Puratos
Reliable partners in innovation

vision MAGAZINE

Periodico dedicato ai panettieri, pasticceri e cioccolatieri
Gennaio - Aprile 2021

Speciale Natale

- Linea Dolcinote
- Tegral Clara Super
- Topfil Pera Italiana 85%
- Carat Supercrem Amber
- Belcolade Selection Amber CT
- PatisFrance Gianduja

Editoriale

Caro lettore,

In Puratos sappiamo bene che preparare pane, pasticceria e prodotti da forno della migliore qualità non è un lavoro ma una vera vocazione, uno stile di vita con ritmi scanditi che impongono molto spesso sacrifici e privazioni.
Ma sappiamo anche quanto sia grande la soddisfazione di fronte ai sorrisi dei tuoi clienti che, quando entrano in negozio, vengono inebriati dal profumo dei prodotti appena sfornati e dalla ricchezza della tua vetrina.

L'anno passato ha messo a dura prova tutto il nostro settore, ma abbiamo dimostrato tutti insieme di essere capaci di superare le difficoltà con resilienza.
Per ripartire insieme con ancora più grinta e determinazione, per questo 2021 ti supporteremo come sempre con ciò che sappiamo fare meglio, prodotti, ricette, servizi innovativi e supporto tecnico costante. Nel corso dell'anno, inoltre, per aiutare la ripartenza delle attività, abbiamo pensato a promozioni speciali per gli artigiani, alle quali sarà possibile aderire facendo richiesta al proprio distributore autorizzato Puratos.

Qualunque sia il futuro,
noi siamo sempre pronti a costruirlo insieme a te.

Linea Dolcinote

Dolcinote è una linea di mix completi contenenti lievito madre, studiati per la realizzazione di prodotti da ricorrenza come **panettoni**, **colombe**, **pandori** e **veneziane**.
Ma non solo!
Basi ideali per ogni tipo di lievitato dolce, con i prodotti della linea Dolcinote puoi preparare anche deliziosi **croissant**, **brioche**, **panfrutti** e tanto altro, ottimizzando tempo e risorse e sfornando i prodotti più richiesti in ogni momento dell'anno.

QUALITÀ

Sapore ricco e fragrante, freschezza prolungata, volume eccellente, struttura perfetta, ritenzione dell'umidità e conservazione ottimali.

FRESCHEZZA PROLUNGATA

Grazie alla tecnologia Soft'r Melting, sviluppata dalla Ricerca e Sviluppo Puratos, i prodotti creati con Dolcinote e conservati in sacchetti di cellophane, restano freschi più a lungo.

ZERO SPRECHI

Un solo prodotto per tutti i tuoi lievitati, evitando gli sprechi.

VERSATILITÀ

Panettoni, colombe, veneziane, pandori, brioche, croissant, panfrutti, specialità regionali e tanto altro.
Le delizie dalla tradizione artigianale, personalizzate come vuoi tu!

GUSTO UNICO

Contiene lievito Madre italiano, per dare ai tuoi prodotti un sapore sempre autentico e genuino.

TEGRAL DOLCINOTE 100

Confezione:
Sacco 15 kg
Dosaggio:
100% sul peso della farina
Conservazione:
9 mesi nel suo imballo originale

TEGRAL DOLCINOTE 100 CL

Confezione:
Sacco 15 kg
Dosaggio:
100% sul peso della farina
Conservazione:
9 mesi nel suo imballo originale

DOLCINOTE DUETTO

Confezione:
Sacco 20 kg
Utilizzo:
In combinazione con Sapore Madre
Conservazione:
9 mesi nel suo imballo originale

Conservazione dei 3 prodotti:
Conservare in luogo secco (u.R.: Max 65%, t° max 25°c). Richiudere accuratamente la confezione dopo l'uso.

Colombella

La tradizione si rinnova

Suggerimenti

Per facilitare il lavoro una volta ricavati i rettangoli coprirli con pellicola e posizionare in abbattitore per 20/30 minuti. Questo ci permetterà di stendere con più facilità la farcitura e di tagliare l'impasto in maniera più netta.

Suggerimenti

Prima della cottura utilizzare uovo e panna (oppure Sunset Glaze CL) per spennellare tutta la superficie e cospargere di zucchero semolato, così da donare lucentezza e dolcezza al prodotto finale.

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

Preimpasto	2554 g
Tegral Dolcinote 100	1200 g
Tuorli	400 g
Zucchero	400 g
Acqua	450 g
Miele acacia	50 g
Burro	350 g

Farcitura

Mandorle grezze	500 g
Zucchero semolato	500 g
Marsala	150 g
Pasta d'arancio	50 g
Uvetta sultanina	100 g

Decorazione

Belcolade Selection Amber CT	q.b.
Belcolade Puro Burro di Cacao	q.b.
Belcolade Noir Selection CT	q.b.
Belcolade Lait Selection CT	q.b.

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 preimpasto, Tegral Dolcinote 100 CL e ¼ dell'acqua, far asciugare bene. Successivamente aggiungere gli zuccheri e i tuorli in 3 mandate, fino ad ottenere un impasto liscio e compatto. Completare con la restante acqua sino al completo assorbimento. Aggiungere il burro sino a formare un impasto liscio e ben omogeneo. Far puntare in cella per 1 ora a 30ºC U.R.75%. Pesare la quantità di pasta desiderata e fare la preforma. Stendere l'impasto a forma rettangolare con spessore circa 7mm. Stendere uno strato di farcitura (circa 200/220g per ogni 1kg di pasta) arrotolare e successivamente tagliare in 2 il rotolo. Incrociare i due pezzi e inserirli nello stampo della colomba. Lasciare riposare 15-20 minuti. Pirlare e posizionare negli appositi pirottini. Far lievitare per 5 ore (30ºC U.R.75%) fino a che il centro della colomba non raggiunge il livello del bordo dello stampo. Cuocere a 165ºC per 45 minuti da 500g, per 55 minuti da 1000 g aprendo la valvola gli ultimi 10 minuti.
A fine cottura appendere capovolti con gli appositi ganci fino a completo raffreddamento.

Farcitura: In un cutter. Mixare prima le mandorle e lo zucchero (effetto sabbiato) Successivamente inserire la pasta d'arancio e l'uvetta. Ed in fine il marsala fino ad ottenere una consistenza liscia. Ogni 1kg di pasta (colomba) inserire 200/220 g di farcitura.

Decorazione: Con il cioccolato Amber pre-cristallizzato ricavare dei rettangoli lunghi 22x4cm. Far cristallizzare correttamente. Utilizzare il burro di cacao temperato nero e con l'aiuto di uno stencil spruzzare sul rettangolo. Posizionare sulla colomba. Con il cioccolato fondente e al latte per ricavare delle piume utilizzando un nastro di acetato e un coltello.

Nicola Visceglia

Paglierella

Un raggio di sole nella tua vetrina

Ingredienti

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

Impasto finale

Preimpasto	2554 g
Tegral Dolcinote 100 CL	1200 g
Tuorli	400 g
Zucchero	400 g
Acqua	450 g
Miele acacia	50 g
Zabaione	840 g
Burro	350 g
Belcolade Selection Amber CT	700 g
Softgrain Golden 6 CL	400 g

Zabaione

Tuorlo	450 g
Zucchero semolato	125 g
Marsala	375 g

Glassa yellow

Belcolade Blanc Selection	1150 g
Colorante Liposolubile giallo	q.b.
Olio di semi	350 g

Decorazione

Belcolade Selection Amber CT	q.b.
Burro Puro Burro di Cacao	q.b.
Belcolade Noir Selection CT	q.b.
Belcolade Lait Selection CT	q.b.

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 il preimpasto, Tegral Dolcinote 100 CL e ¼ dell'acqua. Far asciugare bene. Successivamente aggiungere gli zuccheri e i tuorli in 3 mandate sino ad ottenere un impasto liscio e compatto. Completare con la restante acqua sino a completo assorbimento. Una volta ottenuta la giusta consistenza della pasta, aggiungere lo zabaione sino a completo assorbimento. Aggiungere il burro, sino a formare un impasto liscio e ben omogeneo. Completare a bassa velocità con il cioccolato e Softgrain. Far puntare in cella per 1 ora a 30ºC U.R.75%. Pesare la quantità di pasta desiderata e fare la preforma. Stendere l'impasto a forma rettangolare con spessore circa 7mm. Stendere uno strato di farcitura (circa 200/220g per ogni 1kg di pasta), arrotolare e successivamente tagliare in 2 il rotolo. Incrociare i due pezzi e inserirli nello stampo della colomba. Lasciare riposare 15-20 minuti, pirlare e posizionare negli appositi pirottini. Far lievitare per 5 ore (30ºC U.R.75%) fino a che il centro della colomba non raggiunge il livello del bordo 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 capovolti con gli appositi ganci fino a completo raffreddamento.

Zabaione: Versare il marsala in un pentolino a induzione. Aggiungere metà dello zucchero e scaldarlo sino a farlo sciogliere. In un'altra ciotola versare i tuorli con l'altra metà di zucchero. Sbattere fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo. Aggiungere il composto caldo sui tuorli per stemperare il tutto. Cuocere il composto fino a 83ºC. Lasciarlo raffreddare in frigo +4ºC per almeno 4/6 ore. Aggiungere nel secondo impasto.

Glassa yellow: Emulsionare il cioccolato bianco con l'olio di semi. Aggiungere il colorante giallo sino ad ottenere il colore desiderato. Glassare la colomba.

Decorazione: Con il cioccolato Amber precristallizzato ricavare dei rettangoli lunghi 22x4cm. Far cristallizzare correttamente. Utilizzare il burro di cacao temperato nero e con l'aiuto di uno stencil spruzzare sul rettangolo. Posizionare sulla colomba. Con il cioccolato fondente e al latte per ricavare delle piume utilizzando un nastro di acetato e un coltello.

Suggerimenti

Metodo più rapido per inserire lo zabaione: miscelare in una planetaria munita di foglia miele, zucchero, burro e zabaione creando una emulsione, questo ci permetterà di inserire tutti questi ingredienti in circa 3 o 4 step alla volta senza "stressare" troppo la pasta tenendo in considerazione che la pasta deve avere la giusta estensibilità e forza per poter assorbire gli ingredienti.

Suggerimenti

È possibile sostituire il Marsala utilizzando altri vini locali con la stessa gradazione alcolica.

Federico Gauli

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)

Zeppola

Un'icona intramontabile della nostra tradizione

Ingredienti

Impasto Choux

Tegral Clara Super	330 g
Farina	70 g
Acqua	300 g
Cointreau®	100 g
Mimetic Incorporation	50 g
Zucchero di canna	50 g

Farcitura

Cremyvit 4x4	200 g
Acqua	500 g

Procedimento

Impasto Choux: Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria attrezzata di foglia , avendo cura di riscaldare l'acqua fino ad una temperatura di 50ºC. Con l'apposita sac-à poche a bocchetta riccia creare le forme delle Zeppole su carta forno. Friggere in olio di semi girasole a 180ºC. Far asciugare il prodotto su carta assorbente

Farcitura: In planetaria attrezzata di frusta, miscelare tutti gli ingredienti ad alta velocità per 3 minuti. Porre in frigorifero per 1 ora e miscelare nuovamente per ottenere una struttura liscia e setosa. Dressare sulla zeppola decorata con zucchero a velo e porre un'amarena decorativa.

Suggerimenti

Puoi utilizzare la ricetta delle zeppole fritte per proporre una zeppola salata da servire con salumi e stracchino per degli aperitivi!

Lo sapevi che?

Una delle leggende sull'origine della zeppola fa riferimento alla fuga in Egitto della Sacra Famiglia. Si narra che San Giuseppe, per mantenere Maria e Gesù, dovette affiancare al mestiere di falegname quello di friggitore e venditore ambulante di frittelle. Da qui il consueto nome di Zeppole di San Giuseppe.

Simone Ghirardi

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

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

Crostata Italiana

Il perfetto in contro tra ricotta e pere italiane

Ingredienti

Crumble mandorla

Burro freddo	270 g
Zucchero semolato	300 g
Polvere di mandorla	300 g
Farina	360 g
Sale	12 g
Zeste di limone	2 pz

Frolla Rustica

Farina Frolla	330 g
Zucchero semolato	130 g
Uova intere	65g
Mimetic incorporation	165 g
Sale	2 g
Zeste di limone	10 g
Lievito chimico	1 g

Crema di ricotta

Ricotta di pecora	300 g
Latte	50 g
Zucchero semolato	100 g
Uova intere	80 g

Confit di pera

TopFil Pera Italiana 85%	q.b.

Procedimento

Crumble mandorla: Mescolare tutti gli ingredienti in un mixer munito di foglia fino a completa omogenizzazione. Mettere tutto il composto (ancora grezzo) in freezer per 30 minuti. Ancora freddo frantumare con un coltello in maniena irregolare. Cospargere di farina.

Frolla Rustica: Miscelare lo zucchero, il grasso, gli aromi e il sale fino ad ottenere una consistenza cremosa. Versare le uova a filo sino a completo assorbimento. Setacciare la farina con il lievito chimico e unirla al composto. Stendere la frolla ad uno spessore di 1 cm. Ricoprire l'anello, il fondo e i bordi.

Crema di ricotta: Miscelare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una consistenza cremosa. Versare la crema di ricotta. Cuocere tutto insieme per 18/20 minuti a 165ºC in forno ventilato con valvola aperta.

Confit di pera: Ricoprire tutta la superficie della crostata.

Suggerimenti

Per rendere la crostata ancora più golosa si possono aggiungere goccine di cioccolato nella farcitura. Per renderla invece più creativa, è possibile aggiungere del rosmarino fresco, tritato insieme alla pere nella ricotta.

Lo sapevi che?

Secondo alcune leggende popolari, della crostata ricotta e pera viene attribuita ad un cuoco di corte della costiera Amalfitana un pò sbadato, che fece cadere dei pezzetti di pera all'interno della ricotta creando involontariamente una splendida combinazione.

Federico Gauli

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!

Carat Supercrem Amber

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

Cupido

Un amore di dolce

Ingredienti

Cake Cioccolato

Tegral Satin Cake Cloccolato Belga	1000 g
Uova	500 g
Panna	50 g
Olio di semi	400 g

Gelatina Lampone & Rosmarino

Purea di lampone	300 g
Rosmarino fresco	20 g
Zucchero semolato	100 g
Gelatina	10 g

Mousse Super Amber

Panna	100 g
Carat Supercrem Amber	250 g
Gelatina in fogli	5 g
Panna montata	150 g

Glassa gold

Miroir Glassage Neutre	q.b.
Polvere oro	q.b.

Procedimento

Cake Cioccolato: In una planetaria munita di foglia, mixare tutti gli ingredienti per 4 minuti a media velocità. Stendere uno strato sottile (4mm) su carta da forno e cuocere in forno a 220ºC per 5 minuti.

Gelatina Lampone & Rosmarino: Portare a 40ºC la purea e aggiungere all'interno il rosmarino. Coprire con la pellicola e tenere in frigo per almeno 6 ore. Successivamente filtrare il composto e verificare che la grammatura sia corretta. Aggiungere lo zucchero semolato e portare a 60ºC (evitando di portarla a bollore ma verificare che lo zucchero si sia sciolto). Aggiungere la gelatina precedentemente idratata. Colare negli appositi stampi.

Mousse Super Amber: Idratare la gelatina in acqua fredda. Con la prima parte di panna portarla a bollore. Versare il composto caldo sulla farcitura e sulla gelatina. Con un mixer creare un emulsione ottenendo un composto liscio e omogeneo. Quando il composto è intorno ai 30/35ºC aggiungere in 3 step la panna montata.

Finitura: Riscaldare il Miroir a 40ºC inserire l'oro in polvere. Continuare ad emulsionare per rendere la glassa liscia e priva di bolle. Quando il composto arriva intorno a 30/35ºC colare sul dolce ancora freddo (-18ºC).

Suggerimenti

Per facilitare l'emulsione della mousse, puoi riscaldare la crema Supercrem Amber portandola ad una temperatura di circa 30-35°C. Inoltre, puoi sostituire il rosmarino con altre tipologie di erbe o spezie a seconda della stagione.

Lo sapevi che?

Il nome Cupido, che in latino significa desiderio, bramosia, fu dato dai romani al dio greco dell'amore Eros. Nella mitologia greca Cupido nasce dall'unione tra Ares, dio della guerra, e Afrodite, dea della bellezza e aveva le sembianze di un fanciullo alato, armato di arco e frecce che, se scagliate, erano in grado di colpire il cuore di una persona fino a farla innamorare perdutamente.

Alessandro Nirchio

Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Amber

La linea **Belcolade Selection** include un prodotto sensazionale: **Amber**, un cioccolato bianco al caramello salato con note di latte cotto e vaniglia.

Con il 30% di cacao e il 34-36% di burro di cacao, 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!

CACAO-TRACE

Easter Bunny

Un simpatico coniglietto caramellato

Ingredienti

Naso

Belcolade Lait selection CT	q.b.

Orecchie

Belcolade Lait selection CT	q.b.

Muso

Belcolade Selection Amber CT	q.b.

Zampe

Belcolade Selection Amber CT	q.b.

Corpo

Belcolade Selection Amber CT	q.b.

Denti

Belcolade Blanc Selection	q.b.

Marshmallow ciuffo

Zucchero semolato	260 g
Zucchero invertito (1)	160 g
Acqua	100 g
Glucosio	120 g
Zucchero invertito (2)	170 g
Gelatina in fogli	36 g
Cocco rapè	q.b.

Procedimento

Naso: Temperare il cioccolato. Colare il cioccolato pre- cristallizzato all'interno dello stampo. Mettere in frigo +10ºC per almeno 2 ore. Una volta cristallizzato sformare le due mezze sfere e con l'aiuto di una piastra calda, riscaldare leggermente l'estremità e combaciare. Conservare in frigo +15ºC.

Orecchie: Temperare il cioccolato. Utilizzare un foglio di acetato rigido. Colare e sciablonare ad uno spessore di 3mm. Prima della totale cristallizzazione, con l'aiuto di uno stensil (forma di orecchie) incidere con un stuzzicande ripercorrendo la sagoma. Conservare in frigo +15ºC.

Muso: Temperare il cioccolato. Colare il cioccolato pre- cristallizzato all'interno dello stampo. Mettere in frigo +10ºC per almeno 2 ore. Una volta cristallizzato sformare le due mezze sfere. Posizionare le due mezze sfere una accanto all'altra. Con una sac-au-poche unirle in maniera da ricreare il muso.con una lama calda si può incidere in manienre retta i due lati dove vengono accoppiate le mezze sfere. Conservare in frigo +15ºC.

Zampe: Temperare il cioccolato. Colare il cioccolato pre- cristallizzato all'interno dello stampo. Mettere in frigo +10ºC per almeno 2 ore. Sformare dallo stampo. Unirle punta con punta con del cioccolato pre-cristallizzato.

Corpo: Temperare il cioccolato. Colare il cioccolato pre- cristallizzato all'interno dello stampo. Mettere in frigo +10ºC per almeno 2 ore.

Denti: Temperare il cioccolato. Con una sac-au-poche formare i denti del coniglio. Mettere in frigo +10ºC per almeno 2 ore.

Ciuffo: Mettere a bagno la gelatina in polvere nell'acqua fredda. Fate bollire insieme lo zucchero, lo zucchero invertito (1) e l'acqua. Aggiungere il glucosio e far bollire fino a 126ºC. Togliete lo sciroppo di zucchero dal fornello e mettete questo composto in una ciotola di un aiuto da cucina, aggiungete lo zucchero invertito (2) e la gelatina già ammollata. Montare fino ad ottenere un marshmallow liscio con una temperatura intorno ai 40ºC. Pipa con una sac à poche il marshmallow in linee sopra la noce di cocco grattugiata. Lasciar riposare 2-3 ore a temperatura ambiente (19-20ºC).

Montaggio: Posizionare le zampe su un cartoncino. Posizionare il corpo su uno stampo di silicone (evitando di maneggiarlo troppo). Con del cioccolato pre-cristallizzato assemblare il muso e il naso. Riscaldare un cucchiaio e aiutarsi per creare una base "idonea" per posizionare il corpo aiutandosi con del cioccolato pre-cristallizzato. Incidere sulla parte superiore due fori per assemblare le orecchie. Con del cioccolato pre-cristallizzato completare con il ciuffo in marshmallow.

Suggerimenti

Per eliminare eventuali imperfezioni del soggetto, puoi aggiungere due diversi effetti al soggetto:
Lucido: utilizza una massa a spruzzo 65:35 (burro di cacao : cioccolato Amber) alla temperatura di 29/30°C sul soggetto (il soggetto deve essere ad una temperatura di 16/18°C) .
Velluto: utilizzare una massa a spruzzo 65:35 (burro di cacao: cioccolato Amber) alla temperatura di 32/35°C sul soggetto (il soggetto deve essere ad una temperatura di -18°C, consigliamo di tenerlo 15/20 minuti in frezeer).

Belcolade Selection Amber CT

Codice: 4014048
Confezione: Scatola 2x4 kg
Shelf-life: 12 mesi

Nicola Visceglia

PATISFRANCE®

SOURCE DE SÉDUCTION

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 cattura ed avvolge i sensi e si presta ad infinite interpretazioni; ideale in cioccolateria, superlativa in pasticceria!

Uovo Gianduja

Un goloso nido pasquale

Ingredienti

Mousse Gianduja

PatisFrance Gianduja CT	500 g
Panna	500 g
Gelatina in Fogli	6 g

Marquise Nocciola

Tuorli	100 g
PatisFrance Pralinè Noisette 50%	200 g
Albumi	225 g
Zucchero velo	200 g
Belcolade Polvere di Cacao Olandese	90 g
Fecola di patate	30 g

Zabaione

Marsala	100 g
Tuorli	100 g
Zucchero	100 g
Amido di riso	10 g

Glassa Amber

Belcolade Selection Amber CT	500 g
Olio di semi	75 g

Procedimento

Mousse Gianduja: Idratare la gelatina; scaldare Gianduja a 40ºC e nel mentre semimontare 450 g di panna. Scaldare gli altri 50 g di panna e sciogliervi la gelatina. Miscelare insieme Gianduja con la panna semimontata e una volta miscelati, unire la panna con la gelatina calda. Montare leggermente a mano con la frusta e con l'ausilio di un sac à poche, dressare nello stampo sino a metà.

Marquise Nocciola: Montare a crema gli albumi con il loro zucchero; in un' altra ciotola, sbattere a mano i tuorli con il Pralinè. Una volta pronta la montata di albumi, unire i tuorli e miscelare lentamente evitando di smontare gli albumi. Incorporare fecola e cacao setacciati assieme, ottenendo un composto liscio e lucido. Stendere su silpat o carta da forno ad uno spessore di 5mm. Cuocere in forno a 200º per 8 minuti in forno statico. Una volta cotto, cospargere con zucchero semolato per evitare la crosta in superfice. Ricavare dei dischetti di circa 3 cm di diametro e posozionarli sopra la mousse colata fino a metà stampo.

Zabaione: Scaldare il marsala e miscelare zucchero amido e tuorli. Versare il marsala caldo sopra i tuorli, rimettere sul fuoco e cuocere a 82ºC. Colare in stampi tondi di circa 3cm e abbattere in negativo. Una volta congelati, sformare e adagiare sulla marquise. Colare la restante mousse fino a completare lo stampo. Abbattere in negativo.

Glassa Amber: Sciolgiere il cioccolato Amber e aggiungere l'olio. Sformare il dolce dallo stampo, infilzarlo con uno stuzzicadenti e immergerlo completmente nella glassa. Utilizzando un pennello imbevuto di burro di cacao nero riprodurre le macchie tipiche dell'uovo di quaglia.

Suggerimenti

Per creare l'effetto nido con il cioccolato Amber, tenere una lastra di marmo in freezer a -18°C per almeno 12 ore. Successivamente, riscaldare il cioccolato a 40-45°C e con l'aiuto di una sac a poche, formare tante righe sul marmo per poi posizionarle intorno ad un ring di acciaio del diametro desiderato formando un nido. E' possibile utilizzare questa tecnica con tutti i cioccolati della linea Belcolade Selection.

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