Vision
Magazine

puratos
Food Innovation for Good

Settembre - Dicembre 2022

Periodico dedicato ai
panettieri, **pasticcieri** e **cioccolatieri**

IN QUESTO NUMERO

- Sapore
- Panettone a tutto tondo
- Cremfil Ultim
- Cremfil Silk Limone Italiano
- Patis France Pralirex
- Belcolade Origins Camerun 45 CT

Caro lettore

si avvicina il periodo dell'anno più intenso per chi lavora nei settori della panificazione e della pasticceria, quello della preparazione di tutte le prelibatezze che allieteranno le festività natalizie, tra cui il Panettone.

Simbolo della cultura gastronomica italiana, il Panettone è oggi oggetto di sperimentazioni espressive, contaminazioni, provocazioni e del savoir-faire di tanti lievitisti e pasticceri. L'importanza della lievitazione, l'elasticità dell'impasto, l'aroma persistente, le farciture, le inclusioni e le glasse più deliziose: noi di Puratos sappiamo bene l'impegno e la dedizione che richiede un Panettone ed è per questo che ti offriamo gli ingredienti migliori per renderlo perfetto!

Oltre ad uno speciale dedicato al Panettone a tutto tondo, in questa edizione troverai anche la nostra proposta di nuovi ingredienti di panificazione, pasticceria e cioccolato e tante ricette da cui trarre ispirazione per offrire ai tuoi clienti prodotti sempre innovativi ed accattivanti.

ZOOM SU...

SAPORE

SAPORE **SALOME**

Lievito madre liquido inattivo di segale con aggiunta di malto.

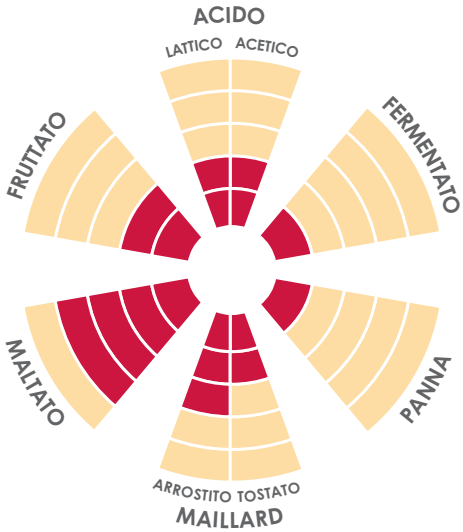
ASPETTO ORGANOLETTICO:
Liquido, color testa di moro, ha un sapore aromatico e un gusto caratteristico, dalle note maltate e fruttate.

VANTAGGI PER IL CLIENTE:
- Dona sapore e colore;
- Conferisce al pane una qualità costante e una struttura della mollica uniforme;
- Pratico da usare e da dosare.

VANTAGGI PER IL CONSUMATORE:
- Gusto caratteristico di segale, dalle note maltate e fruttate.
- Più semplice da affettare.

APPLICAZIONI:
Ideale per realizzare tutti i tipi di pane, in particolare di segale e integrale, e per prodotti soffici salati.

DESCRITTORI DEL GUSTO:



SPECIFICHE:

Confezione: BIB 10kg
Dosaggio: 1-5% sul peso della farina
Shelf-life:12 mesi
Conservazione: Una volta aperto, conservare in frigorifero e consumare entro 2 mesi.
Stoccaggio: Conservare in luogo asciutto (U.R.: max 65%) tra 4 e 25°C.

SAPORE **CARMEN 50**

Lievito madre liquido inattivo di frumento.

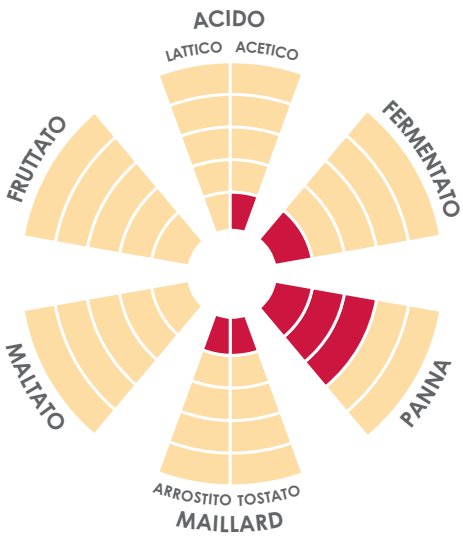
ASPETTO ORGANOLETTICO:
Liquido, di colore chiaro, ha un sapore ben equilibrato tra dolcezza e acidità.

VANTAGGI PER IL CLIENTE:
- Dona sapore;
- Conferisce al pane morbidezza e freschezza;
- Pratico da usare e da dosare.

VANTAGGI PER IL CONSUMATORE:
- Gusto rotondo ben equilibrato tra dolcezza e acidità;
- Più semplice da affettare.

APPLICAZIONI:
Ideale per realizzare tutti i tipi di pane, prodotti di viennoiserie, brioches, prodotti dolci, focacce, pizze e pinse.

DESCRITTORI DEL GUSTO:



SPECIFICHE:

Confezione: BIB 10kg
Dosaggio: 5-10% sul peso della farina
Shelf-life:12 mesi
Conservazione: Una volta aperto, conservare in frigorifero e consumare entro 2 mesi.
Stoccaggio: Conservare in luogo asciutto (U.R.: max 65%) tra 4 e 25°C.

Nodo Soffice a pois

SUGGERIMENTI

Per ottenere un impasto più omogeneo aggiungere Softgrain nell'impasto gli ultimi 3 minuti. È inoltre possibile decorare il Nodo Soffice con i Graindesign.

FOCUS PRODOTTO

SOFTGRAIN GOLDEN 6 CL
Softgrain Golden 6 CL è una gustosa pasta di cereali interi, che apporta un gusto dolce e delicato ai prodotti finiti. Macerato nel lievito madre di frumento.
A base di girasole, lino, frumento, avena, chia e miglio.

Dosaggio: 10 - 40%
Confezione: Secchiello 5 Kg
Shelf-life: 8 mesi
Conservazione: Dopo l'apertura conservare in frigorifero

INGREDIENTI

Farina Rinforzata 260W	500
Latte	+/- 400
Zucchero	120
Uovo intero	50
Sale	20
Easy Snack CL	**500**
Mimetic Incorporation	**120**
O-tentic Mediterraneo	**50**
Softgrain Golden 6 CL	**250**
Sapore Carmen 50	**100**

PROCEDIMENTO

Tempo d'impasto	4 min. in prima velocità, 7 min. in seconda velocità
Temperatura d'impasto	25°C
Riposo di massa	20 min. in ambiente coperto con plastico
Pezzatura	80 g
Prima formatura	Formare dei bauletti
Puntaggio	15 min. coperto con telo di nylon
Formatura finale	Formare dei filoncini e chiuderli a nodo
Lievitazione finale	120 min. circa a 30°C con 75% U.R.
Decorazione	Spruzzare Sunset Glaze in superficie
Temperatura del forno	Forno statico 220°C - rotor 195°C
Tempo di cottura	13/15 min. di cui gli ultimi 4 min. a valvola aperta

Ciabattina alla Frutta

INGREDIENTI

Farina nazionale 240W	1000
Acqua	700
Sale	20
Uvetta	150
Fichi secchi	150
O-tentic Mediterraneo	**40**
Sapore Salome	**50**

PROCEDIMENTO

Tempo d'impasto	6 min. in prima velocità, 5 in seconda velocità poi aggiungere uvette e fichi e 2 MINUTI in prima velocità
Temperatura d'impasto	24°C
Prima lievitazione	Fare un puntaggio in vasca coperta di 60min. fino a duplicazione della massa
Make up	Dividere l'impasto a mano su banco infarinato e riporre direttamente su telaio da infornamento (peso indicativo 100 g)
Lievitazione finale	60 min. a 30°C con 75% di U.R.
Decorazione pre-cottura	Capovolgere oppure spolverare ed effettuare un taglio in superficie
Temperatura del forno	240°C con vapore, abbassare poi a 220°C
Tempo di cottura	16 min. di cui gli ultimi 4 min. con valvola aperta

SUGGERIMENTI

Per una lavorazione overnight, dopo l'impasto, riporre tutta la massa a +4°C. L'indomani procedere come da ricetta.
É inoltre possibile variare la frutta secca con i canditi.

FOCUS PRODOTTO

O-TENTIC MEDITERRANEO
Un prodotto unico a base di lievito madre italiano, ottenuto da una madre originaria del Nord dell'Italia, mantenuta in vita e rinfrescata ogni giorno dal 1923. Un processo di fermentazione lungo 36 ore e un profilo aromatico fatto di note fermentate e di cereali, tipico della tradizione italiana.

Dosaggio: 4% sul peso della farina
Confezione: Scatola da 10 kg (10 sacchetti x 1 kg)
Conservazione: 12 mesi (imballo originale non aperto)

ZOOM SU...

PANETTONE A TUTTO TONDO

Tutto ciò che occorre per realizzare un lievitato unico, originale e di qualità!

IMPASTO

Costante ricerca ed innovazione sono il nostro mantra. Le nostre **tecnologie enzimatiche**, ispirate dalla natura, sono combinate ai più innovativi metodi di produzione, per risultati sorprendenti in linea con il gusto dei consumatori.

CARATTERIZZAZIONE

Arricchire l'impasto è un tocco che fa davvero la differenza non solo in termini di gusto e profumo, ma anche di texture. La gamma Puratos spazia da **paste di frutta secca** a **cioccolato** di prima qualità.

INCLUSIONI

Sbizzarrisciti nella scelta delle inclusioni per il tuo Panettone e scopri quante meravigliose sfumature di gusto puoi creare. Da quelle più classiche dei **canditi** alle più innovative, grazie agli **Smoobees** e ai **Softgrain**.

FARCITURE

Le nostre creme idrate dalla texture ricca e cremosa e dalla qualità superiore conferiranno al tuo Panettone un gusto unico e indimenticabile che durerà nel tempo.

GLASSE E COPERTURE

Buono dentro e bello fuori! Anche l'occhio vuole la sua parte. Vesti il tuo Panettone nel miglior modo, con le **glasse** o i **cioccolati** che preferisci.

Panettone ai 3 Cioccolati

INGREDIENTI

Preimpasto	g
Tegral Dolcinote 100 / CL	**1500**
Lievito di birra	4
Acqua	500
Burro 82% m.g.	350
Tuorli	200

Impasto finale	g
Preimpasto	2554
Tegral Dolcinote 100 / CL	**1200**
Tuorli	400
Zucchero	400
Acqua	450
Miele di acacia	50
Burro 82% m.g.	350
Belcolade Chunks Noir CT	**540**
Belcolade Origins Vietnam 45 CT	**800**

Copertura	g
Belcolade Selection Amber CT	**q.b.**

PROCEDIMENTO

Preimpasto

Impastare Tegral Dolcinote 100 o CL, acqua, tuorli e lievito.
Quando la pasta è omogenea aggiungere il burro e continuare la lavorazione sino ad ottenere un impasto liscio.
Lasciar lievitare a 26-27°C U.R. 75% per 12-14 ore e comunque fino a quadruplicazione della pasta.

Impasto finale

Impastare Tegral Dolcinote 100 o CL, il preimpasto e $^1/_4$ dell'acqua. Quando l'impasto comincia a formarsi, aggiungere il miele e, alternandoli, zucchero e tuorli in tre step. Amalgamare bene ed aggiungere il burro. Una volta incorporato aggiungere l'acqua rimanente. Impastare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo (temperatura impasto finale da 27 a 28°C), quindi unire le inclusioni. Far puntare in cella per 1 ora a 30°C U.R. 75%. Pesare la quantità di pasta desiderata e fare la preforma. Lasciare riposare 15-20 min. a temperatura ambiente, tornire e mettere negli stampi. Far lievitare 4-5 ore (a 30°C U.R. 75%) finché il centro del panettone non raggiunge il limite dello stampo. Incidere la superficie con un taglio a croce e porre al centro un pezzo di burro. Cuocere a 165°C per 45 min. da 500 g, per 55 min. da 1000 g aprendo la valvola gli ultimi 10. A fine cottura appendere capovolti con gli appositi ganci fino a completo raffreddamento.

Copertura

Temperare la copertura Amber a 28-29°C; immergere la cupola del panettone fino a bordo stampo. Far cristallizzare ad una temperatura compresa tra i 16-18°C.

SUGGERIMENTI

Per ottenere un colore più chiaro dell'impasto, inserire il cioccolato precedentemente raffreddato per evitare striature della pasta.

FOCUS PRODOTTO

TEGRAL DOLCINOTE 100 CL
Mix completo in polvere per la produzione di dolci lievitati tradizionali. Adatto per tutti i prodotti lievitati dolci.
Prodotto Clean label, contiene lievito madre italiano, realizzato con la tecnologia Soft & Fine.

Confezione: Sacco 15 kg
Shelf-life: 9 mesi
Conservazione:
Conservare in un luogo fresco e asciutto.

CLAIM DI QUESTA RICETTA

cacao-trace

ZOOM SU...

CREMFIL ULTIM

CREMFIL ULTIM: LE CREME CHE NON AVEVI MAI PROVATO PRIMA!

Tecnologia, esperienza e scelta oculata degli ingredienti e dei processi hanno dato vita ad una gamma di creme **unica nel suo genere** in grado di coniugare la **golosa texture delle creme anidre** (cremosa e avvolgente) con le **performance delle idrate**, più adatte a prodotti con shelf life prolungata.

La gamma Cremfil Ultim presenta infatti le caratteristiche idonee per mantenere prodotti come panettoni (e non solo) **morbidi e scioglievoli** nel tempo, garantendone quindi la **perfetta conservabilità**.

Una volta provata la gamma Cremfil Ultim, non potrai più farne a meno.

CARATTERISTICHE

- Consistenza cremosa e ricca, tipica delle crème grasse
- Gusto non alcolico
- Applicazione post cottura
- Adatta a surgelazione/scongelamento
- Ideale per prodotti con shelf-life prolungata, come ad esempio i Panettoni.

GUSTI

Cremfil Ultim Cacao&Nocciola
Con il 6% di Nocciola ed il 4,5% di Cacao per un gusto ancora più ricco e intenso, da leccarsi I baffi.

Cremfil Ultim Pistacchio
Un gusto richiestissimo, con il 5% di pistacchio, dalle note naturali ma decise, per prodotti che fanno la differenza.

Caratteristiche
Utilizzo: Pronto all'uso
Confezione: Secchiello 5kg
Shelf-life: 6 mesi
Conservazione: Temperatura ambiente.
Una volta aperto conservare in frigorifero.

Tutto Pistacchio

INGREDIENTI

Preimpasto	g
Tegral Dolcinote 100 CL	**1500**
Lievito di birra	4
Acqua	500
Burro 82% m.g.	350
Tuorli	200

Impasto Finale	g
Preimpasto	2554
Tegral Dolcinote 100 CL	**1200**
Tuorli	400
Zucchero	400
Acqua	450
Miele acacia	50
Burro 82% m.g.	350
Emulsione al pistacchio	810

Farcitura	g
Cremfil Ultim Pistacchio	**q.b.**

Emulsione al pistacchio	g
PatisFrance Pralirex Pistacchio	**270 g**
Panna 35% m.g.	270 g
Acqua	270 g

Copertura	g
Belcolade Blanc Selection CT	**1000**
Patisfrance Pralirex Pistacchio	**200**

PROCEDIMENTO

Preimpasto

Impastare Tegral Dolcinote 100 o CL, acqua, tuorli e lievito. Quando la pasta è omogenea aggiungere il burro e continuare la lavorazione sino ad ottenere un impasto liscio. Lasciar lievitare a 26-27°C U.R. 75% per 12-14 ore e comunque fino a quadruplicazione della pasta.

Impasto Finale

Impastare Tegral Dolcinote 100 o CL, il preimpasto e $^1/_4$ dell'acqua. Quando l'impasto comincia a formarsi, aggiungere il miele e, alternandoli, zucchero e tuorli in tre step. Una volta incorporato aggiungere l'acqua rimanente. Aggiungere l'emulsione (ricetta sotto) e far assorbire bene all'impasto. Aggiungere il burro sino ad avere una massa liscia e omogenea. Far puntare in cella per 1 ora a 30°C U.R. 75%. Pesare la quantità di pasta desiderata e fare la preforma. Lasciare riposare 15-20 min. a temperatura ambiente, tornire e mettere negli stampi. Far lievitare 4-5 ore (a 30°C U.R. 75%) finché il centro del panettone non raggiunge il limite dello stampo. Incidere la superficie con un taglio a croce e porre al centro un pezzo di burro. Cuocere a 165°C per 45 min. da 500 g, per 55 min. da 1000 g aprendo la valvola gli ultimi 10. A fine cottura appendere capovolti con gli appositi ganci fino a completo raffreddamento.

Emulsione al pistacchio

Emulsionare con un frullatore ad immersione o cutter i tre ingredienti.

Copertura

Temperare la copertura bianca tra i 29-30°C; mescolare con la pasta pistacchio in modo omogeneo. Immergere la cupola panettone fino a bordo stampo. Far cristallizzare ad una temperatura compresa tra i 16-18°C.

SUGGERIMENTI

Per caratterizzare maggiormente l'impasto del panettone è possibile aggiungere nell'impasto granella di pistacchio o pistacchi interi tostati.

FOCUS PRODOTTO

BELCOLADE BLANC SELECTION CT
Copertura di cioccolato bianco in gocce. Cacao minimo 29,5%. Grassi totali 36/38%. Gusto bilanciato. Sostenibile (certificato Cacao-Trace).

Confezione: Cartone 2 x 5 Kg
Shelf-life: 12 mesi
Conservazione: Conservare in un luogo fresco e asciutto.

ZOOM SU...

CREMFIL SILK LIMONE ITALIANO

L'importanza dell'origine degli ingredienti

Dalla ricerca Taste Tomorrow, emerge che il consumatore italiano è molto attento all'origine degli ingredienti ed apprezza quelli di origine locale.

74% Vuole essere informato sulla provenienza degli alimenti e sulla loro produzione.

Apprezza l'utilizzo di ingredienti di origine locale **61%**

Puratos ha a cuore questo aspetto e oggi propone,oltre alle sue farciture frutta di origine locale, una nuovissima Crema idrata realizzata con il nostro inimitabile limone italiano:

Cremfil Silk Limone Italiano!

Le **caratteristiche** del prodotto:

- Gusto intenso ma non eccessivo, grazie al giusto grado di acidità in grado di donare ai prodotti finiti personalità e freschezza;
- Consistenza leggera e setosa, facilmente spatolabile;
- Ottima resistenza in cottura, adatta a prodotti da forno e viennoiserie;
- Adatta alla surgelazione/ scongelamento;
- Ideale anche per prodotti freschi.
- Gusto non alcolico

FRUTTA ITALIANA

Utilizzo: Pronto all'uso
Confezione: Secchiello 5 kg
Shelf-life: 9 mesi
Conservazione: Temperatura ambiente.
Una volta aperto conservare in frigorifero.

Tropical Gin Lemon

INGREDIENTI

Biscuit Mandorla e Gin	g
Tegral Satin Cake	**350**
Polvere di mandorle	150
Uova	250
Olio di semi	200
Zucchero semolato	60
Gin	60
Acqua	40

Farcitura	g
Cremfil Silk Limone italiano	**200**
Gelatina	5
Passionata	**600**

Gelatina passion e Gin	g
Purea frutto della passione	200
Zucchero	110
Acqua	165
Gelatina in fogli	20
Gin	145
Acqua per Gin	35

Decorazione	g
Miroir glassage Neutre	**q.b.**
Belcolade Blanc Selection CT	**q.b.**
Ambiante	**q.b.**

PROCEDIMENTO

Biscuit Mandorla e Gin

Inserire tutti gli ingredienti in una planetaria munita di foglia e miscelare per 4 minuti a velocità media. Stendere uno spessore di 5 mm di composto su un Silpat e cuocere a 180°C per 8/10 minuti.

Farcitura

Scaldare Cremfil Silk Limone italiano, aggiungere prima la gelatina sciolta a microonde e successivamente Passionata semimontata. Dressare la farcitura sul Biscuit e abbattere.

Gelatina passion e Gin

Idratare la gelatina.Far bollire uno sciroppo di acqua e zucchero e successivamente sciogliervi la gelatina in fogli mescolando bene. Aggiungere la purea di frutta, Gin e l'acqua aggiuntiva, fino ad ottenere una miscela omogenea. Applicare la gelatina sopra la farcitura precedentemente abbattuta e solidificata, prima di aggiungere l'ulteriore strato di Biscuit. Applicare poi nuovamente la farcitura.

Decorazione

Stendere un leggero strato di Miroir Glassage Neutre sulla superficie del dolce e tagliare i tranci della dimensione voluta .Temperare Belcolade Blanc Selection CT e realizzare delle piume con l'ausilio di un coltello. Far cristallizzare. Montare Ambiante e con una sac à poche, creare il motivo desiderato appoggiando infine le piume di cioccolato sulla panna.

SUGGERIMENTI

Per ottimizzare la produzione, realizzare una variante al lampone sostituendo Cremfil Silk Limone Italiano con Cremfil Classic e la purea frutto della passione con una purea di lamponi.
Dallo stesso trancio è inoltre possibile ottenere mignon e monoporzioni.

FOCUS PRODOTTO

TEGRAL SATIN CAKE
Mix completo in polvere per la produzione di cake, muffin e basi per torte. Estremamente versatile. Oggi nella formula migliorata senza emulsionanti e con tecnologia ACTI-FRESH che contribuisce ad una conservazione prolungata.

Confezione: Sacco 15 kg
Shelf-life: 9 mesi
Conservazione: Conservare in un luogo fresco e asciutto.

ZOOM SU...

PATISFRANCE PRALIREX

Paste pure con il 100% di pistacchio e nocciola per un sapore intenso

Oggi i consumatori sono alla ricerca di uno stile di vita più salutare. Il 66% di loro ritiene che **limitare l'utilizzo di zucchero** nella pasticceria li renderebbe più sani. Tuttavia, il gusto rappresenta ancora una forte componente nelle scelte d'acquisto. La **frutta secca** è l'ingrediente più richiesto dai consumatori e il perfetto **compromesso tra salute e gusto**.

Pralirex risponde esattamente a queste esigenze per soddisfare le aspettative dei consumatori e rispondere alle **tendenze del mercato**. Vi presentiamo le nostre gustose paste di frutta secca al 100% in due gusti: l'amabile **pistacchio**, nella sua forma più pura e naturale e la gustosa **nocciola**, con una texture artigianale che completa perfettamente le tue più raffinate creazioni.

Le **caratteristiche** del prodotto:

- Ricette del tutto naturali, in linea con i trend del mercato: 100% di frutta a guscio senza aggiunta di aromi, coloranti o conservanti
- Noci rigorosamente selezionate per un gusto unico e deciso
- Un processo di produzione ad hoc per preservare il sapore e il colore della frutta secca
- Prodotto ancora secondo i canoni della tradizione nello storico stabilimento di Charmes, in Francia dal 1946
- **Disponibili in comodi secchi da 1,5 kg**
- **Durata minima di conservazione di 9 mesi**

I **benefici** per te:

- Aroma caratterizzante di nocciole/pistacchi tostati
- Economia di utilizzo: consigliabile tra il 10 e il 15% (a seconda dello scopo d'uso) sul peso totale della ricetta
- Possibilità di aggiungere in etichetta la dicitura «Con nocciole/pistacchi» per comunicare meglio il tuo prodotto finito
- La soluzione perfetta per aromatizzare creme, panne, gelato, flan, torte, ecc...

I **Vantaggi** per i consumatori

- Un ricco ed intenso aroma di nocciola/pistacchio che caratterizza il prodotto e lo rende irresistibile
- La promessa di un prodotto con un basso contenuto di zuccheri che apporta benefici sulla salute dei consumatori

Nota: **Il pistacchio Pralirex ha naturalmente un colore verde-marrone, molto vicino a quello del colore originale delle noci utilizzate. Il colore della pasta può variare da un lotto all'altro a seconda del raccolto dei pistacchi.**

Snack Pistachio Mou

INGREDIENTI

Crunchy Caramello	g
PatisFrance Pralicrac Beurre Salé	**600**
Belcolade Puro Burro di Cacao CT	**100**

Ganache al Pistacchio	g
Panna	280
Zucchero invertito	60
Belcolade Selection Blanc Intense CT	480
Belcolade Puro Burro di Cacao CT	50
Burro	95
PatisFrance Pralirex Pistache	**100**
PatisFrance Pralinè Pistache 52%	**75**

Pasta alla Ciliegia	g
Purea di ciliegia 10% zucchero	500
Zucchero semolato	425
Glucosio DE60	25
Zucchero semolato	50
Pectina gialla	12
Acido citrico	8

Copertura	g
Belcolade Noir Selection 65% CT	**q.b.**

Nota: puoi aromatizzare la pasta alla ciliegia con il Kirsch, sciogliendolo nella pasta dopo averla frullata.

PROCEDIMENTO

Crunchy Caramello

Ammorbidire leggermente il Pralicrac. Aggiungere il burro di cacao a 26°C. Mescolare fino a raggiungere un massimo di 28°C. Versare in uno stampo 34 x 34 x 0,4 mm e lasciare cristallizzare.

Ganache al Pistacchio

Riscaldare la panna con lo zucchero invertito fino ad una temperatura di 80°/85° C. Versare la panna sulla composta di cioccolato, pasta e pralinè al pistacchio e burro di cacao fino a raggiungere i 32°/34° gradi. Completare l'emulsione aggiungendo il burro a pezzi. Dressare la ganache sulla base croccante.

Pasta alla Ciliegia

Scaldare la purea di ciliegia e lo zucchero a 40°C. Mescolare lo zucchero e la miscela di pectina. Portare ad ebollizione e aggiungere (senza togliere dal fuoco) il glucosio. Cuocere fino a 73°Brix al rifrattometro o 105°C. A cottura utlimata, aggiungere l'acido citrico e versare immediatamente su un tappeto di silicone. Una volta che la pasta di frutta si è raffreddata, frullarla e dressarla su ogni barretta.

Copertura

Ricoprire le barrette con il cioccolato.

SUGGERIMENTI

Per ottimizzare la produzione è possibile creare una variante nocciola & arancia sostituendo:

- PatisFrance Pralicrac Beurre Salé con PatisFrance Praliné Noisette 50%;
- PatisFrance Pralirex Pistache con PatisFrance Pralirex Noisette;
- PatisFrance Pralinè Pistache 52% con PatisFrance Pralinè à l'Ancienne 67%.

FOCUS PRODOTTO

BELCOLADE NOIR SELECTION 65% CT
Copertura di cioccolato fondente in gocce. Cacao minimo 65%. Burro di cacao totale 39/41%. Intenso gusto di cacao con una nota agrumata e un profilo tostato. Sostenibile (certificato Cacao-Trace).

Confezione: Cartone 2x5 kg
Shelf-life: 24 mesi
Conservazione: Conservare in un luogo fresco e asciutto.

ZOOM SU...

PROFONDE & INTENSE NOTE DI CACAO DAL CAMERUN

BELCOLADE ORIGINS

Camerun 45

Nate dal terreno rigoglioso delle valli del fiume Sanaga, le fave rosse di **cacao Trinitario** tipiche della regione, vengono processate e fermentate secondo gli elevati standard qualitativi di Cacao-Trace. Il risultato è una copertura di cioccolato al latte sorprendentemente intensa, che offre profonde note di **cacao tostato** finemente bilanciate dal **latte cotto** e dal **caramello**, per finire con un tocco delicato di **frutta secca**.

Belcolade Origins Camerun 45 CT rappresenta la quintessenza della linea dei monorgini da copertura; nato nel cuore dell'Africa è frutto del nostro **programma di sostenibilità Cacao-Trace**, che ha l'obiettivo di **migliorare le condizioni di vita** degli agricoltori e di garantire una **qualità superiore** di cioccolato per voi utilizzatori.

BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

cacao-trace

Wild Choco Bar

INGREDIENTI

Praliné al pepe rosa	g
Praliné Noisette 50%	**500**
Belcolade Puro Burro Cacao CT	**45**
Belcolade Origins Camerun 45 CT*	**110**
Grani di pepe rosa	10

Ganache al lime	g
Panna fresca 35%	320
Sorbitolo	18
Zucchero invertito	56
Zeste di lime	q.b.
Belcolade Origins Camerun 45 CT*	**463**
Belcolade Noir Absolu Ebony CT	**98**
Burro	45

PROCEDIMENTO

Praliné al pepe rosa

Mescolare tutti gli ingredienti utilizzando un mulino a pietra. Temperare la pralina fino a raggiungere una temperatura di 24°C.
Versare in una cornice di 36x27 con uno spessore di 6 mm e lasciar cristallizzare per un paio di minuti in frigorifero a 4°C. Portare in frigorifero a 15°C.

Ganache al lime

Riscaldare la panna, lo zucchero invertito e le zeste di lime fino a 85°C. Versarvi sopra Belcolade Origins Camerun 45 Cacao-Trace. Mescolare con un mixer a mano per ottenere una ganache omogenea e fluida. Quando il composto raggiunge i 35-38 °C, aggiungere il burro e mescolare nuovamente. Mettere la ganache al cioccolato sopra il praliné al pepe rosa in una cornice di 36x27 cm con uno spessore di 6 mm e lasciar rapprendere per una notte in frigorifero a 15 °C con un livello di umidità medio inferiore al 60%.

SUGGERIMENTI

Per ottimizzare la produzione è possibile, con la stessa ricetta, realizzare delle praline utilizzando uno stampo in policarbinato.

LO SAPEVI CHE

Cacao-Trace è impegnata in Camerun con il Club des Chocolatiers Engagés. Puratos è direttamente coinvolta nella creazione di un programma Cacao-Trace in Camerun dal 2019 con il nostro team locale di esperti. Cacao-Trace contribuisce alla professionalizzazione di 4 giovani cooperative di "Nuova Generazione". Le sosteniamo quotidianamente nel loro sviluppo e, grazie alla nostra esperienza nella fermentazione e nell'essiccazione, nella produzione di un cacao di qualità superiore e costante.

*I cioccolati Belcolade Origins non contengono Lecitina per esaltare gli aromi del cacao e le caratteristiche territoriali di origine.

Puratos Italia S.r.l. - socio unico
Via Lumière Fratelli, 37/A - 43122 Parma (PR), Italia
T:+39 0521 16021 - F: +39 0521 387950 - E: info@puratos.it

www.puratos.it Puratos Italia @puratositalia Puratos Puratos Italia