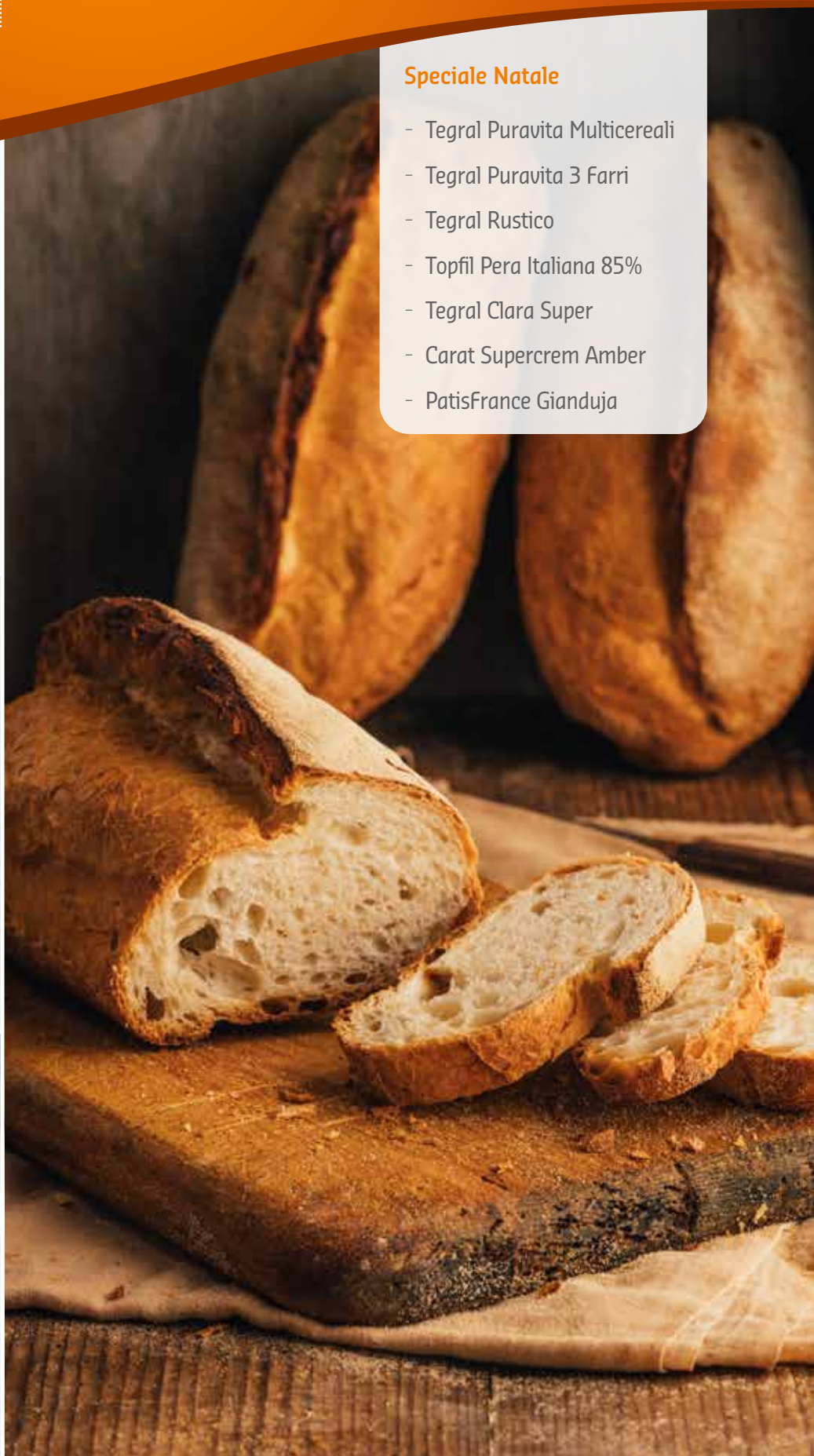
Puratos
Reliable partners in innovation

vision MAGAZINE

Periodico dedicato ai panettieri, pasticceri e cioccolatieri

Settembre - Dicembre 2020



Speciale Natale

- Tegral Puravita Multicereali
- Tegral Puravita 3 Farri
- Tegral Rustico
- Topfil Pera Italiana 85%
- Tegral Clara Super
- Carat Supercrem Amber
- PatisFrance Gianduja

Editoriale

Caro lettore,

in questa edizione di Vision Magazine dedicata all'ultima parte dell'anno, abbiamo deciso di omaggiare il nostro splendido Paese: L'Italia!
Ponte naturale in mezzo al mare, possiede la biodiversità e il patrimonio alimentare più importanti del mondo. L'italianità, infatti, la vediamo nelle piccole cose che fanno la differenza: nei prodotti ricercati sulle nostre tavole, nell'artigianato, nei sapori autoctoni, nei quali sono confluite nel tempo culture e tradizioni della nostra storia e dei popoli che abbiamo ospitato.
In Puratos siamo consapevoli del grande tesoro che caratterizza il nostro Paese, per questo abbiamo una squadra di Ricerca e Sviluppo locale e stabilimenti produttivi sul territorio. Una scelta fondamentale per il nostro business, perché ciò ci consente di realizzare e personalizzare prodotti e ricette che rispecchino i gusti locali.

Molte delle nuove soluzioni che vedrai sfogliando il nostro Magazine, infatti, sono prodotti italiani, il che significa realizzati in Italia con ingredienti di origine locale, di qualità elevata e certificata.

PRODOTTO
ITALIANO

Per contrassegnarli abbiamo scelto questo logo che troverai anche in etichetta: un cuore con la bandiera del nostro splendido Paese, perchè i tuoi prodotti finiti sono il nostro punto di partenza!

RICCO DI FIBRE

FONTE DI PROTEINE

Puravita

HA A CUORE
LA FILIERA ITALIANA

Prova i nuovi mix realizzati con materie prime italiane:
TEGRAL PURAVITA 3 FARRI e
TEGRAL PURAVITA MULTICEREALI

Confezione: Sacco 20 kg
Dosaggio: 100% sul peso della farina
Conservazione: 9 mesi nel suo imballo originale

5 KG IN OMAGGIO PER TE!

Iniziativa valida presso i distributori autorizzati Puratos

Segui Puravita su: Pane Puravita @panepuravita panepuravita.it

Puravita Multicereali

Il pane che nutre il tuo benessere

Suggerimenti

Durante la formatura finale del bauletto inumidisci i pani su un panno bagnato e cospargili con Puravita Decor Multiseeds & Multiflakes.

Lo sapevi che?

Puoi trovare pane Puravita nei migliori panifici artigianali di tutta Italia, sfornato fresco ogni giorno. Se sei un panificio che produce pane Puravita e non trovi il tuo punto vendita sul sito **www.panepuravita.it**, compila il modulo online e registrati!

Ingredienti

Tegral Puravita Multicereali	1000 g
Acqua	+/- 600 g
O-tentic Mediterraneo	40 g

PROCEDIMENTO	
Impasto	Impastare Tegral Puravita Multicereali, O-tentic Mediterraneo e acqua per 4 minuti in prima velocità e 7 minuti in seconda, avendo l'accortezza di portare l'impasto finale sui 26ºC
Risposo massa	Fare un riposo di massa di 10 minuti a temperatura ambiente, coperto con un telo di plastica
Prima formatura	Realizzare delle pezzature da 350 g e creare delle preforme allungate con un riposo a temperatura ambiente di 10 minuti
Formatura finale	Mettere in forza e riporre negli appositi stampi bauletto.
Lievitazione Finale	Far lievitare in cella a 28ºC con il 75% U.R. per 50 minuti circa
Decorazione	Riporre gli stampi su teglie forate e incidere la superfice del pane come da foto
Temperatura del forno	Infornare a 210ºC e abbassare subito a 190ºC con immissione di vapore
Tempi di cottura	30 minuti di cui gli ultimi 10 minuti con valvola aperta

Enrico Ruggiero

Puravita 3 Farri

Tradizione genuina in tavola

Ingredienti

Tegral Puravita 3 Farri	1000 g
Acqua	+/- 600 g
O-tentic Mediterraneo	40 g

PROCEDIMENTO	
Impasto	Impastare Tegral Puravita 3 Farri, O-tentic Mediterraneo e acqua per 4 minuti in prima velocità e 7 minuti in seconda, avendo l'accortezza di portare l'impasto finale sui 26ºC
Risposo massa	Fare un riposo di massa di 30 minuti a temperatura ambiente, coperto con un telo di plastica
Prima formatura	Realizzare delle pezzature da 350 g e creare delle preforme tonde con un riposo a temperatura ambiente di 10 minuti
Formatura finale	Formatura finale Mettere in forza allungandole e riporre su teglia.
Lievitazione Finale	Far lievitare in cella a 30ºC con il 75% U.R. per 50 minuti circa
Decorazione	Spolverare con farina e incidere come da foto
Temperatura del forno	230ºC con immissione di vapore
Tempi di cottura	30 minuti di cui gli ultimi 7 minuti con valvola aperta

Suggerimenti

Per ottenere una crosta ancor più croccante e friabile è consigliabile aprire la valvola della camera di cottura qualche minuto prima di sfornare la pagnotta.

Lo sapevi che?

Il nome farina deriva proprio da farro. E infatti il cereale veniva molto popolare nell'Antica Roma, per fare il pane (le coppie di neosposi offrivano il Libum Farreum, una piadina di spelta, come tributo a Giove) ma anche come base di una sorta di polenta.

Enrico Ruggiero

Tegral Rustico

La panificazione a filiera corta, dal campo al forno

Mix completo per la produzione di pane e prodotti da forno dal sapore inconfondibile.

È a base di **farina tipo 1 «Qualità Controllata»** e di **lievito madre**, entrambi italiani. Il grano, materia prima di questo prodotto, è coltivato in **Emilia-Romagna**: area naturalmente predisposta alla produzione cerealicola, grazie al clima particolarmente favorevole.

Crediamo che lavorare in modo responsabile e offrire prodotti eccellenti per la salute e l'ambiente sia la cosa più importante. Per questo motivo, il grano viene coltivato tramite produzione integrata, **rispettando così le migliori pratiche agricole e riducendo l'impatto ambientale**.

Principali Caratteristiche

PRODOTTO ITALIANO

Il grano viene coltivato in Emilia-Romagna con tecniche di produzione integrata, rispettose della salute dell'uomo e dell'ambiente.

FARINA TIPO 1 QC

Questa farina,rispetto alle farine più raffinate, ha un quantitativo maggiore di crusca e di germe di grano, le parti più ricche di sostanze nutritive.

Contiene Lievito Madre Italiano

Il lievito madre conferisce ai prodotti da forno qualità superiore, gusto unico, fragranza inconfondibile ed eccellente struttura.

Etichetta PULITA

Grazie al lavoro di ricerca e sviluppo Puratos, è garantita una totale assenza di numeri E nell'etichetta del prodotto finito.

Confezione:
Sacco 15 kg

Dosaggio:
100% sul peso della farina

Conservazione:
9 mesi nel suo imballo originale

Ciriola Rustica

Dal campo alla tavola

Ingredienti

Tegral Rustico	1000 g
Acqua	+/- 600 g
O-tentic Mediterraneo	40 g

PROCEDIMENTO	
Tempo d'impasto	4 minuti in prima velocità e 7 in seconda
Temperatura d'impasto	26ºC
Riposo di massa	10 minuti coperto da un telo di nylon
Prima formatura	Spezzare da 400 g e preformare i filoncini
Puntaggio	10 minuti coperto da un telo di nylon
Formatura finale	Definire le preforme a spoletta
Lievitazione finale	60 minuti a 30ºC con il 75% U.R.
Decorazione	Spolverare e incidere
Temperatura del forno	230ºC con vapore
Tempo di cottura	35 minuti di cui gli ultimi 5 a valvola aperta

Suggerimenti

Aumentando l'idratazione rispetto alla ricetta classica è possibile ottenere un pane dalla maggior alveolatura.

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)
Shelf-life: 12 mesi (nel suo imballo originale)

Stefano Pili

TOPFIL

PERA ITALIANA 85%

Polpa succosa, chiara e molto zuccherina. Profumo e gusto avvolgenti.

Sono queste le caratteristiche distintive delle **Pere Italiane Williams** utilizzate per **Topfil Pera Italiana 85%**: una farcitura dalla texture corposa, che la rende ottimale per qualsiasi tipo di applicazione.

Perfetta anche per gli abbinamenti più «delicati», come ad esempio con la ricotta!

CARATTERISTICHE:

- Gusto equilibrato e naturale
- Texture densa e corposa (ottima con la ricotta)
- Ottima tenuta forno
- Perfetta per applicazioni post-cottura
- Aspetto lucido e accattivante

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

SCOPRI LA NOSTRA GAMMA FRUTTA ITALIANA

TOPFIL MELA ITALIANA 90%

Confezione: Secchiello da 5 kg
Dosaggio: Pronto all'uso
Shelf-life: 6 mesi

VIVAFIL ALBICOCCA ITALIANA 50%

Confezione: Secchiello da 13 kg
Dosaggio: Pronto all'uso
Shelf-life: 18 mesi

VIVAFIL LIMONE ITALIANO 15%

Confezione: Secchiello da 7 kg
Dosaggio: Pronto all'uso
Shelf-life: 18 mesi

VIVAFIL ARANCIA ITALIANA 15%

Confezione: Secchiello da 7 kg
Dosaggio: Pronto all'uso
Shelf-life: 18 mesi

Trancio Pere & Cioccolato

Un grande e intramontabile classico

Ingredienti

Base

Tegral Satin Cake Cioccolato Belga	1000 g
Uova	500 g
Olio di Semi	400 g
Acqua	50 g

Farcitura Pera

Topfil Pera Italiana 85%	1000 g
Gelatina	30 g

Crema al cacao

Carat Decorcrem 520 Dark	q.b.

Decorazione

Miroir Glassage Neutre	q.b.
Decorcrem Dark	q.b.

Procedimento

Base: Miscelare in planetaria attrezzata di foglia tutti gli ingredienti a velocità media per circa 5 minuti. Stendere, con l'ausilio di una raplette o manualmente, uno strato di circa 5mm su carta forno o tappetino siliconato. Cuocere a 185ºC per 8 minuti circa in forno statico.

Farcitura Pera: Reidratare la gelatina e scioglierla a microonde, miscelarla Topfil Pera Italiana 85% e creare uno strato di 5mm su uno strato al cioccolato. Con un secondo stato di cake fare pressione per livellare la base. Versare il resto della farcitura nell'apposito stampo in silicone. Porre in abbattitore.

Crema al cacao: Montare in planetaria Decorcrem Dark sino ad ottenere una massa areata. Stendere sul secondo layer uno strato di crema con spessore di circa 5 mm. Pressare con un terzo strato di cake per livellare e porre in abbattitore.

Decorazione: Togliere i layer farciti dalla fascia inox, ritagliare dei formati da 23,5 x 7,5 cm. Applicare, sulla superficie, la farcitura pera dressata in precedenza e abbattuta, nello stampo silicone, sprayzzare con Miroir Glassage Neutre e decorare con Decorcrem Dark.

Suggerimenti

Per ottenere una versione ancora più legata al territorio italiano è possibile sostituire la crema al cioccolato con una crema alla ricotta e gocce di cioccolato.

Tegral Satin Cake Cioccolato Belga

Tegral Satin Cake Cioccolato Belga è il mix in polvere ideale per la realizzazione di Cake, Brownies e Sacher.

Dosaggio: 100%
Confezione: 14kg
Shelf-life: 9 mesi (nel suo imballo originale)

Nicola Visceglia

Tegral Clara Super!

Nella tradizione italiana sono tantissimi i prodotti dolci (e non solo) che vengono **fritti**.

Sono spesso prodotti legati a **ricette regionali** oppure tipici di particolari festività, come ad esempio il **Carnevale**.

Tegral Clara Super è la soluzione per paste choux e prodotti fritti, **versatile** e **semplice da utilizzare** nata per aiutarti a completare la tua offerta di prodotti finiti che può spaziare da **bigné** alla **Zeppola di San Giuseppe**, dall'**Eclair** alle **Castagnole**... fino anche ai prodotti salati!

Confezione: Sacco 15 kg
Dosaggio: 100%
Conservazione: 8 mesi
(nel suo imballo originale)

Castagnole

Il dolce ideale... a Natale e Carnevale!

Ingredienti

Tegral Clara Super	330 g
Acqua	140 g
Mimetic Incorporation	50 g
Zucchero	20 g
Miele	20 g

Procedimento

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria attrezzata di foglia avendo cura di riscaldare l'acqua fino ad una temperatura di 50ºC. Formare delle palline dal diametro di 2 cm. Friggere in olio di semi girasole a 180ºC. Passare nello zucchero semolato.

Suggerimenti

Come vuole la tradizione mantovana è possibile sostituire una parte d'acqua con un liquore all'anice.

Lo sapevi che?

Diffuse in alcune regioni d'Italia anche per il periodo Natalizio, le castagnole sono considerate anche uno dei simboli del Carnevale, come attesta questo proverbio diffuso nella Marche:
«Finito Carnevale, finito amore
finito il far la pacchia da signore
finito il setacciar farina in fiore
finito il mangiare
castagnole».

Simone Ghirardi

CARAT
Supercrem Amber

Carat Supercrem Amber è una speciale crema al caramello salato dal caratteristico colore ambrato.
Il suo gusto è goloso e persistente, la sua struttura fine e delicata; la sensazione che dona al palato è di una vellutata cremosità.

Carat Supercrem Amber è perfetta per dar vita a creazioni invitanti e originali;
è squisita usata in purezza, ma diventa ancor più deliziosa se combinata con cioccolato, frutta fresca, frutta a guscio, caffè o qualsiasi altro ingrediente suggerito dalla fantasia.

Con Carat Supercrem Amber i tuoi prodotti diventeranno irresistibili!

Sbrisolona Snack

Dolcezza in tre consistenze

Ingredienti

Sbrisolona muscovado

Mimetic Incorporation	150 g
Zucchero muscovado	75 g
Zucchero di canna	75 g
Sale	2 g
Farina pasticceria	220 g

Farcitura Amber

Carat Supercrem Amber	q.b.

Cremino gianduja

PatisFrance Gianduja	600 g
Belcolade Noir Selection CT	120 g

Finitura

Belcolade Noir Selection CT	q.b.

Procedimento

Sbrisolona muscovado: Inserire tutti gli ingredienti nella planetaria con la foglia, far sabbiare. Stendere su una placca e abbattere. Sbriciolare con le mani, versare negli stampi e cuocere a 170ºC.

Farcitura Amber: Farcire la parte centrale del biscotto, facendo attenzione a non sporcare i bordi.

Cremino gianduja: Far sciogliere il Gianduja a 30ºC, poi aggiungere il Noir Selection temperato. Mescolare bene e colare sul biscotto farcito nello stampo in silicone, in modo da ottenere uno snack completamente lineare.

Finitura: Decorare con il cioccolato temperato.

Suggerimenti

Questo snack si presta particolarmente bene per dar vita a una collezione; esso può infatti essere personalizzato a piacere variandone il cuore e l'esterno. Ad esempio, può diventare un ottimo snack al pistacchio farcendolo con la Supercrem Pistachio 313 e utilizzando il cioccolato Belcolade Lait Selection unitamente al Praliné Pistache 52% nella creazione del cremino.

Carat Supercrem Amber

Codice: 4016225
Confezione: Secchiello 5kg
Shelf-life: 12 mesi

Alessandro Nirchio

PATISFRANCE®
SOURCE DE SÉDUCTION

Pandoro sublime

Gianduja

Cioccolato e nocciole **uniti in una perfetta combinazione**!

Gianduja è una voluttuosa pasta di cioccolato belga al latte e nocciole. **Contiene il 36% di nocciole** e il **64% di autentico cioccolato Belcolade**, presentando un gusto eccezionale e perfettamente equilibrato. La sua **texture fondente** cattura ed avvolge i sensi e si presta ad infinite interpretazioni; ideale in cioccolateria, superlativa in pasticceria.

Pandoro sublime

Un morbido impasto rivestito di golosità

Ingredienti

Preimpasto h:10,00
Lievitazione: (4h a 30ºC)

Tegral Dolcinote 100 CL	2000 g
Lievito di birra	15 g
Acqua	550 g
Uova	300 g
Burro 82% m.g.	200 g
Totale preimpasto	3065 g

Primo impasto h: 15:00
Lievitazione: (1h a 30ºC)

Preimpasto	3065 g
Tegral Dolcinote 100 CL	2000 g
Uova	400 g
Acqua	400 g
Sale	5 g
Lievito di birra	30 g
Zucchero	400 g
Burro 82% m.g.	750 g
Primo impasto totale	7050 g

Emulsione

Burro 82% m.g.	750 g
Belcolade Puro Burro di Cacao	150 g
Zucchero a velo	220 g
Tuorli	500 g
Uova	200 g
Emulsione totale	1820 g

Impasto finale h:16:30
Lievitazione: (12-14 h a 16ºC)

Primo impasto	7050 g
Tegral Dolcinote 100 CL	1000 g
Acqua	600 g
Emulsione	1820 g
Totale	10470 g

Farcitura

PatisFrance Gianduja 36%	q.b.

Copertura

Belcolade Selection Amber	q.b.

Cottura
1000 g
50-60 min. (di cui 10 v.a.) Tº 94-96ºC
750 g
40-50 min. (di cui 5 v.a.) Tº 94-96ºC
500 g
30-40 min.(di cui 5 v.a.) Tº 94-96ºC
Forno statico: 180ºC
Forno rotor: 65ºC

Procedimento

Preimpasto Impastare tutti gli ingredienti , a parte il burro, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Aggiungere il burro, far assorbire bene. Far lievitare a 30ºC 80% Rh, per 4h (fino a triplicazione).

Primo impasto Impastare il preimpasto con il Dolcinote, il lievito ed il sale. Quando l'impasto inizia ad asciugarsi e a legare, continuare alternando uova e zucchero. Aggiungere l'acqua, facendo lisciare e legare bene l'impasto. Completare con il burro, far assorbire bene. Far lievitare a 30ºC 80% Rh, per 1h.

Emulsione In una planetaria munita di foglia, far montare il burro a temperatura ambiente con lo zucchero a velo. Aggiungere, continuando a montare il burro di cacao sciolto (facendo attenzione che non sia molto caldo). Infine completare l'emulsione aggiungendo a filo uova e tuorli.

Impasto finale Impastare il primo impasto con il Dolcinote. Quando l'impasto inizia ad asciugarsi e a legare, aggiungere l'acqua, facendo lisciare e legare bene l'impasto.
Aggiungere l'emulsione in 3-4- volte, facendola assorbire pian piano. L'impasto è pronto quando risulta ben legato. Fare un riposo in massa di 1h. Spezzare, pirlare e mettere negli appositi stampi, precedentemente imburrati, avendo l'accortezza di lasciare la chiusura della pasta sul laterale dello stampo. Far lievitare per 12-14 a 16ºC. Prima di infornare forare la superficie con uno spillo. Cuocere a valvola chiusa, osservando i tempi indicati. A fine cottura, lasciar raffreddare per 2 ore negli stampi, capovolgerli e far asciugare a temperatura ambiente per 12 ore. Spolverare con zucchero a velo inserire delle bustine di zucchero igroscopico nelle confezioni di vendita.

Farcitura Sciogliere leggermente il Gianduja, arrivando a 30ºC. Farcire i panettone, siringandoli in ogni fetta.

Copertura Coprire la parte superiore del pandoro, in modo irregolare, con il cioccolato Amber temperato e con qualche velo dello stesso.

Suggerimenti

La ricopertura di questo pandoro è caratterizzata dal gusto gianduja e caramello. Si può dare ancora maggiore caratterizzazione al lievitato aggiungendo il cioccolato Belcolade Selection Amber all'impasto e mantenendo la copertura con il solo Gianduja, applicato sciolto a 25°C. In alternativa, si può farcire l'impasto freddo con la Supercrem Amber o un gusto a piacere.

PatisFrance Gianduja

Codice: 4008664
Confezione: Secchiello 5kg
Shelf-life: 12 mesi

Antonio Montalto

BAKERONLINE

POWERED BY Puratos

Il tuo negozio online, in un click

Crea il tuo e-commerce personalizzato con **BAKERONLINE!**
Bakeronline è una piattaforma che consente a panifici e pasticcerie di avere un **negozio online personalizzato**, dove i clienti possono facilmente ordinare i loro prodotti preferiti. Entrare nel mondo degli ordini online ti consentirà di semplificare la gestione delle produzioni e dei pagamenti, mantenendo la fedeltà dei tuoi clienti che possono evitare code in negozio!

Visita il sito: **www.bakeronline.it**
Oppure scrivici su **italymarketing@puratos.com**

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