Puratos
Reliable partners in innovation

MAGAZINE vision

Periodico dedicato ai panettieri, pasticceri e cioccolatieri
Maggio - Agosto 2019

Speciale Estate

- C'era una volta il pane del futuro
- Tegral Puravita
- Deli Cheesecake

Editoriale

Caro lettore,

il lievito madre è un'autentica passione, conferisce ai prodotti da forno un gusto e una fragranza inconfondibili! Ecco perché in Puratos lo amiamo così tanto.

Le sue origini sono profonde e antichissime, perdendosi addirittura nella leggenda. Le prime testimonianze dell'uso di lievito madre in panificazione, infatti, risalgono all'antico Egitto, nel 3000 A.C.
In Puratos lo produciamo con un approccio artigianale, proprio come una volta.
Collaboriamo con grandi esperti del settore della panificazione e diamo vita a tante deliziose ricette.
La nostra passione è così grande che abbiamo realizzato, in Belgio, la prima Biblioteca di Lievito Madre, unica nel suo genere, che custodisce una collezione di lieviti madre provenienti dai panificatori di tutto il mondo.
Ecco perché in Puratos crediamo che il futuro del pane sia proprio il suo passato.

Se condividi con noi questa passione per il lievito madre e vuoi saperne di più su questo affascinante mondo, visita il sito: ilpanedelfuturo.it

Corona Softgrain

Un tocco regale a tavola

Ingredienti

O-tentic Tutto Pugliese	1000 g
Acqua	650 g
Softgrain Multigrain	230 g
Softgrain Spelt	230 g
Softgrain Sprouted Rye	230 g

PROCEDIMENTO	
Tempo d'impasto	4 minuti in prima velocità, 8 minuti in seconda velocità
Temperatura d'impasto	28ºC
Prima lievitazione	10 minuti a temperatura ambiente
Peso	60 g
Seconda lievitazione	10 minuti a temperatura ambiente
Formare	Pirlaggio tenace
Lievitazione finale	45 minuti a 28ºC con 80% U.R.
Decorazione	Incidere la superficie
Temperatura	230ºC con vapore
Cottura	25 minuti, di cui gli ultimi 5 minuti con valvola aperta

Suggerimenti

Dividere la massa totale in tre parti uguali e aggiungere 100 g di ciascun Softgrain e impastare per 2 minuti, così da ottenere tre gusti differenti. Utilizzare uno stampo diametro 22 cm, ungere la parte interna e cospargere di semi di sesamo.

Softgrain Sprouted Rye

Softgrain Sprouted Rye è una pasta di semi di segale germinati e fermentati. Un concetto ancora più unico grazie al processo della germinazione. Con lievito naturale di segale.

Dosaggio: 10-30% sull'impasto

Shelf-life: 12 mesi chiuso nel suo imballo originale.

Confezione: secchiello 12 kg

Conservazione: Una volta aperto, il prodotto può essere conservato per massimo quattro settimane tra 0°C e +7°C

Enrico Ruggiero

Bocconcino alle olive

Una delizia per il palato

Lo sapevi che?

Le olive contengono ferro e potassio, in grado di stimolare l'appetito e favorire la digestione. Si sa, in fondo, quando si comincia a mangiare olive, una tira l'altra! Le olive nere contengono da tre a quattro volte più composti fenolici delle olive verdi e possiedono quindi una maggiore capacità antiossidante.

O-tentic Tutto Pugliese

La gamma "O-tentic Tutto" comprende anche la soluzione 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 una semola di grano duro della Puglia.

Dosaggio: 100% completo

Shelf-life: 9 mesi

Confezione: Sacco da 10 kg ATM

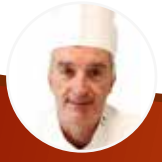
Conservazione: Una volta aperto, il prodotto può essere conservato per massimo una settimana tra 0°C e +7°C

Ingredienti

O-tentic Tutto Pugliese	1000 g
Acqua	700 g
Olive (prive di acqua e denocciolate)	150 g

PROCEDIMENTO	
Tempo d'impasto	4 minuti in prima velocità, 10 minuti in seconda velocità
Temperatura d'impasto	27°C
Prima lievitazione	5 minuti a temperatura ambiente
Peso	80 g
Formare	Pirlaggio leggero
Seconda lievitazione	15 minuti a temperatura ambiente
Formatura	Spoletta
Lievitazione finale	60 minuti a 28°C con 80% U.R.
Temperatura	220°C con vapore
Cottura	18 minuti circa

Suggerimento: Incidere la superficie con un taglio prima di infornare.



Mirco Rossi

Zuppiera

Un'idea dai colori mediterranei

Ingredienti

O-tentic Tutto Grani Antichi	1000 g
Acqua	680 g
Olio EVO	20 g

Farcitura

Melanzane, peperoni, pomodorini, cipolla, basilico	q.b.

Decorazione

Puravita Decor Multiseeds & Multiflakes	q.b.

PROCEDIMENTO	
Tempo d'impasto	4 minuti in prima velocità, 8 minuti in seconda velocità
Temperatura d'impasto	27°C
Prima lievitazione	5 minuti a temperatura ambiente
Peso	425 g
Seconda lievitazione	25 minuti a temperatura ambiente
Formare	Pirlaggio tenace
Decorazione	Puravita Decor Multiseeds & Multiflakes
Lievitazione finale	50 minuti a 30°C con 75% U.R.
Temperatura	225°C con vapore
Cottura	35 minuti

Suggerimento: Saltare tutti gli ingredienti della farcitura in padella con un filo d'olio.

Suggerimenti

Per una migliore aderenza della decorazione aiutarsi con un panno umido e appoggiare la pagnotta sulla superfice in modo da inumidirla e facilitare l'attacco dei semi.

O-tentic Tutto Grani Antichi

Soluzione attiva per la produzione di pane ai grani antichi, come il pane tipo Castelvetrano. Contiene lievito madre ottenuto da semola di grano duro di Sicilia varietà Tumminia macinata a pietra, grani antichi di Sicilia varietà Tumminia, Biancollilla e Bidì macinati 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 0°C e +7°C

Fabrizio Cataldo

SEGUI PURAVITA SU:

Pane Puravita

@panepuravita

Tegral Puravita

Le nuove proposte

I sostituti del pane sono molto apprezzati dagli italiani, soprattutto da coloro che consumano pasti fuori casa. Vengono consumati prevalentemente durante la giornata come snack, ma sono anche l'accompagnamento perfetto per ogni pasto. Le proposte realizzate con i **mix Tegral Puravita** nascono per soddisfare la richiesta dei consumatori di prodotti gustosi ma anche salutari, che garantiscono un'alimentazione sana ed equilibrata.

Le nuove proposte realizzate con i mix Tegral Puravita:

Cracker

Grissini

Piadina

Focaccia

Biscotti

Tegral Puravita Rusticano

Tegral Puravita Rusticano è un mix completo per la produzione di Pane Rusticano, il pane buono di natura. Contiene **lievito madre**, semi di girasole, sesamo e miele. Tutti ingredienti che contribuiscono ad esaltare il gusto del prodotto finito conferendo un sapore rustico ed intenso.

Confezione:
Sacco 20 kg

Dosaggio:
100% sul peso della farina

Conservazione:
6 mesi nel suo imballo originale

Tegral Puravita Grani Germinati

Tegral Puravita Grani Germinati è un mix completo per la produzione di pane ai grani germinati, il pane naturalmente sano e gustoso. La presenza di **lievito madre**, grani germinati, semi e miele conferisce ai prodotti finiti un sapore rustico e intenso.

Confezione:
Sacco 20 kg

Dosaggio:
100% sul peso della farina

Conservazione:
6 mesi nel suo imballo originale

Vaso Cottura

L'estate nel vasetto

Ingredienti

Tegral Puravita Grani Germinati	1000 g
Acqua	580 g
O-tentic Mediterraneo	40 g

Farcitura

Pomodoro	q.b.
Feta	q.b.
Origano	q.b.

PROCEDIMENTO	
Tempo d'impasto	5 minuti in prima velocità, 10 minuti in seconda velocità
Temperatura d'impasto	26ºC
Prima lievitazione	5 minuti a temperatura ambiente
Peso	500 g con pirlaggio
Seconda lievitazione	15 minuti a temperatura ambiente
Formare	Creare forma allungata
Lievitazione finale	40 minuti a 30ºC con 75% U.R.
Decorazione	Velo di farina ed incisione
Temperatura	230ºC
Cottura	40 minuti, di cui gli ultimi 10 minuti a valvola aperta

Suggerimenti

A prodotto cotto tagliare delle fette di 2cm e realizzare dei dadini. Distribuirli su teglia 60x40 con carta da forno e infornare con valvola aperta a 180ºC per 15 minuti circa.

Lo sapevi che?

La vaso cottura è salutare. Con questo tipo di cottura non vi è dispersione di sostanze nutritive. Queste, infatti, restano tutte all'interno del barattolo insieme a sapori ed aromi; in questo modo, si possono salare meno le pietanze.

Fabrizio Cataldo

Deli Cheesecake

Facile da utilizzare - 1, 2, 3

Deli cheesecake è la base pronta all'uso per la produzione di cheesecake con 30% di vero formaggio fresco che garantisce risultati costanti ed è adatta a tante applicazioni creative.

Facile da utilizzare:
- Pronta all'uso e alla cottura
- Può essere utilizzata cruda o cotta, sola o miscelata con altri ingredienti
- Qualità costante del prodotto finito
- Nessuna rottura in forno

Pratica:
- Un unico prodotto per tante applicazioni e prodotti finiti
- Può essere stoccata a temperatura ambiente
- Secchielli da 5 kg di veloce utilizzo
- Stabile alla surgelazione

Ottimo gusto:
- Ha il gusto ottimo del formaggio fresco ma senza gli inconvenienti d'utilizzo
- Fatta con il 30% di formaggio fresco
- Gusto naturale
- Ottimo aspetto e texture

Fare una cheesecake partendo dagli ingredienti richiede parecchio tempo, tanti prodotti tutti da dosare e cottura a bagno maria.
Il risultato finale non è sempre certo e spesso la cottura in forno produce screpolature in superficie.
Con Deli Cheesecake otterrai un risultato sempre perfetto!

Come si utilizza Deli Cheesecake

1 Prendere il prodotto direttamente dal secchiello e versarlo nello stampo sopra la base.

2 Infornare a 160-180°C per 60 min.

3 Lasciare raffreddare nello stampo...
La cheesecake è pronta!

Deli Cheesecake
Confezione: Secchiello da 5 kg
Conservazione: 6 mesi, una volta aperto conservare in luogo fresco e asciutto

Della gamma Deli prova anche:

Deli Orange
Confezione: Secchiello da 5 kg
Conservazione: 9 mesi, una volta aperto conservare in luogo fresco e asciutto

Deli Citron
Confezione: Secchiello da 5 kg
Conservazione: 9 mesi, una volta aperto conservare in luogo fresco e asciutto

Cheesecake al cioccolato

Per chi al cioccolato non sa dire di no

Pasta frolla al cacao

Farina 00 pasticceria	970 g
Mimetic Incorporation	500 g
Zucchero a velo	400 g
Sale	4 g
Uova intere	200 g
Belcolade Polvere di Cacao Olandese	30 g

Deli Cheesecake al cioccolato

Deli Cheesecake	800 g
Belcolade Noir Selection	150 g

Decorazione

Belcolade Noir Selection	q.b.
Belcolade Polvere di Cacao Olandese	q.b.

Procedimento

Pasta frolla al cacao: Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia, fino ad ottenere un impasto omogeneo. Far riposare in frigo a +4°C per almeno 2 ore prima dell'utilizzo. Stendere ad uno spessore di 3mm, foderare degli stampi a crostatina e cuocere a 170°C per circa 15 minuti.

Deli Cheesecake al cioccolato: Dopo aver montato leggermente Deli Cheesecake in planetaria aggiungendo il cioccolato sciolto, farcire le basi al bordo. Cuocere il tutto a 180°C per circa 10 minuti. Far raffreddare.

Decorazione: Spolverare tutta la superficie di cacao in polvere, poggiare sopra un disco di cioccolato fondente.

Suggerimenti

Miscelando diverse tipologie di cioccolato e rispettando sempre il 20% del quantitativo in ricetta, si possono ottenere gusti e profumi differenti.

Mimetic Incorporation

Mimetic Incorporation è il grasso da incorporazione di nuova generazione per frolle e cake di qualità superiore. Si incorpora facilmente all'impasto e può sostituire il burro in tutte le ricette di pasticceria.

Confezione: cartone 10 kg (blocchi 4 x 2,5 kg)

Shelf-Life: 6 mesi

Dosaggio: Uguale alla margarina standard

Simone Ghirardi

Cheesecake all'albicocca

Il buono della cheesecake, la dolcezza dell'albicocca

Suggerimenti

Per ottenere un composto più areato lasciarlo a 20°C per circa 60 minuti e montarlo in planetaria con la frusta per 1 minuto.

Lo sapevi che?

Sono molte le leggende sulla storia dell'albicocca. La più curiosa racconta che in origine in Armenia l'albicocco era solo una pianta ornamentale con bei fiori bianchi. Dopo l'invasione dei nemici fu ordinato di abbattere tutti gli alberi che non producevano frutto per ottenerne legname, tra cui l'albicocco. Ma una fanciulla una notte pianse sotto la sua chioma e il mattino successivo sull'albero furono trovati dei frutti dorati: le albicocche.

Pasta frolla

Farina 00 pasticceria	1000 g
Mimetic Incorporation	500 g
Zucchero a velo	400 g
Sale	4 g
Uova intere	200 g

Deli Cheesecake

Deli Cheesecake	800 g
Vivafil Albicocca 35%	q.b.

Decorazione

Colorante giallo idrosoubile	q.b.
Miroir Neutre	q.b.

Procedimento

Pasta Frolla: Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia, fino ad ottenere un impasto omogeneo. Far riposare in frigo a +4°C per almeno 2 ore prima dell'utilizzo. Stendere ad uno spessore di 3mm, foderare degli stampi a crostatina e cuocere a 170°C per circa 15 minuti.

Deli Cheesecake: Farcire la base delle frolle con Vivafil Albicocca 35%. Ricoprire le basi fino al bordo con Deli Cheesecake leggermente montata in planetaria. Cuocere il tutto a 180°C per circa 10 minuti. Far raffreddare.

Decorazione: Miscelare Miroir Neutre con il colorante quando la torta è ben fredda e creare delle striature sottili di glassa gialla.

Simone Ghirardi

Sfera del gusto

Bella da vedere, buona da mangiare

Frolla alle mandorle

Mimetic Incorporation	240 g
Sale	4 g
Zucchero a velo	180 g
Mandorle in polvere	60 g
Uova	100 g
Farina 00 pasticceria	470 g

Biscotto alla mandorla

Mandorle in polvere	250 g
Tuorli	320 g
Zucchero	220 g
Albumi	360 g
Zucchero semolato	140 g
Farina 00 pasticceria	205 g
Burro	140 g

Farcitura

Vivafil La tradizione Albicocca 70% e Fava di Tonka q.b.

Mousse Blanc Intense

Panna 35% m.g.	500 g
Belcolade Blanc Intense	870 g
Belcolade Puro Burro di Cacao	50 g
Panna 35% m.g.	500 g
Rosmarino fresco tritato	5 g

Glassaggio bianco

Miroir Glassage Neutre	500 g
Biossido di titanio	2 g

Finitura

Albicocche secche	q.b.
Rosmarino fresco	q.b.
Belcolade Blanc Selection	q.b.

Procedimento

Frolla alle mandorle: Lavorare Mimetic Incorporation in planetaria con la foglia a temperatura ambiente con il sale, lo zucchero e le mandorle. Aggiungere le uova poco per volta e lavorare fino ad ottenere una crema omogenea. Aggiungere la farina e lavorare fino ad assorbimento. Far riposare a 4°C per almeno 2 ore prima dell'utilizzo. Stendere ad uno spessore di 3mm, foderare degli anelli da crostata da 7cm e cuocere a 170°C per circa 20-22 minuti. Far raffreddare a temperatura ambiente.

Biscotto alla mandorla: Montare a nastro i tuorli e la prima quantità di zucchero. Montare gli albumi aggiungendo gradualmente la seconda quantità di zucchero. Mescolare una parte degli albumi nella miscela tuorli / zucchero. Unire le farine setacciate con il resto degli albumi montati, quindi aggiungere il burro sciolto. Stendere in teglia 60x40cm, cuocere a 190°C per 10-12 minuti.

Mousse Blanc intense: Bollire la panna con il rosmarino, coprire con la pellicola e fare un'infusione per 30 minuti. Riportare a bollore, filtrare e versarla sul cioccolato e sul burro di cacao pre-sciolto. Miscelare fino ad ottenere una struttura liscia ed omogenea. Montare la panna e renderla aerata. Quando la ganache iniziale raggiunge i 35°C, incorporare la panna montata. Colare in semisfere da 6cm. Abbattere.

Glassaggio bianco: Portare la glassa a 38-40°C, aggiungere il colorante bianco e mixare con un frullatore ad immersione.

Finitura: Stendere sul fondo delle crostate uno strato di Vivafil La tradizione Albicocca 70% e Fava di Tonka, inserire un disco di biscotto alle mandorle e poi ancora uno strato leggero di Vivafil La tradizione Albicocca 70% e Fava di Tonka. Sformare la mousse dallo stampo, glassare e posizionarla sulla crostata. Decorare con dischetti di Belcolade Blanc Selection, albicocche secche e rosmarino fresco.

Suggerimenti

Oltre al rosmarino è possibile abbinare il Belcolade Blanc Intense e l'albicocca con timo, limone e salvia.

Vivafil La tradizione

La linea Puratos di confetture extra, Vivafil La tradizione, nasce da un'attenta selezione degli ingredienti e una continua ricerca sugli abbinamenti. Confetture extra con zucchero di canna, dal sapore autentico e naturale della frutta, ricchissime di morbidi pezzi di frutta.

Confezione: Secchiello da 4 kg

Dosaggio: Pronto all'uso

Conservazione: 6 mesi nel suo imballo originale

Senza conservanti, aromi e coloranti

Nicola Visceglia

Crostata "Pistagola"

Un'unione che conquista

Suggerimenti

Un'ottima alternativa potrebbe essere sostituire la farcitura Vivafil La tradizione Fragola 70% e Miele con Vivafil Ciliegia 35% e le fragole fresche con le ciliegie fresche.

Lo sapevi che?

Il pistacchio è assai pregiato e, per il suo sapore aromatico e gradevole, molto ricercato in pasticceria, in gelateria e per aromatizzare e insaporire molte vivande. L'olio estratto dal pistacchio trova applicazione anche in dermatologia e cosmesi, grazie alle notevoli doti emollienti e ammorbidenti.

Frolla alle mandorle

Mimetic Incorporation	240 g
Sale	4 g
Zucchero a velo	180 g
Mandorle in polvere	60 g
Uova	100 g
Farina 00 Pasticceria	470 g

Creme brulé al pistacchio

Latte intero	250g
Panna fresca 35% m.g.	250g
PatisFrance Praliné Pistache 52%	200g
Tuorlo fresco	90g

Farcitura

Vivafila La tradizione Fragola 70% e Miele	q.b.

Finitura

Foglie di basilico fresco	q.b.
Harmony Classic	q.b.

Procedimento

Frolla alle mandorle: Lavorare Mimetic Incorporation in planetaria con la foglia a temperatura ambiente, con il sale, lo zucchero e le mandorle. Aggiungere le uova poco per volta e lavorare fino ad ottenere una crema omogenea. Aggiungere la farina e lavorare fino ad assorbimento. Far riposare a 4°C per almeno 2 ore prima dell'utilizzo. Stendere ad uno spessore di 3mm, foderare degli anelli da crostata da 7cm e cuocere a 170°C per circa 10-12 minuti. Far raffreddare a temperatura ambiente.

Creme brulée al pistacchio: Portare ad ebollizione il latte con la panna e versare sui tuorli frustati insieme al Praliné Pistache, mescolare il composto con la frusta e versare nei fondi di crostata già cotti. Cuocere in forno ventilato a 100°C per 20 minuti circa, oppure in forno statico per 30 minuti a 135°C. Abbattere la crostata in negativo.

Finitura: Stendere uno strato di Vivafil la Tradizione Fragola 70% e Miele sopra la creme brulée decorare con fragole fresche e gelatinare con Harmony Classic. Decorare con foglioline di basilico fresco.

Alessandro Nirchio

Vaso d'autore

Eleganza e gusto

Biscotto al cacao e nocciole

Farina di nocciole	250 g
Tuorli	320 g
Zucchero	220 g
Albumi	360 g
Zucchero semolato	140 g
Farina 00 pasticceria	140 g
Belcolade Polvere di Cacao Olandese	60 g
Burro	140 g

Mousse Noir Selection

Panna 35% m.g.	1000 g
Belcolade Noir Selection	1040 g
Panna 35% m.g.	1000 g

Farcitura

Vivafil La tradizione Lampone 70% e Rosa	20g
PatisFrance Pralicrac Beurre Salé	20g

Bacio di dama

Mandorle in polvere	100 g
Zucchero di canna	100 g
Farina 00 pasticceria	100 g
Burro morbido	100 g
Sale	1 g
Belcolade Polvere di Cacao Olandese	50 g

Finitura

Germogli freschi	100 g
Belcolade Noir Selection	100 g
Belcolade Puro Burro di Cacao	q.b.
Colorante rosso	q.b.
Argento in polvere	q.b.

Procedimento

Biscotto al cacao e nocciole: Montare a nastro i tuorli e la prima quantità di zucchero. Montare gli albumi aggiungendo gradualmente la seconda quantità di zucchero. Mescolare una parte degli albumi nella miscela tuorli / zucchero. Mescolare le farine setacciate, il resto degli albumi montati, quindi aggiungere il burro sciolto.

Mousse Noir Selection: Portare ad ebollizione la panna e versarla sul cioccolato prescelto. Miscelare fino ad ottenere una struttura liscia ed omogenea. Montare la panna e renderla aerata. Quando il cioccolato raggiunge i 35°C, incorporare la panna montata.

Bacio di dama: Mescolare in planetaria gli ingredienti lasciando la massa grezza. Versare l'impasto su teglia con carta forno e cuocere in forno a 160°-170°C per circa 15 minuti, mescolando di tanto in tanto per mantenere la massa separata. Raffreddare e mescolare con Belcolade Polvere di Cacao Olandese, in modo da ottenere l'effetto "terriccio".

Finitura: Creare una camicia di cioccolato a forma di cubo. Dressare PatisFrance Pralicrac Beurre Salé all'interno del guscio di cioccolato, inserire un quadrato di biscotto nocciole e cacao, colare Vivafil La tradizione Lampone 70% e Rosa e completare colando la mousse fino a 2mm dal bordo. Raffreddare in frigo per 1 ora prima di completare con il bacio di dama, germogli freschi e lamponi.

Suggerimenti

Per una versione più estiva, utilizzare Belcolade Blanc Selection per creare la mousse e sostituire Vivafil La tradizione Lampone 70% e Rosa con Vivafil La tradizione Albicocca 70% e Fava di Tonka.

Lo sapevi che?

Il lampone gode di un'azione rinfrescante, diuretica e protettrice vaso-capillare. Il succo secondo tradizione popolare è utile per gargarismi lenitivi e demulcenti. La rosa è da sempre impiegata in cucina per profumare dolci, sciroppi e confetture ed è considerata un ingrediente pregiato per arricchire di sapore e di sorpresa i menù quotidiani come quelli più raffinati.

Alessandro Nirchio

Snack friabile e croccante

Golosità a portata di mano

Suggerimenti

Sostituendo nella massa pinguino Carat Coverlux Extra Dark con Carat Coverlux White o Lait e granella di mandorle o pistacchi si possono creare altre combinazioni di gusti differenti.

Carat Coverlux

I surrogati Carat rispondono alle esigenze quotidiane di panificatori, pasticceri e cioccolatieri in cerca di prodotti dall'utilizzo semplice e dall'alta resa. Carat Coverlux è un surrogato di altissima qualità dall'autentico gusto di cioccolato. Prodotto con grassi e polveri di cacao selezionate, garantisce un'ottima scioglievolezza e una grande lucentezza.

Gusti: Extra Dark, Milk, White

Confezione: Cartone 10 Kg

Frolla alla nocciola

Burro	240 g
Sale	4 g
Zucchero a velo	180 g
Nocciole in polvere	60 g
Uova	100 g
Farina 00 pasticceria	470 g

Chantilly al cioccolato

Passionata	1000 g
Zucchero invertito	50 g
Carat Coverlux Extra Dark	250 g

Inserto croccante

PatisFrance Pralicrac Chocolait	q.b.

Massa pinguino

Carat Coverlux Extra Dark	350 g
Olio di semi	150 g
Granella di nocciole	q.b.

Procedimento

Frolla alla nocciola: Lavorare nella planetaria attrezzata con la foglia il burro con il sale e lo zucchero a velo. Successivamente, aggiungere la farina di nocciole e a seguire le uova in due volte. Per finire, incorporare la farina in due mandate. Far riposare la frolla almeno 2 ore in frigo. Stendere ad uno spessore di 2 mm, tagliare come desiderato, cuocere tra due tappetini microforati a 165°C per circa 15 minuti. Conservare le frolle in un luogo asciutto al riparo dall'umidità.

Chantilly al cioccolato: Portare ad ebollizione la panna con lo zucchero invertito, versare sul Coverlux ed emulsionare. Conservare in frigo almeno 12 ore. Montare con la frusta a velocità media, dressare come desiderato.

Inserto croccante: Scaldare leggermente il Pralicrac, inserire al centro della chantilly, inserire lo stecco e chiudere con l'altra frolla.

Massa pinguino: Sciogliere il cioccolato con il burro di cacao a 40°C. Far scendere la temperatura a 35°C, poi utilizzare per ricoprire. Decorare con la granella di nocciole.

Antonio Montalto

Snack cocco e burro salato

Come fosse un gelato

Chantilly al cocco

Panna 35% m.g.	300 g
Belcolade Blanc Selection	200 g
Malibù	20 g

Inserto croccante

PatisFrance Pralicrac Beurre Salé	q.b.

Rocher al cocco e nocciole

Belcolade Blanc Selection	300 g
Belcolade Puro Burro di Cacao	80 g
Granella di nocciole	50 g
Cocco rapé	50 g

Procedimento

Chantilly al cocco: Portare ad ebollizione la panna, versare sul cioccolato e creare un'emulsione. Aggiungere il Malibù e stoccare a +4°C per almeno 6 ore. Montare la chantilly a velocità media, poi dressare nello stampo a gelato.

Inserto croccante: Farcire la parte centrale della chantilly al cocco con il Pralicrac leggermente sciolto. Inserire l'apposito stecco e chiudere lo stampo con la restante chantilly. Abbattere in negativo.

Rocher al cocco e nocciole: Sciogliere il cioccolato con il burro di cacao a 40°C. Aggiungere il cocco e le nocciole. Far scendere la temperatura a 35°C, utilizzare per ricoprire. Decorare con la granella di nocciole.

Suggerimenti

Per creare una versione alla frutta si può sostituire il Pralicrac Beurre Salé con la nostra gamma di confetture Vivafil La tradizione.

Praliné PatisFrance

Dai gusti golosi e dalle texture sorprendenti, i Praliné PatisFrance sono i pralinati di alta qualità in grado di stupire e ispirare i professionisti di tutto il mondo; usati puri o in combinazione con altri ingredienti, sono ideali sia per aromatizzare sia per farcire e trovano applicazione in tutti i prodotti di pasticceria e cioccolateria. Provali tutti!

- **Praliné A l'Ancienne 57%**
- **Praliné Pistache 52%**
- **Praliné Noisette 50%**
- **Praliné Amande 50%**
- **Pralicrac Chocolait**
- **Pralicrac Beurre Salé**

Antonio Montalto

Coming soon

The Ultimate Chococake Award

EDIZIONE 2019

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