



Pastel de Belém, Pão de Ló Português, Bolo de Arroz e Broinhas Doces

ESPECIALIDADES
DA CONFEITARIA
PORTUGUESA,
UMA IGUARIA!



Pastel de Belém, Pão de Ló Português, Bolo de Arroz e Broinhas Doces

Receitas

Receitas

Produto	Modelo	Mistura (g)	Ovos inteiros (g/UN)	Gemas (g/UN)
Pão de Ló Português 100%	Tradicional	1000	900 (±18)	-
	Tipo Ovar	1000	800 (±16)	320 (±16)
	Tipo Minho	1000	600 (±12)	240 (±12)

Produto	Mistura (g)	Água/Leite (g)	Leite (g)	Ovos (g/UN)	Óleo (g)
Bolo de Arroz 100%	1000	250	-	200 (±4)	200
Pastel de Belém recheio	1000	-	2000	-	-

Produto	Mistura (g)	Água (g)	Ovos (g/UN)	Fruta cristalizada picada (g)	Frutos secos (g)	Uvas passas (g)
Broinhas Doces 100%	1000	350	50 (±1)	400	100	200

Modo de Preparo

Modo de Preparo

Pão de Ló Português 100%			Bolo de Arroz 100%	
Misturar na batedeira, utilizando batedor tipo globo, a mistura e os ovos durante 8 minutos em velocidade rápida. Forrar as formas com papel e colocar a massa.			Misturar na batedeira a mistura com os ovos e a água ou leite. Adicionar o óleo e misturar em velocidade lenta, utilizando batedor tipo raquete/leque, durante 5 minutos.	
Tradicional	Tipo Ovar	Tipo Minho	Formato tradicional	Outros formatos
Assar em forno turbo a 170°C durante 20 minutos ou forno lastro a 190°C durante 20 a 25 minutos.	Assar em forno turbo a 170°C durante 20 a 25 minutos ou forno lastro a 190°C durante 20 a 25 minutos.		Forrar uma assadeira com papel siliconizado PRODIPANI e colocar os aros de Bolo de Arroz. Aplicar em cada aro uma cinta para Bolo de Arroz. Colocar a massa nos aros. Assar durante 18 minutos em forno turbo a 180°C ou forno lastro a 200°C.	Aplicar desmoldante PR100 numa assadeira. Colocar a massa na assadeira. Assar em forno turbo a 150°C durante 35 minutos ou forno lastro a 180°C durante 40 minutos.
Pastel de Belém recheio			Broinhas Doces 100%	
Misturar os ingredientes durante 3 minutos. Deixar descansar durante 15 minutos antes de colocar nas formas previamente forradas com Folhado 100% . Assar durante 10 a 12 minutos a 300°C em forno lastro ou 230°C em forno turbo.			Misturar na batedeira, utilizando batedor tipo raquete/leque, a mistura com a água e o ovo, em velocidade média durante 3 minutos. Se pretender as Broinhas com fruta, adicionar a fruta à massa e envolver bem. Descanso da massa: 15 minutos. Formar rolos, dividir em pequenas peças. Modelar com farinha. Colocar as peças sobre uma assadeira forrada com papel siliconizado PRODIPANI e enfarinhar ou pincelar com ovo. Assar durante 7 minutos em forno turbo a 200°C, ou forno lastro a 230°C.	

Nota 1: Os tempos, temperaturas e quantidades indicadas podem variar de acordo com as condições e equipamentos utilizados.

Nota 2: Para o **Pão de Ló Português 100%** a temperatura aconselhável do batido é de 25°C.

Nota 3: No **Pastel de Belém**, para obter um melhor resultado utilize o **Folhado 100%** para forrar as formas.

Nota 4: Para as **Broinhas Doces 100%**, as frutas identificadas podem ser substituídas por qualquer outra fruta ou gotas de chocolate. Como sugestão para diferenciação, polvilhe umas peças com farinha e outras pincele com ovo.

Logística

Logística

Produto	Embalagem			Paletização				Cod. Barras EAN	Classif. Fiscal NCM	Validade
	Unid.	Tipo	Dimensões Unid. (CxLxH) cm	Paleta (CxLxH) m	Lastro (Unid.)	Altura (Unid.)	Total Unid.			
Pão de Ló Português 100%	5 kg	Saco	20 x 13 x 45	1,00 x 1,20 x 1,00	13	10	130	7898579460867	1901.20.00	6 meses
Bolo De Arroz 100%	5 kg	Saco	20 x 13 x 45	1,00 x 1,20 x 1,10	13	10	130	7898579460126	1901.20.00	6 meses
Pastel de Belém recheio	5 kg	Saco	20 x 13 x 45	1,00 x 1,20 x 1,00	13	10	130	7898579460065	1901.20.00	6 meses
Broinhas Doces 100%	5 kg	Saco	20 x 13 x 45	1,00 x 1,20 x 1,10	13	10	130	7898579460317	1901.20.00	6 meses