Puratos
Reliable partners in innovation

vision MAGAZINE

Periodico dedicato ai panettieri, pasticceri e cioccolatieri

Gennaio - Aprile 2020

Speciale Inverno

- Easy Snack CL
- Topfil Mela Italiana 90%
- Gianduja
- Carat Cakau

Caro lettore,

Ti ricordiamo che oltre al Vision Magazine, il mondo Puratos "continua" anche sul mondo digitale!

I social Network

Siamo presenti sui canali social:

- FACEBOOK- PURATOS ITALIA
- FACEBOOK- BELCOLADE ITALIA
- INSTAGRAM - @PURATOSITALIA
- LINKEDIN - PURATOS
- YOUTUBE - PURATOS ITALIA

Esiste anche un gruppo su facebook chiamato "Puratos Innovation Excellence Center", che nasce per i professionisti del settore, affinchè si possano condividere conoscenze, trucchi e segreti di questi splendidi mestieri e tutte le attività che svolgiamo nei nostri tre Innovation Center.

Il sito internet

www.puratos.it: la nostra vetrina sul mondo!

La app MyPuratos

Un modo ulteriore che abbiamo pensato per essere ancora più vicini a te: info sui prodotti, ricette innovative, tutto il materiale informativo in formato PDF scaricabile, news social, eventi etc...
Cercala su Google Play o su App Store!

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!

Pan del mattino

Per un soffice risveglio

Suggerimenti

Avvolgere lo spago alimentare delicatamente, senza stringere, poiché la pasta prenderà la tipica forma durante la lievitazione e la cottura.

Ingredienti

Easy Snack CL	500 g
Farina 240W	500 g
Acqua	520 g
Olio EVO	60 g
Zucchero	20 g
Sale	20 g
Lamponi essicati	150 g
O-tentic Mediterraneo	40 g
Belcolade Chunks Lait	150 g

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.

Confezione: scatola da 10 kg (10 sacchetti da 1 kg).

Dosaggio: 4% sul peso della farina

Shelf-Life: 12 mesi (imballo originale non aperto)

PROCEDIMENTO	
Tempo d'impasto	5 minuti in prima velocità. 5 minuti in seconda velocità mettendo Belcolade Chunks Lait gli ultimi 2 minuti.
Temperatura d'impasto	26 ºC
Prima lievitazione	Far riposare l'impasto coperto da un telo di Nylon per 10 minuti.
Formatura	Pezzare palline da 40 g, avvolgerle con spago alimentare, chiudere con un fiocchetto e posizionare in teglia.
Lievitazione finale	90 minuti a 30ºC, 75% U.R.
Decorazione pre cottura	Spruzzare con Sunset Glaze CL in superficie.
Temperatura del forno	230ºC forno statico.
Cottura	6 minuti con valvola chiusa. 3 minuti con valvola aperta.

Enrico Ruggiero

Cono pizza

Lo Snack da passeggio

Ingredienti

Easy Snack CL	500 g
Farina 240W	500 g
Acqua	520 g
Olio EVO	60 g
Zucchero	20 g
Sale	20 g
O-tentic Mediterraneo	40 g

PROCEDIMENTO	
Tempo d'impasto	5 minuti in prima velocità. 5 minuti in seconda velocità.
Temperatura d'impasto	26 ºC
Prima lievitazione	Far riposare l'impasto coperto da un telo di Nylon per 5 minuti.
Formatura	Laminare la pasta a 2 mm in sfogliatrice, tagliare delle strisce da 3 cm per 30 cm. Avvolgere il cono in alluminio con la pasta.
Lievitazione finale	90 minuti a 30ºC, 75% U.R.
Decorazione pre cottura	Spruzzare con Sunset Glaze CL in superficie.
Temperatura del forno	230ºC forno statico.
Cottura	6 minuti con valvola chiusa. 3 minuti con valvola aperta.

Opzione salata: dopo cottura togliere il cono, farcire subito con salsa di pomodoro e mozzarella.

Opzione dolce: dopo cottura togliere il cono e farlo raffreddare. Farcire con delle palline di gelato, granella e frutta.

Suggerimenti

Effettuare la lievitazione finale ponendo i coni in posizione verticale.

Lo sapevi che?

Secondo i sondaggi questi sono i 5 gusti più apprezzati della pizza dagli italiani:

- Margherita, sia semplice con fiordilatte che con mozzarella di bufala, resta senza alcun dubbio la pizza preferita;
- Prosciutto e funghi;
- Capricciosa;
- Pizza con i carciofini;
- Diavola.

Fabrizio Cataldo

Colomba Choco Nibs

L'autentica tostatura delle fave di cacao

Suggerimenti

Per rendere la colomba ancor più cioccolatosa, aggiungi 200 g di Belcolate Chunks Noir.

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 26/27°C 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 30°C 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 (30°C U.R. 75%) finché il centro della colomba non raggiunga il centro dello stampo. Cuocere a 165°C 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.

Softgrain Nibs Cacao-Trace

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. La granella di fava di cacao è ricavata dai semi dei frutti della pianta di cacao fermentati e tostati. Molto nutriente e sana.

Confezione: Cartone da 10 kg

Dosaggio: 10-40% sull'impasto

Shelf-life: 8 mesi

Conservazione: Dopo l'apertura conservare in frigorifero

Nicola Visceglia

Palommella

La colombina dal sapore partenopeo

Preimpasto

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

Impasto finale

Tegral Dolcinote 100 CL	1200 g
Tuorli	400 g
Zucchero	350 g
Acqua	250 g
Pasta Arancio	100 g
Grano Cotto	1000 g
Burro	350 g

Craquelin

Mimetic Incorporation	250 g
Zucchero semolato	360 g
Farina pasticceria	360 g

Decorazione

Zucchero a Velo	100 g
Succo di arancia	100 g
Triple sec	15 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 26/27°C U.R. 75% per 12-14 ore e comunque fino a quadruplicazione della pasta.

Impasto finale: Impastare preimpasto, Tegral Dolcinote 100 CL, e acqua sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Aggiungere pasta arancio, lasciar incorporare ed in seguito inserire tuorli e zucchero alternandoli in 3 step; infine aggiungere il burro pomata e quando l'impasto sarà omogeneo incorporare il grano cotto. Far puntare in cella per 1 ora a 30°C U.R. 75%. Pesare 90 g di pasta e porre direttamente nello stampo della colomba. Far lievitare per 4-5 ore (30°C U.R. 75%) finché il centro della colomba non raggiunga il centro dello stampo.

Craquelin: Impastare gli ingredienti tutti insieme, in planetaria munita di foglia. Stendere tra due fogli di carta forno ad uno spessore di 2 mm e congelare. Ritagliare dello stesso diametro del pirottino, posizionare sulla colomba e cuocere a 165°C per 25 minuti ,aprendo la valvola gli ultimi 10. A fine cottura appendere capovolte con gli appositi ganci sino a completo raffreddamento.

Decorazione: Spolverare con zucchero a velo la Colomba, avvalendosi di una griglia per crostata. Inserire la pipetta con il succo d'arancia miscelato a Triple Sec.

Suggerimenti

Per caratterizzare maggiormente il gusto di agrumi, aggiungere 600 g di cubetti arancio canditi.

Tegral Dolcinote 100 CL

Lo storico mix completo contenente Lievito Madre è disponibile anche nella versione "Clean Label". La tecnologia e l'esperienza Puratos hanno permesso di ottenere un mix che, senza alcun compromesso sulla qualità del prodotto finito, risponde all'esigenza di produrre lievitati senza numeri "E" da dichiarare nell'etichetta del prodotto finito.

Utilizzo: 100% sul peso della farina

Confezione: Sacco da 15 kg

Conservazione: 9 mesi nel suo imballo originale

Simone Ghirardi

TOPFIL

MELA ITALIANA 90%

Addentare una delle nostre succose e inconfondibili mele italiane è un piacere unico.

Utilizzare questa frutta sui tuoi prodotti finiti, dona un gusto intenso e genuino alle tue creazioni.

Topfil Mela Italiana 90% è la farcitura con cubetti di mele italiane **Golden Delicious**, dalla consistenza croccante e dal gusto intenso e naturale che fa davvero la differenza.

CARATTERISTICHE:

- Texture croccante
- Gusto intenso e genuino
- Ottima tenuta in forno
- Perfetta anche per applicazioni post cottura
- Aspetto lucido e invitante
- Aromi naturali

Confezione: Secchiello da 5 kg
Dosaggio: Pronto all'uso
Conservazione: 6 mesi, una volta aperto conservare in luogo fresco e asciutto

Sfera di mele

Un gusto "tondeggiante"

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 175°C 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 185°C per 18 minuti circa. Porre in abbattitore.

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

Suggerimenti

É possibile personalizzare la propria vetrina aggiungendo differenti colori idrosolubili al Miroir Glassage Neutre

Cremfil Silk

Crema pasticcera pronta all'uso, dalla struttura setosa e dal gusto delicato. Stabile alla cottura ed alla surgelazione.

Confezione: Secchiello da 5 e 13 kg

Dosaggio: Pronto all'uso

Conservazione: 9 mesi nel suo imballo originale

Simone Ghirardi

Gianduja

Cioccolato e nocciole uniti in una perfetta combinazione

Dall'esperienza PatisFrance, una nuova squisita novità: ecco Gianduja, una voluttuosa pasta di cioccolato belga al latte e nocciole.

Con il 36% di nocciole e il 64% di autentico cioccolato Belcolade, Gianduja presenta un gusto eccezionale e perfettamente equilibrato.
La sua texture fondente cattura ed avvolge i sensi e si presta ad infinite interpretazioni; ideale in cioccolateria e confetteria, superlativa in pasticceria.

Éclair al Gianduja

Un'autentica delizia

Pasta choux

Latte	250 g
Acqua	250 g
Sale	10 g
Zucchero	20 g
Burro	250 g
Farina	275 g
Uova	500 g

Crema pasticcera al gianduja

Cremyvit 4x4	380 g
Latte tiepido	1000 g
PatisFrance Gianduja	300 g
Belcolade Noir Selection CT	q.b.

Procedimento

Pasta choux: Portare ad ebollizione l'acqua, il latte, il sale, lo zucchero e il burro. Aggiungere la farina ed asciugare l'impasto sulla fiamma. In planetaria aggiungere le uova poco alla volta, continuando a mescolare fino ad ottenere una pasta liscia. Dressare le eclair da 15 cm. Cuocere a 200°C in forno per circa 30 minuti.

Crema pasticcera al gianduja: Realizzare una crema pasticcera con il Cremyvit 4x4 ed il latte tiepido. Montare allo sbattitore a velocità alta per 4 minuti. Incorporare il Gianduja. Finire di lisciare la crema pasticcera.

Montaggio: Farcire le éclairs con la crema pasticcera al gianduja. Glassare con cioccolato Belcolade Noir Selection CT temperato. Decorare con piccoli cubi di Gianduja.

Suggerimenti

Per una glassa éclair più morbida al taglio aggiungere 5% di olio di girasole al cioccolato temperato.

Gianduja PatisFrance

Confezione: Secchiello da 5 kg.

Dosaggio: Scaldare a 40-45°C, abbattere a 26-28°C e utilizzare.

Conservazione: 12 mesi nel suo imballo originale.

Alessandro Nirchio

CARAT cakau

CON **CARAT CAKAU** PORTIAMO IL MONDO DEI SURROGATI DA COPERTURA A UN ALTRO LIVELLO

Cakau è il nuovo surrogato da copertura multiuso a marchio Carat. Esso è frutto di Cacao-Trace, il programma di sostenibilità del cacao con cui **contribuiamo a migliorare la qualità della vita dagli agricoltori** ottenendo al tempo stesso prodotti squisiti per il consumatore.

Con il suo gusto equilibrato a metà strada tra il fruttato e l'amaro, Carat Cakau Bitter sarà l'immancabile protagonista di ogni tua produzione.
La sua viscosità ti permetterà di fare ricoperture spesse, realizzare decorazioni e creare tavolette, barrette e snack anche includendo frutta secca e cereali.
È perfetto per ogni tipo di applicazione, dalle ricoperture per immersione allo stampaggio, dalla soggettistica all'aromatizzazione.

PERFETTO PER TUTTE LE APPLICAZIONI

NON NECESSITA TEMPERAGGIO

IL **51%** DEI CONSUMATORI LO PREFERISCE AL CIOCCOLATO

CERTIFICATO CACAO-TRACE

Snackau

Il gusto puro del cacao

Ingredienti

Cakau Bitter	q.b.
Frutta secca	q.b.
Frutta candita	q.b.

Procedimento

Sciogliere Cakau Bitter a 55°C e versare in stampi per tavolette arrivando fino all'orlo. Disporvi sopra la frutta secca e la frutta candita. Lasciar cristallizzare e rompere a pezzettoni.

Suggerimenti

È possibile caratterizzare maggiormente il gusto aggiungendo al Cakau delle spezie.

Carat Cakau Bitter

Confezione: Scatola 10kg.

Dosaggio: Scaldare a 50-55°C, abbattere a 40-45°C e utilizzare.

Conservazione: 12 mesi nel suo imballo originale.

Nicola Visceglia

Crocchiarelle

Una tira l'altra

Suggerimenti

Assicurarsi di ricoprire bene tutti gli ingredienti secchi con il Cover per ottenere una maggiore shelf-life del prodotto.

NOVITÀ!

Carat Cover

I cover sono i nuovi surrogati da copertura multiuso a marchio Carat. Disponibili nei gusti DARK U2, MILK e WHITE, i Carat Cover garantiscono coperture perfette e facilità di utilizzo.

Confezione: Scatola 10kg.

Dosaggio:

- Dark U2: Scaldare a 50-55°C, abbattere a 40-45°C e utilizzare.
- Milk: Scaldare a 45-50°C, abbattere a 40-45°C e utilizzare.
- White: Scaldare a 45-50°C, abbattere a 40-45°C e utilizzare.

Conservazione: 12 mesi nel suo imballo originale.

Preimpasto

Granella di nocciola	600 g
Granella di pistacchio	200 g
Feuilletine	100 g
Carat Cover Milk	800 g
Acqua	100 g
Zucchero	240 g
Carat Cover Dark U2	q.b.

Procedimento

In un pentolino cuocere l'acqua e lo zucchero a 118°C, poi aggiungere le granelle. Togliere il pentolino dal fuoco e continuare a girare finché la frutta non sarà cristallizzata. Stendere su un foglio di carta forno cercando di separare bene le granelle. Quando si saranno raffreddate aggiungere il feuilletine e mescolare bene. Sciogliere il Carat Coverlux a 45°C, portarlo a 35°C e unirlo agli altri ingredienti. Stendere in un quadro ad uno spessore di 1,5 cm. Tagliare a quadrotti 2x2 cm. Immergerli nel Coverlux Extra Dark a 42°C. Far riposare in frigorifero per 4-5 minuti prima di servire.

Antonio Montalto

Barrette croccanti

Praticità & gusto

Ingredienti

Feuilletine	170 g
Granella di pistacchio	180 g
Albicocche secche	100 g
Riso soffiato	110 g
Glucosio DE 60	140 g
Miele	80 g
Mirtilli secchi	60 g
Carat Cover White	q.b.

Procedimento

Tagliare i mirtilli e le albicocche a piccoli pezzi. Portare ad ebollizione il glucosio con il miele.

Aggiungere gli ingredienti secchi e mescolare. Stendere uno strato di composto croccante su carta forno ad un'altezza di 1,5 cm. Lasciare riposare per 20 minuti a temperatura ambiente.

Ritagliare dei rettangoli regolari. Sciogliere il Carat a 45°C, portarlo a 40°C ed immergervi la base dei rettangoli. Poi Cristallizzare e servire.

Suggerimenti

Divertiti ad abbinare diversi gusti di frutta in base alla stagionalità, utilizzando anche con Carat Cover Noir e Carat Cover Milk

Lo sapevi che?

Le barrette croccanti sono un ottimo esempio di snack on-the-go, una soluzione perfetta per coloro che vogliono gustare una piccola sfiziosità senza mai fermarsi.

Alessandro Nirchio

Puratos
INNOVATION
EXCELLENCE
CENTER

Puratos
INNOVATION
EXCELLENCE
Training

TRAINING
Corsi pratici dedicati a topic specifici, che si chiudono con un attestato di frequenza.

Puratos
INNOVATION
EXCELLENCE
Demo

DEMO
Attività divulgative puramente teoriche, tenute dai nostri technical advisor.

Puratos
INNOVATION
EXCELLENCE
Master

MASTER
Lezioni o dimostrazioni, curate da professionisti di spicco del settore: **le nostre guest star.**

SCOPRI TUTTE LE DATE DEI CORSI E DELLE DIMOSTRAZIONI DEI NOSTRI INNOVATION CENTER SU WWW.PURATOS.IT E SULLA PAGINA FACEBOOK PURATOS ITALIA

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