

Atelier do Doce

CATÁLOGO DE PRODUTOS 2020



Tradição, Qualidade,
Responsabilidade e Inovação

www.atelierdodoce.pt





Índice

- 04 | História
- 06/07 | DOÇARIA SORTIDA**
- 08 | Bolas de Berlim
- 13 | Doces Conventuais
- 14 | Mini Cheesecake
- 16 | Bolos à fatia
- 17 | Queijadas e Tarteletes
- 19 | Bolos de Pastelaria
- 22/23 | SOBREMESAS**
- 24 | Pão de Ló
- 34/35 | EMBALADOS**
- 36 | Conventuais
- 40 | Kit Bolo de aniversário
- 42 | Macarrons

Atelier do Doce

História

1960 | INÍCIO DA PASTELARIA SARAIVA

Antônio Saraiva inicia o seu percurso de pasteleiro com apenas 11 anos de idade e desde aí dedicou toda a sua vida em volta desta deliciosa arte. Eis que surge uma das mais antigas e conceituadas pastelarias de Alcobaca, a "Pastelaria Saraiva", fundada em 1960 pelo Mestre Antônio Saraiva e sua esposa, pais de Catarina Saraiva.

1990 | FORMAÇÃO EM PASTELARIA

Com gosto pela criatividade, Catarina decide aprofundar os seus conhecimentos na área de Pastelaria e dedica-se de corpo e alma ao negócio da família.

2006 | INAUGURAÇÃO DA FÁBRICA

Já casada com Rui Marques, um empreendedor, criaram o Atelier do Doce, uma empresa que se dedica a 100% à produção de bolos de pastelaria para as grandes superfícies e pequenas lojas de rua.

2008 | MUDANÇA DE INSTALAÇÕES

O crescimento foi notório e rapidamente se sentiram obrigados a mudar de instalações para uns armazéns existentes no Casal do Amaro - Alfeizerão.

2016 | ABERTURA DE LOJA PRÓPRIA

Recentemente a unidade de fabrico foi aumentada e totalmente remodelada para fazer face às exigências do mercado, quer nacional quer internacional e foi também inaugurada uma loja com um conceito diferenciador. Vendem só o que de melhor sabem produzir a preços de fábrica, com atendimento personalizado e com a possibilidade de ver a produção desfrutando de uma vista fabulosa sobre vales e montanhas. Face às exigências do mercado, quer nacional, quer internacional, abriram em 2016 loja própria, e em 2020 loja online.





Doçaria Sortida

Bolas de Berlim



Bola de Berlim Recheada com Ovo
Ref. 38032

aprox. 110g 20 unidades



Bola de Berlim Simples
Ref. 38063

aprox. 80g 20 unidades



Berlim Color Chocolate e Avelã
Ref. 38236

aprox. 90g 20 unidades



Berlim Color Crumble de Maçã e Canela
Ref. 38233

aprox. 90g 20 unidades



Berlim Color de Morango
Ref. 38234

aprox. 90g 20 unidades



Bola de Berlim de Alfarroba
Recheada com Ovo
Ref. 38189

aprox. 110g 20 unidades



Bola de Berlim Recheada com
Chocolate e Avelãs
Ref. 38196

aprox. 110g 20 unidades



Bola de Berlim Recheada com Creme
de Chocolate Branco e Avelãs
Ref. 38271

aprox. 110g 20 unidades



História das Bolas de Berlim

A receita das Bolas de Berlim chegou a Portugal durante a Segunda Guerra Mundial, pelas mãos de algumas famílias judias alemãs, e tornou-se num sucesso imediato. Ao longo do tempo, os pasteleiros nacionais foram desenvolvendo a sua própria versão deste bolo — originalmente, a receita era feita com creme ou marmelada - chegando até à versão da receita que conhecemos atualmente, com

o recheio de doce de ovos, que já era usado em tantas outras especialidades tradicionais. Tendo em conta o tamanho e a forma redonda (ideal para agarrar só com uma mão), as bolas de Berlim começaram a ser vendidas na rua e, mais tarde, chegaram às praias, onde foram um sucesso tão grande que se transformaram num ritual típico do verão.



Bola de Berlim Recheada com Doce de Leite
Ref. 38193

aprox. 110g 20 unidades



Bola de Berlim Recheada com Frutos Silvestres
Ref. 38192

aprox. 110g 20 unidades



Bola de Berlim Recheada com Laranja
Ref. 38218

aprox. 110g 20 unidades



Bola de Berlim Recheada com Limão
Ref. 38217

aprox. 110g 20 unidades



Bola de Berlim Recheada com Maçã
Ref. 38158

aprox. 110g 20 unidades



Bola de Berlim Recheada com Maçã e Canela
Ref. 38271

aprox. 110g 20 unidades



Bola de Berlim Recheada com Morango
Ref. 38191

aprox. 110g 20 unidades



Bola de Berlim Recheada com Chocolate Crocante
Ref. 38258

aprox. 110g 20 unidades



Doces Conventuais



As cornucópias pertencem ao receituário do Mosteiro de Santa Maria de Coz, dependente do Mosteiro de Alcobaça.

A sua forma inspira-se num vaso com feição de corno, que na Antiguidade simbolizava a fertilidade e a abundância, pois do seu interior jorravam frutos e flores.

As Cornucópias de Alcobaça são recheadas de ovos moles, confeccionadas com gemas e açúcar, quase os únicos ingredientes que entram no receituário da doçaria conventual portuguesa. Reinventámos o cone da cornucópia, que ao invés de ser frita em óleo é assada no forno, conferindo-lhe uma crocância mais duradoura.

Cornucópias

Ref. 8012

 aprox. 670g  6 unidades



Tiaras D. Inês
Ref. 38186

 aprox. 90g  12 unidades



Torrão de Amêndoa
Ref. 38227

 aprox. 70g  18 unidades



Segredo São Bernardo
Ref. 38264

 aprox. 70g  12 unidades



Baba Real
Ref. 38213

 aprox. 70g  12 unidades



Mini Pavlova Chocolate Crocante
Ref. 38254

 aprox. 70g  12 unidades



Mini Pavlova Frutos Silvestres
Ref. 38170

 aprox. 70g  12 unidades

ALERGÉNIOS: Contém ovos, leite e derivados (incluindo lactose), frutos de casca rija. Pode conter vestígios de amendoim, sulfitos, glúten e sementes de sésamo.



Mini Cheesecake de Caramelo Salgado
Ref. 38222

aprox. 100g 12 unidades



Mini Cheesecake de Frutos Silvestres
Ref. 38179

aprox. 100g 12 unidades



Mini Cheesecake de Maracujá
Ref. 38006

aprox. 100g 12 unidades



Tartelete de Lima
Ref. 38172

aprox. 100g 12 unidades



Tartelete de Mousse de Chocolate
Ref. 38216

aprox. 100g 12 unidades



Mini Bolo de Bolacha
Ref. 38238

aprox. 100g 12 unidades



Mini Red Velvet
Ref. 38237

aprox. 100g 12 unidades



Mini Semifrio Caramelo Salgado
Ref. 38242

aprox. 100g 12 unidades



Mini Tiramisú
Ref. 38239

aprox. 100g 12 unidades





Fatia Red Velvet
Ref. 38006

aprox. 100g 18 unidades



Fatia Sacher
Ref. 38067

aprox. 110g 18 unidades



Tachinho de Dom Abade
Ref. 38008

aprox. 50g 35 ou 60 unidades



Queijada de Amêndoa
Ref. 38011

aprox. 50g 20 unidades



Queijada de Gila
Ref. 38146

aprox. 50g 20 unidades



Fatia Torta de Laranja
Ref. 38268

aprox. 95g 18 unidades



Salame
Ref. 38269

aprox. 110g 18 unidades



Tartelete Bombocado
Ref. 38084

aprox. 110g 12 unidades



Tartelete de Amêndoa
Ref. 38083

aprox. 95g 12 unidades



Tartelete de Avelã
Ref. 38128

aprox. 110g 12 unidades



Criolo de Frutos Secos
Ref. 38004

aprox. 95g 12 unidades



Criolo de Maçã
Ref. 38006

aprox. 90g 12 unidades



Tartelete de Frutos Silvestres
Ref. 38074

aprox. 130g 12 unidades



Tartelete de Maçã
Ref. 38002

aprox. 130g 12 unidades



Tigelada
Ref. 38077

aprox. 150g 24 unidades



Pitos de Gila
Ref. 38003

 aprox. 90g  12 unidades



Pitos de Maçã
Ref. 38001

 aprox. 90g  12 unidades



Pastel de Nata
Ref. 38220

 aprox. 60g  60 unidades



Pastel de Nata Cru
Ref. 48220

 aprox. 60g  60 unidades



Jesuíta Amêndoa Cru
Ref. 48108

 aprox. 100g  12 unidades



Éclair de Chocolate
Ref. 38264

 aprox. 70g  12 unidades



Palmier Coberto de Ovos
Ref. 38062

 aprox. 90g  12 unidades



Palmier Recheado
Ref. 38060

 aprox. 90g  12 unidades

ALERGÉNIOS: Contém ovos, leite e derivados (incluindo lactose), frutos de casca rija. Pode conter vestígios de amendoim, sulfitos, glúten e sementes de sésamo.



Croissant Simples
Ref. 38024

aprox. 80gr 12 unidades

Mil Folhas de Café
Ref. 38146

aprox. 70g 12 unidades

Mil Folhas Especial
Ref. 38214

aprox. 70g 12 unidades

Mil Folhas Francês
Ref. 38058

aprox. 70g 12 unidades



Bolo de Arroz
Ref. 38059

aprox. 80g 18 unidades

Pampilho
Ref. 38016

aprox. 100g 18 unidades

Torta de Ovos
Ref. 38053

aprox. 90g 12 unidades

Croissant de Manteiga de Chocolate
Ref. 38024

aprox. 80gr 12 unidades

Croissant de Manteiga de Doce de Ovo e Amêndoa
Ref. 38024

aprox. 80gr 12 unidades

ORIGEM DO MIL FOLHAS

729 camadas de massa, intercaladas com outras 729 de manteiga: essa é a receita da massa folhada original, criada pelo cozinheiro francês Marie-Antoine Carême, no século XVII. A união dessa massa com o creme de baunilha deu origem ao famoso doce conhecido como mille-feuilles (mil-folhas).

DICA GULOSA: O verdadeiro mil-folhas deve ser partido apenas com o uso de um garfo, para que se divida uniformemente sem ser despedaçado.



Pão de Deus
Ref. 38072

aprox. 80gr 12 unidades



Pão de Leite
Ref. 38015

aprox. 80gr 12 unidades



Sobremesas



Pão de Ló de Ouro

Um bolo tipicamente português com uma massa leve e fofa, e sabor que agrada a todos.

Ref. 37128

aprox. 600g 1 unidade



Pavlova de Frutos Silvestres

Sobremesa em forma de bolo, com base de merengue e recheio de Frutos Silvestres.

Ref. 37006

aprox. 500g 1 unidade



Pão de Ló de Alfeizerão

Um bolo tradicional da gastronomia portuguesa, cremoso e que se desfaz na boca.

Ref. 37006

aprox. 500g 1 unidade



Pavlova de Chocolate

Sobremesa em forma de bolo, com base de merengue e recheio de Frutos Silvestres.

Ref. 37128

aprox. 600g 1 unidade





Bolo Austríaco

Bolo de chocolate húmido, preparado com uma massa leve e consistente, com duas camadas de recheio de chocolate branco e doce de morango, envolto de palitos La Reine e coberto com cacau em pó.

Ref. 30721

aprox. 1500g 1 unidade



Bolo de Chocolate e Caramelo Salgado

Bolo de chocolate húmido, com duas camadas de recheio e cobertura de caramelo salgado. Um bolo inteiramente leve, que lhe entrega a deliciosa junção de sabores entre o doce e o salgado, capaz de agradar a todos.

Ref. 37104

aprox. 1800g 1 unidade



Bolo Brigadeiro

Um bolo húmido de chocolate, com duas camadas de recheio e uma deliciosa cobertura de brigadeiro com fideos de chocolate. Ideal para todos os fãs de chocolate.

Ref. 37065

aprox. 800g 1 unidade



Bolo de Chocolate e Noz

Bolo de formato redondo de chocolate e noz.

Ref. 37005

aprox. 1200g 1 unidade



Bolo Chiffon de Chocolate

Bolo de chocolate húmido, com duas camadas de recheio e cobertura de uma mistura de chocolate e caramelo, decorado com pequenos suspiros cobertos de cacau em pó. Sabor e aroma agradável.

Ref. 37061

aprox. 1500g 1 unidade



Bolo de Bolacha

Bolo de bolachas embebidas em café, com recheio e cobertura de creme de manteiga e café, com acabamento de bolacha ralada. Preparado à base de natas e café, este bolo de bolacha torna-se a tentação de todos os que são apaixonados pelo mundo do café.

Ref. 37104

aprox. 1200g 1 unidade





Bolo Rocher

Bolo de formato redondo de chocolate com agradável sabor a rocher.

Ref. 37085

aprox. 1000g 1 unidade



Cheesecake de Caramelo Salgado

Bolo com base de bolacha com agradável sabor a creme de queijo e com acabamento de caramelo salgado.

Ref. 37101

aprox. 500 ou 1200g 1 unidade



Tarte de Lima e Oreo

Tarte com base de bolacha de chocolate e recheio de merengue, oreo e sumo de limão.

Ref. 8172

aprox. 700g 1 unidade



Semifrio Merengue

Bolo em camadas com massa de chocolate e recheio de merengue coberto com agradáveis suspiros.

Ref. 37040

aprox. 1200g 1 unidade



Cheesecake de Frutos Silvestres

Bolo com base de bolacha com agradável sabor a creme de queijo e com acabamento de doce de frutos silvestres.

Ref. 37061

aprox. 1200g 1 unidade



Red Velvet

Bolo de formato redondo ligeiramente avermelhado com recheio de um delicioso creme à base de queijo.

Ref. 37082

aprox. 1000g 1 unidade



Drip Cake de Chocolate e Avelã Castanho

Bolo de massa pão de ló caseiro, com recheio de chocolate e avelã e preparado vegetal, e cobertura de creme de manteiga e chocolate. Acabamento com peças de chocolate, suspiros, bolachas, brigadeiros e torrões.

Ref. 32005

aprox. 1000g 1 unidade



Supremo de Bolacha

Bolo de bolacha com cobertura e com um agradável recheio.

Ref. 37105

aprox. 1500g 1 unidade



Drip Cake de Frutos Silvestres Rosa

Bolo de massa pão de ló caseiro, com recheio de frutos silvestres e preparado vegetal, e cobertura de creme de manteiga e chocolate branco. Acabamento com peças de chocolate, suspiros, bolachas, brigadeiros e torrões.

Ref. 32002

aprox. 1000g 1 unidade



Semifrio de Frutos Silvestres

Bolo em camadas de pão-de-ló de chocolate e natas, com doce de frutos silvestres.

Ref. 37008

aprox. 1500g 1 unidade

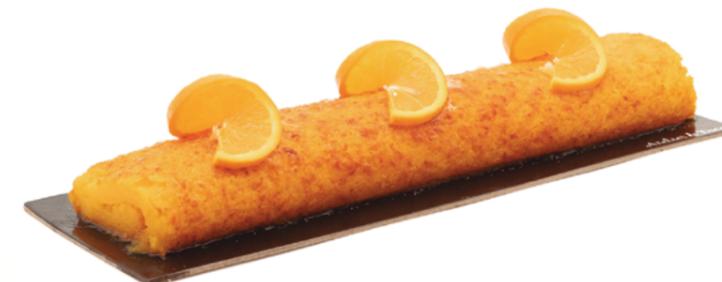


Folhado Dom Rodrigo

Bolo folhado com recheio de doce de ovo, creme pasteleiro e fios de ovos.

Ref. 37099

aprox. 1300g 1 unidade



Torta de Laranja

Torta de massa húmida com sabor a laranja.

Ref. 37024

aprox. 900g 1 unidade





Tarte de Maçã à Americana
Tarte de maçã com ligeiro aroma a especiarias, numa base crocante.

Ref. 37102

aprox. 2000g 1 unidade



Tarte de Amêndoa

Tarte fofa, coberta por amêndoa palitada caramelizada.

Ref. 37018

aprox. 750g 1 unidade



Tarte de Maçã de Alcobaça

Tarte fofa, coberta de maçã de Alcobaça laminada e geleia de maçã.

Ref. 37081

aprox. 700g 1 unidade



Molotof

Molotof de ovo e amêndoa, também disponível com cobertura de caramelo.

Ref. 37051

aprox. 1000g 1 unidade



Bolo de Noz e Maçã

Bolo de formato redondo de noz e maçã.

Ref. 37010

aprox. 1500g 1 unidade



A origem da sobremesa

Foi no final da Idade Média que os chefes de gastronomia começaram a separar os pratos salgados dos doces.

Os banquetes na época eram longos, fartos e com diversos alimentos diferentes colocados à disposição dos convidados. À mesa eram dispostas carnes, cereais, sopas de legumes, pães, tortas, queijos, frutos secos e frescos e mel, entre outros alimentos. Tudo era consumido ao mesmo tempo e, muitas vezes, comer uma fruta ou um pedaço de queijo após um salgado tinha a função de limpar o paladar e prepará-lo para os pratos seguintes.

Tanto que em países como a Itália e a França, hoje ainda se comem queijos ao fim da refeição, ao invés da sobremesa

ou antes dela.

Mas, foi a partir de 1533, quando Catarina de Médicis desembarcou no porto francês de Marselha para se casar com o futuro rei Henrique II, que a culinária tomou o rumo como a conhecemos hoje.

Como dote de casamento, Catarina levou para a França livros de receitas, um séquito de cozinheiros e novos hábitos e regras de etiqueta, como consumir a sobremesa no final das refeições.

Graças a Catarina, a sobremesa passou a ser considerada a parte mais esperada e importante da refeição.



LOJA[®]
DO SAL
SALINAS DE RIO MAIOR
por Atelier do Doce

SALATINOS
Doce com Flor de Sal

INGREDIENTES

Açúcar, gema de ovo pasteurizada, água, farinha (trigo), feijão branco cozido (feijão branco, água, sal, antioxidante (E223-sulfitos), farinha de amêndoa, leite, gordura de origem animal, flor de sal, conservante (E202), limão, canela.

Contém: cereais com glúten.

Produtos Embalados

Box de Cornucópias

As Cornucópias são um doce conventual de Alcobaça, com uma base crocante e creme de ovos moles. Embora a origem deste famoso doce não possa ser comprovada, este está intimamente ligado à história do Mosteiro de Cós e ao Mosteiro de Alcobaça. Pensa-se que a sua forma única seja inspirada num vaso com a forma de um corno jorrando flores e frutos, que na Antiguidade representava a abundância. Apesar de serem tradicionalmente fritas, as nossas cornucópias são preparadas no forno, para que se mantenham crocantes e continuem deliciosas até ao momento do seu consumo.

Ref. 28012

aprox. 670g 6 unidade



Folar de Bronze

Folar tradicional em camadas finas de bolo fofo e recheio, com aroma a canela, erva doce e flor de sal.

Este é um bolo característico e típico da altura religiosa da Páscoa. E a nossa receita, desenvolvida com base numa receita original do Baixo Alentejo, surgiu de um erro no processo de formulação da receita inicial, com a duplicação da quantidade de queijo.

Esse erro fez com que o nosso Folar de Bronze superasse todas as expectativas e tenha sido premiado com a medalha de ouro no Concurso de Folar Doce de Portugal em 2019!

Com a sua aparência rústica e sabor pronunciado a especiarias, o nosso Folar de Bronze fica excelente servido em finas fatias e acompanhado com uma infusão de frutas ou café longo.

Ref. 38146

aprox. 750g 1 unidade



Mini Sortido Conventual

Seleção de doces conventuais com Broas de Santa Maria e pequenos bolinhos de gema de ovo conhecidas como Castanhas de Ovos.

Prove o Sortido Conventual do Atelier do Doce, com Broas de Santa Maria e pequenos bolinhos de gema de ovo conhecidas como Castanhas de Ovos.

Ref. 29495

aprox. 240g 12 unidade



Tubo de Tachinhos de Dom Abade

Os Tachinhos de Dom Abade são uma pequena maravilha da tradição conventual de Alcobaça. Estas queijadas com um interior húmido de ovo e muito ricas em amêndoa, que lhes confere uma crocância única, são envolvidas numa fina camada de massa, sendo uma herança familiar que tanto nos orgulha.

Ref. 28008T

aprox. 300g 6 unidade





Bolachas Bombocado

Bolachas tradicionais portuguesas de sabor agradável, com o formato de meninos e meninas.

Ref. 22020

aprox. 250g



Beijinhos

Pequenas bolachinhas decoradas com glacé colorido. Uma receita tipicamente portuguesa que combina uma pequena bolacha com uma cobertura de açúcar colorida, que aviva as memórias dos mais velhos e adoça as bocas dos mais novos.

Ref. 29060

aprox. 250g



Broas de Frutos Secos

As Broinhas de Frutos Secos são bolinhos, que, como o nome indica, ricos em amêndoa e sultanas, tipicamente portugueses e intimamente ligados à tradição do Dia de Todos os Santos na região Oeste. Podem ser acompanhadas com um chá ou um café longo.

Ref. 22016

aprox. 330g



Parabéns

18.792
Combinções Possíveis



Sugestão de apresentação

Parabéns



Exemplo 01

Parabéns



Exemplo 02

Parabéns



Exemplo 03

Kit Bolo de Aniversário

Cada Kit contém
1 Bolo; 1 Kit Decoração (inclui topper e vela); 1 Recheio; 1 Cobertura; 1 Prato.

Tamanho

Forma 16 cm (aprox. 8 a 12 pessoas)

Forma 20 cm (aprox. 15 a 20 pessoas)



Kit Completo



Kit Decoração

Tipos de recheio

Doce de Ovo, Chocolate e Avelãs, Frutos Silvestres, Compota de Morango, tipo Ferrero, tipo Bueno, Lemon Curd, Caramelo Salgado e Maçã.

Cobertura de buttercream

Branca, Rosa, Azul e Castanha.

Decoração

Azul, Rosa e Castanho.

Chocolate



Exemplo Coroa Dourada

Softcake tipo iogurte



Exemplo It's a Boy

Pão de Ló



Exemplo 25 Anos

Toppers

- Parabéns 1
- Parabéns 2
- Happy Birthday
- 10 Dourado
- 20 Dourado
- 30 Dourado
- 40 Dourado
- 50 Dourado
- 10 Prata
- 20 Prata
- 25 Prata
- 30 Prata
- 40 Prata
- It's a Girl
- It's a Boy
- Coroa Rosa
- Coroa Prata
- Coroa Dourada
- Benfica
- Sporting
- Frosen
- Baleia Rosa
- Flamingo
- Unicórnio
- Fortnite
- Starwars
- Navio Piratas
- Wolkswagen Pão-de-Forma

Exemplo Unicórnio

Exemplo 40 Anos Dourado

Exemplo Happy Birthday



Macarons
Ref. 8168

aprox. 480g 36 unidades
6 de cada sabor

Morango, Caramelo salgado, Ferrero,
Pistácio, Tangerina e Framboesa e
Limão.



Macaron Morango



Macaron Caramelo Salgado



Macaron Ferrero



Macaron Pistácio

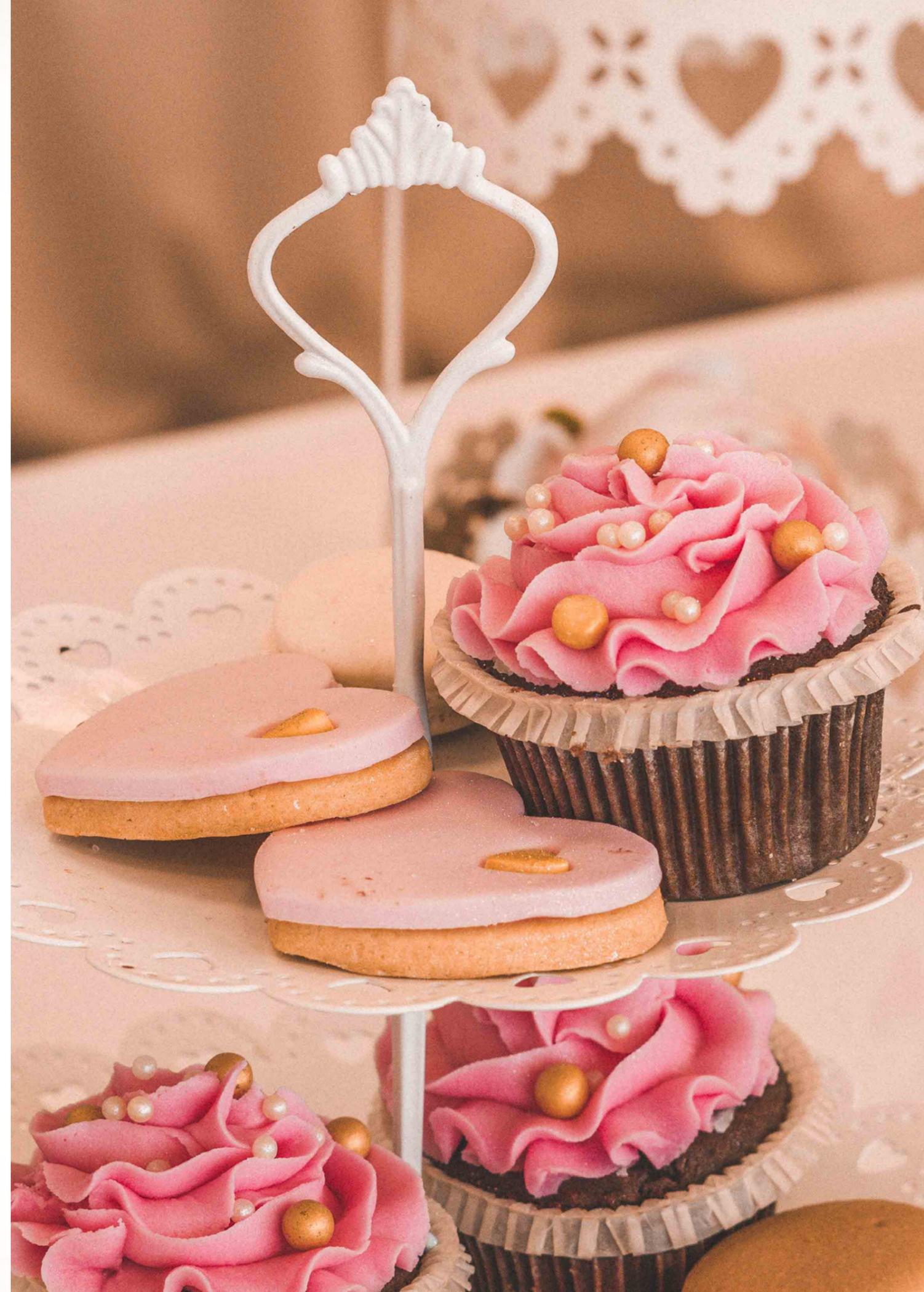


Macaron Tangerina e Framboesa



Macaron Limão

Deixe-se envolver por sabores franceses com os nossos macarons com 6 sabores de recheio diferentes.



Atelier do Doce



Tradição, Qualidade,
Responsabilidade e Inovação

www.atelierdodoce.pt