaço vazio



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.



**Siga nossas redes
sociais** e descubra
mais dicas para
Páscoa



 @puratosbr