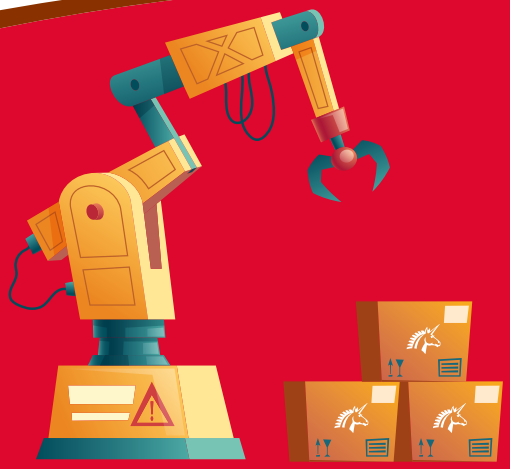
Puratos
Reliable partners in innovation

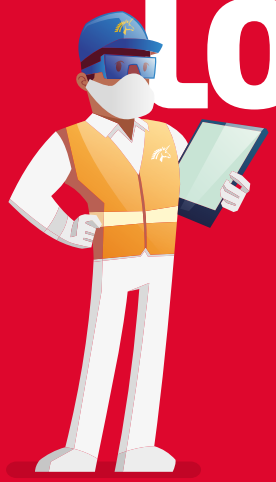
vision MAGAZINE

Periodico dedicato ai panettieri, pasticceri e cioccolatieri

Edizione speciale - Sempre vicini a te



IN QUESTO PERIODO POSSIAMO SEMBRARTI LONTANI MA SIAMO SEMPRE VICINI A TE



Puratos
Reliable partners in innovation

Editoriale

Caro lettore,

Il coronavirus (COVID-19) sta influenzando tutti noi su scala globale.
Anche per noi in **Puratos Italia**, l'emergenza sanitaria sta influendo significativamente sulla nostra attività lavorativa e sulla nostra quotidianità.

Per questo abbiamo deciso di realizzare un "**Vision Magazine, edizione speciale**", che ha come obiettivo sempre quello di essere, per te, una concreta fonte di idee ed ispirazione.

Le osservazioni del consumatore in questo particolare periodo ci dicono che siamo più che mai alla ricerca di prodotti che facciano bene alla salute e cerchiamo di aiutare l'economia Nazionale privilegiando l'**acquisto di prodotti italiani**. Inoltre, facendo acquisti con meno frequenza preferiamo scegliere prodotti che durino qualche giorno.
In questa edizione speciale troverai tante idee concrete per i tuoi prodotti di panificazione e pasticceria che vanno proprio in queste direzioni: **salute, italianità, durata prolungata**.

Pasqua si avvicina e sarà un po' diversa dalle altre perché è il Mondo intorno a non essere più lo stesso! Pasqua rimane però tradizione e troverai quindi ricette di colomba e l'immancabile uovo di cioccolato rivisitato in versione Amber.

Inoltre, per offrire un valido supporto a panifici e pasticcerie artigianali, **in collaborazione con Bakeronline**, siamo in grado di offrire la realizzazione del negozio online in modo facile, gratuito ed entro 48 ore. Scopri come in queste pagine e sul nostro website.

In questo periodo, più che mai, dobbiamo avere coraggio, resilienza e spirito di sacrificio.
Siamo certi che gli sforzi sinergici dell'intera collettività saranno la chiave per poter ripartire, tutti insieme, con più forza, consapevolezza e determinazione.

BAKERONLINE

Il tuo negozio online, in un click

L'emergenza Coronavirus (COVID-19) è totalmente nuova e inaspettata; sta modificando le nostre abitudini e i nostri stili di vita mettendo anche a dura prova le piccole realtà artigianali made in Italy. **Per te che sei responsabile di un panificio o una pasticceria, abbiamo pensato di affiancarti nella realizzazione del tuo negozio online in modo facile, gratuito ed entro 48 ore**. Entrare nel mondo degli ordini online ti consentirà di semplificare la gestione delle produzioni e dei pagamenti e mantenere la fedeltà dei tuoi clienti che possono evitare inutili code in negozio. La capacità di reagire e adattarti al cambiamento può fare la differenza per la tua attività!

Creare uno shop online che in genere richiede tempo e risorse tecniche. Per questo Puratos e Bakeronline si sono unite per superare questi limiti. Abbiamo deciso di offrire il nostro contributo mettendo a disposizione la piattaforma di e-commerce Bekeronline a titolo completamente gratuito. Bakeronline è una piattaforma che consente a panifici e pasticcerie di creare un negozio online personalizzato, dove i clienti possono facilmente ordinare i loro prodotti preferiti. Con pochi click potrai mostrare ai tuoi clienti l'offerta di prodotti disponibili, con foto, prezzo e descrizioni chiare. Una volta selezionati i prodotti che si vogliono acquistare, i clienti possono pagare online e scegliere quando e come ritirare o ricevere il proprio ordine. Raccogliendo ordini 24 ore su 24, 7 giorni su 7, lo shop online ti semplificherà la gestione dei clienti e la loro domanda:

Ritiro in negozio: una volta acquistati i prodotti online, in negozio i clienti mostreranno il numero d'ordine e riceveranno i prodotti. Questo ti aiuterà molto nella gestione delle misure igieniche e del mantenimento delle distanze e soprattutto i clienti non dovranno fare la fila e il tempo di attesa si accelera sia per loro che per te.

Consegna a casa: una volta ricevuto l'ordine online di un cliente, dimezzerai il tempo di raccolta degli ordini e il flusso dei pagamenti, perchè tutto questo avverrà sul tuo shop online!

Il tuo shop online, gratuito, veloce e senza nessun impegno. Gli esperti Bakeronline sono in grado di creare il tuo negozio online gratuitamente [*]!

Cosa comprende il servizio?

- Shop online personalizzato con assortimento di 20 prodotti
- Introduzione di metodi di pagamento online
- Kit di comunicazione in negozio personalizzato [**]
- Entro sole 48 ore

Se desideri creare il tuo shop online e avere tutte le informazioni per iniziare, contatta il nostro referente
Luca Lazzari: Email: llazzari@puratos.com
Tel.: 3663590359

*] Potrai usufruire gratuitamente di questo servizio almeno fino al 31 maggio. Questa data sarà valutata in base all'evoluzione dell'epidemia di coronavirus. Il servizio è totalmente gratuito e senza obbligo di acquisto alla fine del periodo indicato. Vogliamo aiutarti e affrontare la situazione insieme.
[**] Potrà essere stampato (A4) direttamente nel tuo negozio.

O-tentic

Affiancata dal professor Marco Gobbetti, autorevole voce nel campo della microbiologia del lievito madre, Puratos ha raccolto e studiato circa 700 ceppi di lieviti e 1500 batteri lattici. A partire da questi, sono stati selezionati dei microrganismi molto specifici che, dopo test e prove di cottura, hanno portato alla creazione di O-tentic, un prodotto per panificazione unico, che offre tutti i vantaggi di un lievito madre attivo, per produrre in modo facile e costante pani dall'inconfondibile gusto autentico.

TUTTI I VANTAGGI DI O-TENTIC

- Presenza di ingredienti attivi che consentono di riprodurre tutte le caratteristiche del lievito madre
- Flessibile e tollerante ai diversi processi produttivi ed alla tecnologia del freddo positiva (da +4° a +8°)
- Freschezza prolungata nel prodotto finito
- Gusto unico e caratterizzante
- Pani dall'aspetto irresistibile, mollica umida, crosta bella e croccante
- Etichetta pulita al 100%

LA GAMMA O-TENTIC

O-tentic MEDITERRANEO

O-tentic Mediterraneo, 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 profilo aromatico fatto di note fermentate e di cereali, tipico della tradizione italiana.

O-tentic Mediterraneo permette, grazie alla sua innovativa formulazione, di realizzare una vasta gamma di prodotti con eccellenti risultati in termini di volume, texture e gusto:

- PANE
- PIZZE
- GRISSINI
- FOCACCE
- CROISSANT
- BRIOCHE

O-tentic Origin

Proveniente da fermentazione naturale di farina di frumento tipica della calda Provenza, regione a Sud-Est della Francia. Un profilo aromatico intenso e complesso tipico delle lunghe fermentazioni.

O-tentic Durum,

Proveniente da fermentazione naturale di semola di grano duro con ceppi provenienti da Altamura. Un profilo aromatico tipico del Sud Italia, caratterizzato da note dolci e di cereali tipiche del grano duro fermentato naturalmente.

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

La **versatilità** di **O-tentic Mediterraneo** lo rende perfetto per la realizzazione di **prodotti finiti salati e dolci** come fragranti croissant e deliziose brioche!

O-tentic Tutto

TUTTI I VANTAGGI DI O-TENTIC TUTTO

- Pratico da usare: va aggiunta solo acqua, nessun altro ingrediente (no lievito, no sale)
- Risultato costante grazie alla selezione degli ingredienti ed alla tecnologia Puratos
- Adatto anche alla surgelazione
- È possibile caratterizzare ulteriormente il prodotto abbinandolo ad altri prodotti della gamma Puratos
- Praticità: il formato 10 kg è adatto anche per piccole produzioni

O-tentic TUTTO PUGLIESE

Il modo più semplice per fare il pane, proprio come in Puglia

Dalla ricerca Puratos nasce O-tentic Tutto Pugliese, una soluzione attiva e completa di panificazione a base di **semola di grano duro proveniente dal Sud Italia** e lievito madre ottenuto da semola di grano duro della Puglia.

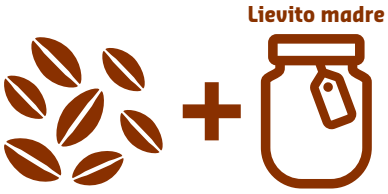
O-tentic TUTTO GRANI ANTICHI

Il modo più semplice per fare il pane, proprio come una volta

Dalla ricerca Puratos nasce O-tentic Tutto Grani Antichi, una soluzione attiva e completa di panificazione a base di **grani antichi di Sicilia** varietà Tumminia, Biancolilla e Bidì macinati a pietra naturale e lievito madre rinfrescato con semola di grano duro di Sicilia varietà Tumminia macinata a pietra naturale.

Dosaggio: 100% completo
Shelf-life: 9 mesi
Confezione: sacco da 10 kg ATM
Conservazione: una volta aperto, il prodotto può essere conservato per massimo una settimana tra 0ºC e +7ºC

Softgrain



La gamma softgrain è una linea di **cereali interi morbidi** pronti all'uso, arricchiti grazie al gusto unico della fermentazione naturale.

Il processo base della gamma Softgrain è il **metodo tradizionale** tedesco dell'ammollamento e cottura dei grani con lievito madre (chiamato Brühstück); la **macerazione** e la **cottura dei grani** nel **lievito madre liquido**, origina una pasta di cereali interi morbidi e dal gusto intenso.

Cosa sono i grani interi?

Come dice la parola stessa, il chicco si presenta integro nella sua «naturalità», mantenendo tutte e tre le parti originali: crusca, germe ed endosperma. I grani interi costituiscono un'ottima fonte di importanti sostanze nutritive. Al contrario invece i grani raffinati conservano solamente l'endosperma.

La Gamma Softgrain

I valori si riferiscono alla soluzione Puratos.

Softgrain Multigrain

Ricco di fibre	7 vitamine & minerali
7 grani & semi	59% cereali interi

Softgrain Multigrain è una pasta di cereali interi morbidi e dal gusto intenso grazie alla presenza di semi e grani macerati nel lievito madre di segale.

Softgrain Sprouted Rye

Ricco di fibre	4 vitamine & minerali
1 grani & semi	92% cereali interi

Pasta di semi di segale germinate e fermentati. Un concetto unico grazie al processo della germinazione. Macerati nel lievito madre di segale.

Softgrain Spelt CL

Ricco di fibre	4 vitamine & minerali
2 grani & semi	83% cereali interi

Softgrain Spelt CL è una pasta di semi di farro interi e morbidi ,che apporta aspetto e gusto eccellenti al prodotto finito, macerati nel lievito madre di segale.

NOVITÀ

Softgrain Golden 6 CL

Fonte di fibre	8 vitamine & minerali
6 grani & semi	70% cereali interi

Softgrain Golden 6 CL è una gustosa pasta di cereali interi dal gusto delicato macerata nel lievito madre di frumento.

Softgrain Nibs

CACAO-TRACE

Softgrain Nibs è una pasta di granella di fave di cacao macerate nel lievito madre di frumento con una deliziosa aggiunta di cioccolato Belcolade Cacao-Trace.

Easy Snack CL

Dolce e salato, sempre con te!

Contiene Lievito Madre Italiano

Clean label

LE PRINCIPALI CARATTERISTICHE

- **Tecnologia Intens Soft&fine: più che sofficità**
  La tecnologia Intens Soft&Fine consente di migliorare le caratteristiche degli snack morbidi: sofficità, resilienza, masticazione corta, scioglievolezza al palato e freschezza prolungata.

- **Clean label: per una miglior etichetta**
  Grazie alla ricerca e sviluppo Puratos, una totale assenza di numeri E nell'etichetta del prodotto finito.

- **Lievito madre italiano: un tocco di artigianalità**
  prodotti da forno dalla qualità superiore, gusto unico e fragranza inconfondibile.

Confezione: sacco da 15 kg
Dosaggio: 50% sul peso della farina
Conservazione: 9 mesi

- **Versatilità: un solo mix per tanta fantasia**
  Adattando la percentuale di zucchero in ricetta, è possibile realizzare infinite applicazioni dolci o salate.

- **Flessibilità: un aiuto per la tua produzione**
  L'impasto e i prodotti finiti possono essere congelati, consentendo un'ottimale organizzazione del lavoro.

Snack a tutte le ore!

Pane Tipo Pugliese

Conservazione

La durata di questo prodotto è di:

- **3 gg** a temperatura ambiente (seguendo i suggerimenti qui sotto).

Suggerimenti

Per una conservazione ottimale del prodotto suggeriamo di imbustare sempre il pane in sacchetti di carta alimentare.

Ingredienti

O-tentic Tutto Pugliese	1000 g
Acqua	+/- 730 g

PROCEDIMENTO	
Impasto	Impastare O-tentic Tutto Pugliese con 600 g di acqua per 4 minuti a velocità lenta. Far partire la seconda velocità per 9 minuti cercando di incorporare poco per volta la restante acqua portando l'impasto ad una temperatura finale di 26-27ºC.
Riposo di massa	Fare un riposo di massa in cella a 28ºC con il 75% U.R. per 20 minuti.
Pezzatura e lievitazione	Spezzare del peso voluto e arrotondare, plasmandola ben stretta. Porre su un telaio infarinato. Far lievitare per 45-60 minuti in cella a 28ºC con 75%U.R. Capovolgere e lasciarlo 10 minuti all'aria aperta cercando di creare un leggero strato pelle asciutta. Spolverare con farina*.
Cottura	Capovolgerle e infornare con vapore a 230ºC per 20 minuti circa.

Suggerimento: *È possibile ottenere un aspetto diverso senza capovolgere l'impasto, ma semplicemente spolverandolo e incidendo la superficie con dei tagli.

Pane Tipo Castelvetrano

Ingredienti

O-tentic Tutto Grani Antichi	1000 g
Acqua	750 - 800 g

PROCEDIMENTO	
Impasto	Impastare O-tentic Tutto Grani Antichi con 600 g di acqua per 4 minuti in prima velocità e 10 minuti in seconda velocità, incorporando poco per volta la restante acqua. Portare l'impasto ad una temperatura finale di 26ºC.
Riposo di massa	Far riposare l'impasto in cella a 30ºC con 75% U.R. per 30 minuti.
Pezzatura e lievitazione	Creare preforme rotonde da 600 g e cospargere la superficie di acqua e sesamo. Porre su un telaio infarinato. Far lievitare in cella a 30ºC con 75% U.R. per 40-45 minuti.
Cottura	Infornare con leggera immissione di vapore in forno statico a 230ºC per 40-45 minuti circa, di cui gli ultimi 10 minuti con valvola aperta.

Suggerimento: Possibilità di svolgere il processo con metodo Overnight: impastare, formare e sistemare in teglia la sera, posizionare le forme in cella a 5ºC coperte con telo di nylon ed il mattino lasciar lievitare per circa 30 minuti. Cuocere come da indicazioni.

Conservazione

La durata di questo prodotto è di:

- **3 gg** a temperatura ambiente (seguendo i suggerimenti qui sotto).

Suggerimenti

Per una conservazione ottimale del prodotto suggeriamo di imbustare sempre il pane in sacchetti di carta alimentare.

Focaccine ai Cereali

Conservazione

La durata di questo prodotto è di:

- **5 gg** a temperatura ambiente (seguendo i suggerimenti qui sotto).

Suggerimenti

Per una conservazione ottimale del prodotto suggeriamo l'utilizzo per il confezionamento di sacchetti trasparenti alimentari, prima di chiuderli accuratamente spruzzare una soluzione di alcool per evitare la formazione di muffe esterne.

Ingredienti

Easy Snack CL	500 g
Farina 240W	500 g
Acqua	500 g
Olio EVO	40 g
Zucchero	20 g
Sale	20 g
O-tentic Mediterraneo	40 g
Softgrain Golden 6 CL	300 g

PROCEDIMENTO	
Tempo d'impasto	5 minuti in prima velocità. 5 minuti in seconda velocità. Inserire Softgrain Golden 6 CL gli ultimi 2 minuti.
Temperatura d'impasto	30ºC.
Prima lievitazione	Far riposare l'impasto coperto da un telo di nylon per 10 minuti.
Formatura	Pezzare da 130 g e inserirli in stampi da 16 cm.
Seconda lievitazione	90 minuti a 30ºC, 75% U.R.
Decorazione	Cospargere le focacce con salamoia e bucare.
Lievitazione finale	35 minuti.
Temperatura	230ºC forno statico.
Cottura	15 minuti.

Suggerimento: ricetta Salamoia: 100 g d'acqua, 100 g di olio EVO, 10 g di sale. Una volta sfornata ungere con dell'olio EVO.

Buns ai Cereali

Ingredienti

Farina 240W	500 g
Easy Snack CL	500 g
Acqua	520 g
Zucchero	30 g
Sale	18 g
Olio EVO	40 g
O-tentic Mediterraneo	40 g
Softgrain Golden 6 CL	200 g

PROCEDIMENTO	
Tempo d'impasto	4 minuti in prima velocità. 6 minuti in seconda velocità. Inserire Softgrain Golden 6 CL gli ultimi 2 minuti.
Temperatura d'impasto	25ºC.
Prima lievitazione	5 minuti.
Peso	60 g.
Seconda lievitazione	20 minuti.
Formatura	Realizzare le forme desiderate.
Lievitazione finale	75 minuti a 35ºC con 90% U.R.
Decorazione	Spruzzare con Sunset Glaze CL.
Temperatura	230ºC con vapore.
Cottura	9 minuti.

Conservazione

La durata di questo prodotto è di:

- **5 gg** a temperatura ambiente (seguendo i suggerimenti qui sotto).

Suggerimenti

Per una conservazione ottimale del prodotto suggeriamo l'utilizzo per il confezionamento di sacchetti trasparenti alimentari, prima di chiuderli accuratamente spruzzare una soluzione di alcool per evitare la formazione di muffe esterne.

Pan Brioche

Conservazione

La durata di questo prodotto è di:

- **5 gg** a temperatura ambiente (seguendo i suggerimenti qui sotto).

Suggerimenti

Per una conservazione ottimale del prodotto suggeriamo l'utilizzo per il confezionamento di sacchetti trasparenti alimentari, prima di chiuderli accuratamente spruzzare una soluzione di alcool per evitare la formazione di muffe esterne.

Ingredienti

Farina 220-240 W	500 g
Easy Snack CL	500 g
Acqua	220 g
O-tentic Mediterraneo	50 g
Zucchero	200 g
Misto uovo	170 g
Mimetic Incorporation	140 g
Sale	20 g

PROCEDIMENTO	
Tempo d'impasto	6 minuti prima velocità. 4 minuti seconda velocità.
Temperatura d'impasto	24ºC.
Prima lievitazione	15 minuti.
Peso e formatura	450 g.
Lievitazione finale	60 minuti a 30ºC con 85% U.R.
Decorazione	Spruzzare con Sunset Glaze CL.
Temperatura del forno	200ºC.
Cottura	25 minuti.

Pane in Cassetta ai Cereali

Ingredienti

Farina 220-240 W	500 g
Easy Snack CL	500 g
Acqua	500 g
O-tentic Mediterraneo	40 g
Zucchero	50 g
Olio EVO	50 g
Sale	18 g
Softgrain Golden 6 CL	200 g

PROCEDIMENTO	
Tempo d'impasto	6 minuti prima velocità. 4 minuti seconda velocità. Inserire Softgrain Golden 6 CL gli ultimi 2 minuti.
Temperatura d'impasto	24ºC.
Prima lievitazione	15 minuti.
Peso e formatura	450 g.
Lievitazione finale	60 minuti a 30ºC con 85% U.R.
Temperatura del forno	200ºC.
Cottura	25 minuti.

Conservazione

La durata di questo prodotto è di:

- **7 gg** a temperatura ambiente (seguendo i suggerimenti qui sotto).

Suggerimenti

Per una conservazione ottimale del prodotto suggeriamo l'utilizzo per il confezionamento di sacchetti trasparenti alimentari, prima di chiuderli accuratamente spruzzare una soluzione di alcool per evitare la formazione di muffe esterne.

Lingua di suocera

Conservazione

La durata di questo prodotto è di:

- **30 gg** a temperatura ambiente (seguendo i suggerimenti qui sotto).

Suggerimenti

Per una conservazione ottimale del prodotto consigliamo di sottoporlo a cottura prolungata ed essicazione per eliminare eventuale presenza di umidità, causa di muffe o deterioramenti e successivamente confezionarlo in sacchetti microforati o in contenitori.

Ingredienti

Farina 240W	1000 g
Olio EVO	50 g
Strutto	50 g
Acqua	630 g
Sale	20 g
O-tentic Mediterraneo	40 g
Softgrain Golden 6 CL	350 g

PROCEDIMENTO	
Tempo d'impasto	4 minuti in prima velocità, 8 minuti in seconda velocità.
Temperatura d'impasto	28ºC.
Prima lievitazione	45 minuti a 30ºC con 75% U.R.
Peso	50 g con pirlaggio ovale.
Seconda lievitazione	10 minuti a temperatura ambiente coperto con telo di plastica.
Formatura	Abbassare ad uno spessore di 1,5/2 mm.
Decorazione	Spolverare con sale e olio.
Temperatura	220ºC.
Cottura	5 minuti.

Grissini

Ingredienti

Farina 260W	1000 g
Acqua	600 g
O-tentic Mediterraneo	40 g
Olio EVO	40 g
Sale	20 g

PROCEDIMENTO	
Tempo d'impasto	6 in prima velocità, 5 minuti in seconda velocità.
Temperatura d'impasto	26/28ºC.
Fermentzione di massa	30 minuti.
Pezzatura/preforma	A piacere formando un filoncino.
Puntatura	30 minuti, poi schiacciare il panetto e far riposare per altri 45 minuti.
Formatura finale	Formare i grissini a mano o con grissinatrice.
Fermentazione finale	45 minuti.
Temperatura	220ºC.
Cottura	15 minuti.

Conservazione

La durata di questo prodotto è di:

- **30 gg** a temperatura ambiente (seguendo i suggerimenti qui sotto).

Suggerimenti

Per una conservazione ottimale del prodotto consigliamo di sottoporlo a cottura prolungata ed essicazione per eliminare eventuale presenza di umidità, causa di muffe o deterioramenti e successivamente confezionarlo in sacchetti microforati o in contenitori.

Crackers Rusticano

Conservazione

La durata di questo prodotto è di:

- **30 gg** a temperatura ambiente (seguendo i suggerimenti qui sotto).

Suggerimenti

Per una conservazione ottimale del prodotto consigliamo di sottoporlo a cottura prolungata ed essicazione per eliminare eventuale presenza di umidità, causa di muffe o deterioramenti e successivamente confezionarlo in sacchetti microforati o in contenitori.

Ingredienti

Tegral Puravita Rusticano	1000 g
Acqua	+/- 500 g
O-tentic Mediterraneo	40 g
Olio EVO	20 g

PROCEDIMENTO	
Tempo d'impasto	5 minuti in prima velocità, +/- 8 minuti in seconda.
Temperatura d'impasto	24ºC.
Fermentzione di massa	5 minuti a temperatura ambiente.
Pezzatura/preforma	800 g.
Puntatura	Formare la boule e mettere a -18ºC per 30 minuti.
Formatura finale	Passare in sfogliatrice a uno spessore di 1,5 mm mettere sopra la teglia e tagliare con taglia pasta quadrati della misura desiderata.
Fermentazione finale	45 minuti a 28ºC 75% di U.R.
Decorazione	Spennellare con olio extravergine e spargere del sale grosso in superficie.
Temperatura	220ºC con vapore
Cottura	Cuocere +/- per 15 minuti con emissione di vapore.

Taralli Germinati

Ingredienti

Tegral Puravita Grani Germinati	500 g
Easy Snack CL	500 g
O-tentic Mediterraneo	5 g
Olio EVO	300 g
Vino bianco	300 g
Sale	13 g

PROCEDIMENTO	
Tempo d'impasto	Impastare tutti gli ingredienti, per 18 minuti in prima velocità e 2 minuti in seconda, aggiungendo gradualmente l'olio.
Riposo di massa	Far riposare l'impasto per circa 20 minuti, dopodiché stenderlo ad uno spessore di 2,5 cm.
Formatura	Formare i taralli, possibilmente con grissinatrice. Immergerli in acqua bollente per circa 1 minuto. Lasciarli asciugare per 2 ore circa.
Temperatura	230ºC con vapore.
Cottura	35 minuti circa, di cui gli ultimi 5 con valvola aperta.

Conservazione

La durata di questo prodotto è di:

- **30 gg** a temperatura ambiente (seguendo i suggerimenti qui sotto).

Suggerimenti

Per una conservazione ottimale del prodotto consigliamo di sottoporlo a cottura prolungata ed essicazione per eliminare eventuale presenza di umidità, causa di muffe o deterioramenti e successivamente confezionarlo in sacchetti microforati o in contenitori.

Colomba Classica CL

Conservazione

La durata di questo prodotto è di:

- **3 mesi** a temperatura ambiente (seguendo i suggerimenti qui sotto).

Suggerimenti

Per una conservazione ottimale del prodotto suggeriamo l'utilizzo per il confezionamento di sacchetti trasparenti alimentari, prima di chiuderli accuratamente spruzzare una soluzione di alcool per evitare la formazione di muffe esterne.

Ingredienti

Preimpasto

Tegral Dolcinote 100 CL	1500 g
Lievito Levante	4 g
Acqua	+/-500 g
Burro	350 g
Tuorli	200 g

Impasto finale

Tegral Dolcinote 100 CL	1200 g
Tuorli	400 g
Acqua	+/- 450 g
Zucchero	400 g
Miele	50 g
Burro	350 g
Arancia Candita	1200 g

Glassa

Tegral Glassa	1000 g
Albume d'uovo	600 g

Procedimento

Preimpasto: Impastare Tegral Dolcinote 100 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 26-27ºC U.R. 75% per 12-14 ore e comunque fino a quadruplicazione della pasta.

Impasto finale: Impastare Tegral Dolcinote 100 CL, il preimpasto, i tuorli e 3/4 di acqua Quando l'impasto comincia a formarsi, aggiungere miele e zucchero in tre step. Amalgamare bene ed aggiungere il burro. Una volta incorporato aggiungere la rimanente acqua. Impastare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo (temperatura impasto finale da 27ºC a 28ºC). Quindi unire l'arancia candita. Far puntare in cella per 1 ora a 30ºC 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 per 5 ore circa (a 30ºC U.R. 75%) finché il centro della Colomba non raggiunga il limite dello stampo. Prima di passare alla cottura distribuire sulla superficie la glassa, decorando con mandorle e granella di zucchero, spolverare infine con zucchero a velo. Cuocere seguendo i parametri indicati. A fine cottura appendere capovolti con gli appositi ganci fino a completo raffreddamento.

Colomba Choco Nibs

Ingredienti

Preimpasto

Tegral Dolcinote 100	1500 g
Lievito Levante	4 g
Acqua	500 g
Burro 82% m.g.	350 g
Tuorli	200 g

Impasto finale

Tegral Dolcinote 100	1200 g
Tuorli	400 g
Zucchero	400 g
Acqua	250 g
Miele	50 g
Softgrain Nibs Cacao-Trace	800 g
Burro	350 g

Decorazione

Belcolade Noir Selection	100 g
Olio di semi girasole	50 g

Procedimento

Preimpasto: Impastare Tegral Dolcinote 100, 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 26/27ºC U.R. 75% per 12-14 ore e comunque sino a quadruplicazione della pasta.

Impasto finale: Impastare preimpasto, Tegral Dolcinote 100, e acqua sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Aggiungere il miele ed, alternando in 3 step, tuorli e zucchero; in seguito aggiungere il burro pomata. Quando l'impasto sarà omogeneo incorporare Softgrain Nibs Cacao-Trace. Far puntare in cella per 1 ora a 30ºC U.R. 75%. Pesare la quantità di pasta desiderata e fare la preforma della colomba. Lasciare riposare 15-20 minuti, pirlare e posizionare negli appositi stampi. Far lievitare per 4-5 ore (30ºC U.R. 75%) finché il centro della colomba non raggiunga il centro dello stampo. Cuocere a 165ºC per 45 minuti da 500 g, per 55 minuti da 1000 g aprendo la valvola gli ultimi 10 minuti. A fine cottura appendere capovolte con gli appositi ganci sino a completo raffreddamento.

Decorazione: Temperare il cioccolato ed aggiungervi il 5% di olio. Glassare la Colomba e lasciar cristallizzare. Creare un effetto legno sulla superficie della stessa.

Conservazione

La durata di questo prodotto è di:

- **3 mesi** a temperatura ambiente (seguendo i suggerimenti qui sotto).

Suggerimenti

Per una conservazione ottimale del prodotto suggeriamo l'utilizzo per il confezionamento di sacchetti trasparenti alimentari, prima di chiuderli accuratamente spruzzare una soluzione di alcool per evitare la formazione di muffe esterne.

SIAMO IN UN PAESE STRAORDINARIO

Oggi più che mai, preferisci prodotti italiani

Scegli le nostre farciture di *frutta italiana*

VIVAFIL e **TOPFIL**

VIVAFIL ALBICOCCA ITALIANA 50%

Confezione: Secchiello da 13 kg
Dosaggio: Pronto all'uso
Shelf life: 18 mesi
nel suo imballo originale

VIVAFIL LIMONE ITALIANO 15%

Confezione: Secchiello da 7 kg
Dosaggio: Pronto all'uso
Shelf life: 18 mesi
nel suo imballo originale

VIVAFIL ARANCIA ITALIANA 15%

Confezione: Secchiello da 7 kg
Dosaggio: Pronto all'uso
Shelf life: 18 mesi
nel suo imballo originale

TOPFIL MELA ITALIANA 90%

Confezione: Secchiello da 5 kg
Dosaggio: Pronto all'uso
Shelf life: 6 mesi
nel suo imballo originale

Sfera di mele

Ingredienti

Frolla classica

Mimetic Incorporation	600 g
Zucchero a velo	400 g
Uova Intere	80 g
Sale	3 g
Farina frolla	1000 g

Crema alla cannella

Cremfil Silk	100 g
Cannella	1 g

Cupola alla mela

Topfil Mela Italiana 90%	100 g

Decorazione

Miroir Glassage Neutre	500 g
Fiore di zucchero	1 pz

Procedimento

Frolla classica: Lavorare Mimetic Incorporation con lo zucchero in planetaria attrezzata con la foglia. Sciogliere il sale nelle uova e versare gradualmente sul composto. Aggiungere la farina e continuare a miscelare sino ad ottenere una massa omogenea. Conservarla in frigorifero per 12 ore coperta da pellicola. Stendere la pasta a 3 mm di spessore, coppare la forma desiderata e cuocere per circa 14 minuti a 175ºC sulla parte esterna di uno stampo in silicone sferico.

Crema alla cannella: Miscelare gli ingredienti e dressare una piccola quantità alla base della frolla cotta.

Cupola alla mela: Dressare il Topfil Mela Italiana 90% in uno stampo semi-sferico. Pressare con una spatola per evitare bolle d'aria all'interno dello stesso. Cuocere a 185ºC per 18 minuti circa. Porre in abbattitore.

Decorazione: Riscaldare a 40ºC Miroir Glassage Neutre. Glassare le cupole di mela abbattute in precedenza. Porre sulla frolla. Decorare con il fiore in pasta zucchero.

Conservazione

La durata di questo prodotto è di:

- **3 gg** a temperatura ambiente.
- **7 gg** con conservazione a +4ºC.

Suggerimenti

Puoi aumentare la shelf life fino a 30 gg conservando il prodotto ermeticamente a -18ºC.

Satin

Un prodotto. Mille idee

Confezione: Sacco da 15 kg
(Tegral Satin Cioccolato Belga 14 kg)
Conservazione: 9 mesi, una volta aperto conservare in luogo fresco e asciutto
Dosaggio: 100% completo

Da **20 anni** rappresenta la gamma Puratos di mix completi per aiutare i professionisti nella produzione di torte e dolci della migliore qualità.

Utilizzare i prodotti **Satin** è di estrema facilità e consente di dare libero sfogo alla creatività; si può ottenere qualsiasi prodotto finito, dai semplici dolci quotidiani a dessert più ricercati.

I mix satin consentono di ottenere eccellenti prodotti finiti con:

- Etichette PIÙ PULITE: liste ingredienti corte, senza coloranti e aromi artificiali. I soli numeri E sono i necessari agenti lievitanti.
- Ottima struttura: in termini di volume, sofficità e umidità

I MIX SATIN SONO CARATTERIZZATI DA:

MASSIMA VERSATILITÀ
per garantire una grande varietà senza compromessi qualitativi

PERFETTA TENUTA
di ingredienti e inclusioni aggiunte (aromi, frutta secca, farciture e molto altro)

CON TECNOLOGIA ACTI-FRESH FRESCHEZZA PROLUNGATA
NUOVA FORMULA MIGLIORATA

PRODOTTI FRESCHI PIÙ A LUNGO
Grazie all'innovativa tecnologia ACTI-FRESH che contribuisce ad una conservazione prolungata a scaffale

LA GAMMA SATIN

TEGRAL SATIN CAKE
Ideale per ogni genere di torta e prodotti da forno di piccole e grandi dimensioni. Caratterizzato da un gusto delicato.

TEGRAL SATIN CAKE CIOCCOLATO BELGA
Ideale per ogni genere di torta e prodotti da forno al cioccolato di piccole e grandi dimensioni. Contiene il 14% di cioccolato Belga Belcolade.

TEGRAL SATIN CAKE YOGURT
Ideale per ogni genere di torta e prodotti da forno allo yogurt di piccole e grandi dimensioni. Lo yogurt esalta la sofficità e il gusto delicato.

TEGRAL SATIN CAKE INTEGRALE
FONTE DI FIBRE *
Ideale per ogni genere di torta e prodotti da forno integrali di piccole e grandi dimensioni. Con zucchero di canna per un gusto più caratterizzato.

Ciambella della Tradizione

Ingredienti

Inclusioni di uvetta

Uvetta	500 g
Liquore a piacere	q.b.
Acqua	q.b.

Ciambellone

Tegral Satin Cake	1000 g
Uova	350 g
Olio di semi	300 g
Acqua	220 g

Finitura

Mandorle a bastoncini	q.b.
Zucchero a velo	q.b.

Procedimento

Inclusioni di uvette: Macerare l'uvetta con acqua e liquore a piacere per 2-3 ore circa.

Ciambellone: Mixare tutti gli ingredienti per 4 minuti in planetaria attrezzata con foglia. Quando il composto risulta omogeneo, amalgamarvi l'uvetta scolata dal suo liquido di macerazione. Colare in uno stampo a forma di ciambella, precedentemente imburrato e infarinato. Guarnire con bastoncini di mandorle in superficie e infornare a 180ºC per circa 20 minuti.

Finitura: Quando la ciambella risulta ben fredda, spolverare con zucchero a velo e confezionare.

Conservazione

La durata di questo prodotto è di:

- **3 gg** a temperatura ambiente.
- **7 gg** con conservazione a +4ºC.

Suggerimenti

Puoi aumentare la shelf life fino a 30 gg conservando il prodotto ermeticamente a -18ºC.

CACAO-TRACE®

Con **Cacao-Trace**, Belcolade offre deliziosi cioccolati prodotti con cacao sostenibile.
I cioccolati Cacao-Trace devono la loro eccezionale qualità agli **esperti della fermentazione** che monitorano e migliorano costantemente questo delicato processo all'interno dei centri di raccolta del cacao.
I cioccolati Cacao-Trace includono il **Bonus Cioccolato**, così anche tu puoi contribuire alla sostenibilità della filiera e a migliorare le condizioni di vita dei contadini.

Belcolade Noir Selection CT: delicato gusto di cacao tostato unito a fresche note fruttate. Cacao min. 55%

Belcolade Lait Selection CT: perfetto equilibrio tra gusto di latte e profumi di cacao tostato con una nota fruttata. Cacao min. 35%

Belcolade Origins Vietnam 73: deciso gusto di cacao acido con note di agrumi, legno e tabacco. Cacao min. 73%

Belcolade Origins Vietnam 45: delicato aroma di caramello, caffè e latte cotto su uno sfondo di cacao acido. Cacao min. 45%

Belcolade Origins Papua Nuova Guinea 73: Profumi di caffè e nocciola, frutta fresca e secca, un tocco di pepe nero e una velatura finale di miele. Cacao min. 73%

Belcolade Selection Amber CT: Note di latte cotto e vaniglia e un caldo colore ambrato. Cacao min. 30%

Per saperne di più visita www.cacaotrace.com/it

Regolo

Ingredienti

Plumcake

Burro fresco 82% m.g.	200 g
Acqua	110 g
Arancio grattugiato	1
Sale	4 g
Latte in polvere	25 g
Farina debole	300 g
Belcolade Noir Supreme	**50 g**
Belcolade Polvere di Cacao Olandese	**40 g**
Zucchero di canna bianco	250 g
Lievito in polvere	21 g
Uova intere	220 g
Latte fresco	35 g
Belcolade Grains Noir	**100 g**
Albicocche semi candite	150 g

Inzuppitura

Acqua	200 g
Spremuta d'arancio	300 g
Zucchero	200 g
Grand Marnier	50 g
Baccello di vaniglia	1 pz

Glassa

Panna fresca	200 g
Belcolade Lait Selection CT	**380 g**
Gelatina in fogli	2 g
Acqua fredda	10 g
Gelatina neutra	600 g
Granella di nocciole pralinate	250 g

Procedimento

Plumcake: Portare a bollore l'acqua con il sale, il burro, l'arancio grattugiato e il latte in polvere, unire la farina setacciata con il cacao e cuocere come per la pasta choux. Nella planetaria attrezzata con la foglia, inserire poco a poco le uova alternandole allo zucchero miscelato e al lievito in polvere, poi incorporare il cioccolato tritato e infine il latte con le albicocche. Dressare l'impasto nella tortiera e distribuirvi sopra le gocce di cioccolato. Cuocere in forno ventilato a 170ºC per 30 minuti tenendo chiusa la valvola per i primi 10 minuti. Abbattere a temperatura positiva, sformare e nappare con gelatina neutra. È possibile conservare questa torta sotto vuoto in congelatore per 4-6 mesi e utilizzarla secondo necessità.

Inzuppitura: Portare a bollore l'acqua con lo zucchero e la vaniglia, raffreddare a 45ºC e unirvi la spremuta e il liquore. Nappage di confettura di albicocca al 70%. Portare a 90ºC la confettura con il 10% di acqua e nappare il cake, porlo in abbattitore per 15 minuti e glassare.

Glassa: Portare la panna a bollore e versarla a filo sulla copertura tritata; continuando ad emulsionare, incorporare la gelatina neutra a 80ºC. Lasciare cristallizzare a 4ºC e utilizzare a 28ºC.

Conservazione

La durata di questo prodotto è di:

- **3-4 gg** con conservazione a +4ºC.
- **30 gg** se congelati da crudi a - 18ºC.

Suggerimenti

Puoi conservare i cake cotti in congelatore, ricoperti da pellicola alimentare e conservati in contenitori ermetici, per poi glassarli all'occorrenza, oppure li puoi conservare già glassati in frigorifero.

Carachide

Conservazione

La durata di questo prodotto è di:

- **15 gg** a temperatura ambiente.
- **30 gg** se congelati da crudi a - 18ºC.

Suggerimenti

I biscotti farciti si conservano 15 giorni se confezionati.

Ingredienti

Frollino

Burro	200 g
Zucchero semolato	350 g
Uova	100 g
Farina debole	400 g
Arachidi salate	350 g

Farcitura

Belcolade Lait Caramel	500 g
Burro anidro	200 g
Zucchero caramellato	100 g
Pasta di mandorla	150 g

Procedimento

Frollino: Frullare nel cutter le arachidi con lo zucchero per ottenere un tpt. Impastare il tpt con il burro in planetaria con la foglia, aggiungere le uova e infine la farina debole. Lasciar riposare in frigo una notte. Stendere la pasta a sfogliatrice e tagliare in rettangoli. Cuocere a 160ºC valvola aperta.

Farcitura: Caramellare a secco lo zucchero. Lasciar raffreddare, inserire nel cutter e setacciare. Sciogliere il cioccolato e il burro anidro. Mescolare alla pasta di mandorla e temperare a 24ºC. Aggiungere lo zucchero caramellato e lasciar rapprendere. Passare in planetaria con la foglia per ammorbidire. Accoppiare due biscotti. Intingere per lungo una metà di biscotto nel cioccolato al latte e poggiare su una serigrafia. Lasciar cristallizzare.

Altair

Ingredienti

Farina debole	180 g
Burro	130 g
Uova intere	50 g
Lievito in polvere	3 g
Zucchero di canna grezzo	140 g
Belcolade Noir Superieur	**60 g**
Belcolade Grains Noir	**180 g**
Noci tritate	150 g

Procedimento

Montare con la frusta in planetaria lo zucchero e il burro morbido a 18ºC fino all'imbianchimento dell'impasto. Incorporare le uova intere, la farina e il lievito setacciati. Aggiungete il cioccolato fondente precedentemente fuso a 45ºC, le gocce e le noci tritate. Stendere il composto tra due carte ad un altezza di 6 mm e lasciare cristallizzare per 2 ore, poi stampare con coppa pasta da 6 cm. Cuocere in forno a 160ºC per 10 minuti. Glassare con la copertura temperata a 30ºC.

Conservazione

La durata di questo prodotto è di:

- **15 gg** a temperatura ambiente.
- **30 gg** se congelati da crudi a - 18ºC.

Suggerimenti

Puoi proporre questi golosi biscotti in bustine di cellophane chiuse da una sigillatrice manuale oppure in confezioni di cartone alimentare.

Belcolade

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Belcolade Selection **Amber** Cacao-Trace

La linea Belcolade Selection si arricchisce con un nuovo sensazionale cioccolato: Amber, un cioccolato bianco al caramello salato con note di latte cotto e vaniglia.

Con il 30% di cacao e una fluidità del 34-36%, Amber è perfetto per tutte le applicazioni di pasticceria e cioccolateria: stampi, ricoperture, immersioni, soggettistica, mousse e ganache. Il suo intenso colore ambrato è fonte di ispirazione per creare sempre nuove originali ricette. E il suo gusto è davvero squisito.

Confezione: cartone 2x4 kg
Shelf-Life: 12 mesi nel suo imballo originale

Uovo Spaziale

Ingredienti

Guscio

Belcolade Selection Amber CT	q.b.

Massa Velluto

Belcolade Selection Amber CT	50 g
Belcolade Puro Burro di Cacao	25 g

Decorazione

Belcolade Selection Amber CT	q.b.
Belcolade Blanc Selection CT	q.b.

Procedimento

Guscio: Temperare il cioccolato e creare i gusci negli appositi stampi. Porre a 16ºC sino a cristallizzazione. Unire i due gusci con l'aiuto di una fonte riscaldata e porre su una base di cioccolato Amber. Lasciare cristallizzare.

Massa Velluto: Sciogliere il burro di cacao e miscelare con il coccolato, anch'esso sciolto. Portare ad una temperatura di circa 35ºC.

Decorazione: Temperare il cioccolato Amber, stenderlo tra due fogli di acetato morbido (o una busta polietilene). Ad inizio cristallizzazione ritagliare le forme desiderate. Lasciar cristallizzare a 16ºC per 2 ore. Creare dei cerchi diametro 4cm e sagomare il satellite. Questo procedimento si ripete anche per il cioccolato bianco, creando decorazioni a forma di stelle e navicella.

Montaggio: Riscaldare un coppapasta tondo diametro 2cm e creare dei buchi nell'uovo. Porre le decorazioni di Amber (cerchi) sull'uovo. Spruzzare con la massa velluto e con dei guanti alimentari esercitare una leggera pressione sull'esterno dell'uovo così da creare l'effetto. Posizionare il satellite e le restanti decorazioni in cioccolato bianco. Decorare con piccoli cubi di Gianduja.

Conservazione

La durata di questo prodotto è di:

- **3 mesi** conservato tra i 18 e i 22ºC.

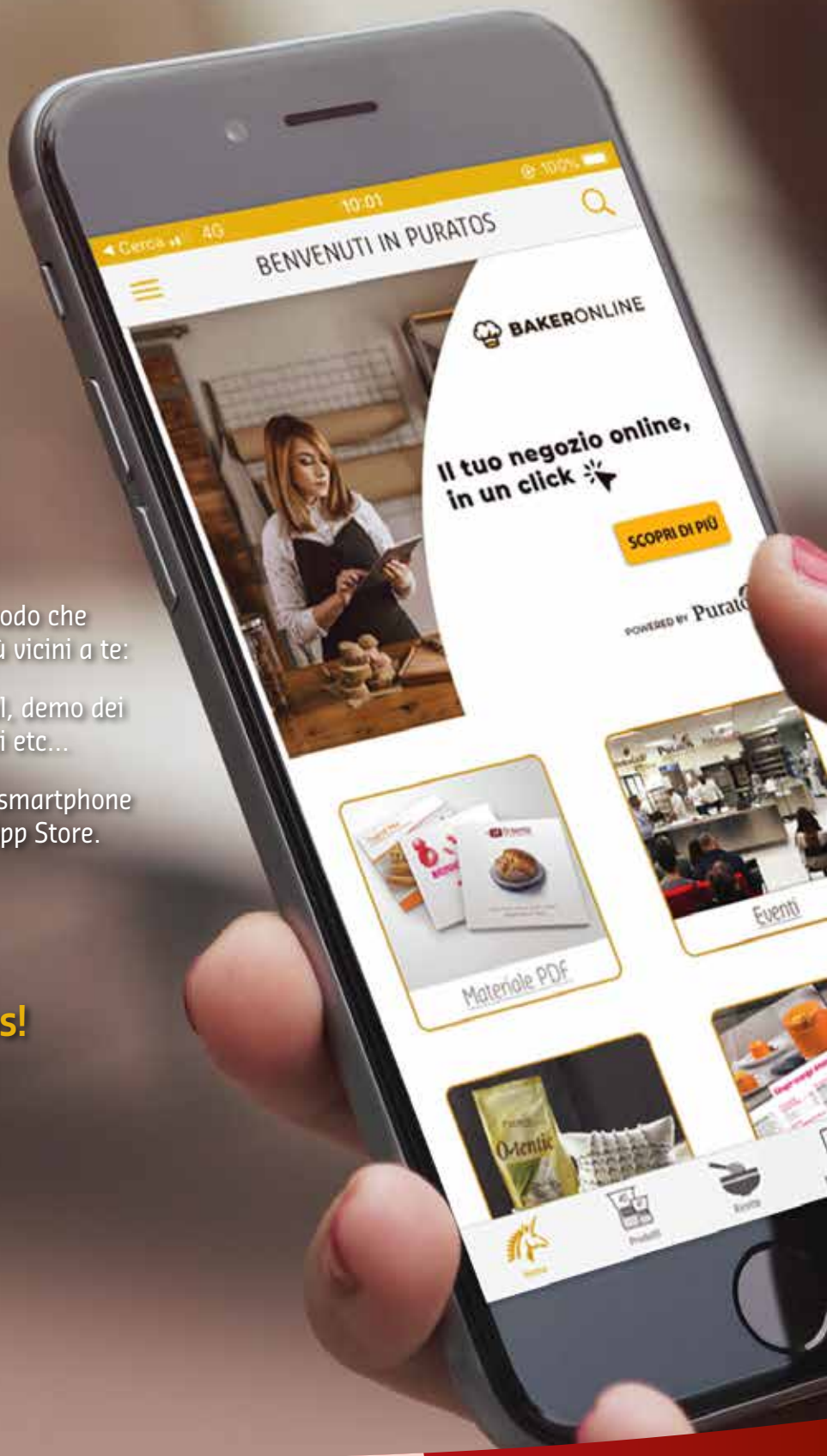
Suggerimenti

Per gusci di grandi dimensioni, 750g o 1000 g, fai attenzione alle tempistiche di cristallizzazione che potrebbero allungarsi andando a creare difetti all'interno dell'uovo (strisce bianche). Poni il tuo guscio per qualche minuto (massimo 10) in frigorifero a 4ºC per rallentare l'auto-riscaldamento ed in seguito a 16ºC dove cristallizzerà in modo corretto.

MyPuratos

Tutto il mondo PURATOS a portata di smartphone...

E da oggi anche di TABLET!



La nostra app mobile MyPuratos è il modo che abbiamo pensato per essere ancora più vicini a te:

Prodotti, ricette innovative, news social, demo dei maestri che collaborano con noi, eventi etc...

Il mondo Puratos è anche a portata di smartphone e tablet, disponibile su Google Play e App Store.

Scarica subito MyPuratos!

Scarica subito MyPuratos!

Download on the App Store

ANDROID APP ON Google play

Scarica la nostra app MyPuratos

www.puratos.it

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

Seguici su

Puratos
Reliable partners in innovation