Puratos
Reliable partners in innovation

vision MAGAZINE

Periodico dedicato ai panettieri, pasticceri e cioccolatieri

Maggio - Agosto 2021

Speciale Primavera / Estate

- O-tentic Mediterraneo
- Smoobees
- Patis'Délice
- Starfruit
- Belcolade Noir Selection 65% CT

Editoriale

Caro lettore,

Negli ultimi mesi, i team della ricerca & sviluppo, marketing e technical advisor hanno lavorato senza sosta per assicurare i nuovi lanci di primavera.
La bella stagione, infatti, porta con sé tanti prodotti nuovi in casa Puratos e la pasticceria è davvero la protagonista!
Dagli ingredienti più classici, che arricchiscono ancora di più la nostra gamma di offerta, a quelli più innovativi, che confermano sempre la nostra promessa: essere il tuo partner nell'innovazione e fornirti i migliori ingredienti per preparare prodotti deliziosi per i tuoi clienti.

Insieme a tutte queste novità di prodotto, abbiamo pensato a delle promozioni dedicate direttamente all'artigiano, a te che ci dai fiducia ogni giorno scegliendo Puratos per la preparazione dei tuoi prodotti e che potrai direttamente richiedere al tuo distributore Puratos di riferimento.*
A partire dalla fine del mese di aprile, inoltre, seguici sui nostri canali social e consulta la sezione news del nostro sito puratos.it, perché comunicheremo progressivamente tutte le nuove imperdibili promozioni legate ai nostri prodotti!

Ti ricordiamo, inoltre, che sui nostri social, sul sito internet e sull'app MyPuratos puoi trovare tanti utili materiali che mettiamo costantemente a disposizione dei clienti come brochure, ricettari e tante video ricette!

*Le promozioni saranno valide presso i distributori autorizzati aderenti all'iniziativa.

O-tentic
nasce tutto da qui

O-tentic, l'innovativa soluzione in grado di offrirti tutti i vantaggi del lievito madre attivo.

Scopri come realizzare prodotti dal gusto autentico in modo facile e costante!
ilfuturodelpane.it

Scopri il nuovo ricettario **Stirate Gourmet** sulla nostra app **MyPuratos**!

Stirata 6 cereali e semi

Una deliziosa stirata gourmet

Suggerimenti

Per il processo di precottura confezionare le stirate in busta di plastica e stoccare in positivo (4/6°C) per 2 giorni di conservazione o in negativo (-18°C) per una settimana di conservazione. Per il rigenero della precottura assicurarsi di avere la stirata a temperatura ambiente prima di infornare. (3 minuti a 280°C)

Lo sapevi che?

La stirata o pizza alla pala romana è una variante della più famosa pizza napoletana, il termine "alla pala" deriva dal fatto che viene appoggiata su una pala di legno o di alluminio ben più lunga di quella usata per la pizza classica.

Ingredienti

Farina 300 W	1000 g
Acqua*	750 g
Pasta di riporto	300 g
Softgrain Golden 6 CL	250 g
O-tentic Mediterraneo	40 g
Olio Evo	30 g
Sale	25 g

PROCEDIMENTO	
Tempo d'impasto	5 minuti in prima velocità, 8 minuti in seconda velocità
Temperatura d'impasto	26ºC
Riposo di massa	60 minuti a 28ºC con 70% U.R.
Prima formatura	Piega
Puntaggio	60 minuti a 28ºC con 70% U.R.
Formatura	Preforma da 400 g
Lievitazione finale	60 minuti a 30ºC con 70% U.R. (comunque fino al raddoppio del suo volume iniziale)
Formatura finale	Tagliare suprfice
Tº del forno	270-280ºC
Tempo di cottura	5-7 minuti. I tempi di cottura possono variare a seconda della tipologia di forno utilizzato

Suggerimento: *L'assorbimento dell'acqua può variare a seconda del tipo di farina impiegata.

Fabrizio Cataldo

Pagnotta germogliata

Il gusto unico della fermentazione naturale

Ingredienti

Farina 240 W	1000 g
Acqua	550 g
Softgrain Sprouted Rye	300 g
O-tentic Durum	40 g
Sale	18 g

PROCEDIMENTO	
Tempo d'impasto	6 minuti in prima velocità, 5 minuti in seconda velocità
Temperatura d'impasto	26ºC
Prima lievitazione	20 minuti a temperatura ambiente
Pezzatura	450 g e pirlare
Seconda lievitazione	20 minuti a temperatura ambiente
Formatura	Pirlare una seconda volta, bagnare con un po' di acqua e cospargere con semi di papavero, posizionare su teglia
Lievitazione finale	60 minuti a 30ºC con 80% U.R.
Decorazione pre-cottura	Fare un'incisione circolare
Tº del forno	230ºC
Tempo di cottura	35 minuti di cui gli ultimi 5 minuti con valvola aperta

Softgrain Sprouted Rye

Pasta di semi di segale germinati e fermentati, con lievito madre di frumento.
Confezione: Secchiello 12 kg
Dosaggio: 10-40%
Conservazione: 9 mesi nel suo imballo originale

Lo sapevi che?

I grani che consumiamo normalmente sono "dormienti", in attesa di crescere e dar vita ad una pianta. Nel processo di germinazione, invece, vengono sprigionati importanti nutrienti come vitamine e minerali. Inoltre nei grani germinati aumenta anche la quantità di amminoacidi che rendono il pane più ricco di proteine rispetto al comune pane integrale.

Filip De Kimpe

OGGI IL CONSUMATORE CERCA PRODOTTI **DIVERSI DAL SOLITO**
E FINALMENTE **QUALCOSA DI VERAMENTE NUOVO** È ARRIVATO!

SMOOBEES

Le rivoluzionarie inclusioni morbide

NO AROMI Artificiali
NO COLORANTI Artificiali

A base VEGETALE

CONTENGONO
VERA FRUTTA

GIOCA

CREA **INFINITE POSSIBILITÀ**

PORTANDO PIÙ **GUSTO** E PIÙ **CREATIVITÀ** AI TUOI PRODOTTI.

INFORNA

SEMPLICI DA USARE

AGGIUNGI GLI SMOOBEES DURANTE **L'ULTIMA FASE** DI IMPASTO E INFORNA...
SONO RESISTENTI IN COTTURA!

DIVERTITI

AD OGNI **MORSO**

GODITI IL PIACERE DI UNA NUOVA ESPERIENZA DAL GUSTO **SQUISITO** ED **EQUILIBRATO**.

Bubble Bigné

Perle di creatività

Ingredienti

Bigné

Tegral Clara Super	500 g
Acqua a 50ºC	700 g
Olio di semi	80 g

Craquelin

Mimetic Incorporation	290 g
Zucchero di canna	360 g
Farina frolla	360 g

Caramello

Zucchero semolato	200 g
Zucchero invertito	25 g
Miele	100 g
Panna	400 g

Farcitura

Latte intero	500 g
Cremyvit 4x4	180 g
Passionata	250 g
Smoobees al Caramello	180 g

Decorazione

Zucchero semolato	200 g
Zucchero invertito	125 g

Procedimento

Bigné: Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria munita di foglia per 7 minuti a velocità sostenuta. Dressare i bignè su un tappetino microforato.

Craquelin: Miscelare i tre ingredienti in planetraria munita di foglia. Stendere l'impasto tra due fogli di carta forno, ad uno spessore di 1 mm. Abbattere e quando congelato ritagliare dei dischi e porre sui bigné. Cuocere a 170ºC per circa 30 minuti.

Caramello: Preparare il caramello con zucchero semolato, miele e zucchero invertito. Decuocere con la panna riscaldata. Riportare a 112ºC. Tagliare i bignè a 2/3 della loro altezza e porre alla base un leggero strato di caramello.

Farcitura: Miscelare il latte con Cremyvit 4x4, lasciar riposare 10 minuti e mescolare nuovamente sino ad ottenere una struttura liscia ed omogenea. Miscelare con Passionata montata ed infine aggiungere gli Smoobees al Caramello. Dressare a piacere su ogni bigné.

Decorazione: Caramellare zucchero semolato ed invertito. Dressarli su chablon tondi con diametro 3 cm. Lasciar indurire ed utilizzarli come decorazione.

Suggerimenti

E' possibile sostituire il Cremyvit 4x4 e il latte con una delle basi pronte Deli.

Lo sapevi che?

Secondo la tradizione, la pasta choux fu creata nella Firenze del XVI secolo, in pieno Rinascimento. Fu opera del cuoco Penterelli, al quale se ne attribuisce la paternità, allora al servizio di Caterina de' Medici. Nel tempo la pasta choux è stata modificata ed è arrivata in Francia, a metà Cinquecento, dove venne ulteriormente migliorata fino a dare vita ai famosi bignè.

Antonio Montalto

PATISFRANCE®
SOURCE DE SÉDUCTION

Patis'Délice

Una Crema Unica

Dall'incontro tra la qualità PatisFrance e l'autenticità della crema pasticcera, **nasce PATIS'DÉLICE**, la crema **pronta all'uso** post-cottura realizzata con **tecnologia UHT**, dal gusto e dalla consistenza avvolgenti.

Utilizzo Post-Cottura

Gusto autentico
della crema pasticcera tradizionale con un leggero gusto di latte cotto e note vanigliate.

Texture cremosa
che rende gusto e aspetto dei prodotti davvero unico.

Colore naturale
della crema pasticcera tradizionale.

Aroma perfetto
anche per l'abbinamento con altri gusti (cioccolato, praliné...).

Adatto alla surgelazione

Può essere montata

Tenere in frigo per almeno 12 ore a +4ºC. Montare ad alta velocità fino ad ottenere la consistenza desiderata.

I vantaggi

- **Facile da usare... 1,2,3 e 4!**

1

Aprire la parte superiore

2

Versare in un contenitore

3

Miscelare bene con la frusta

4

Pronta!

- **Qualità costante**
- **Confezione:** Cartoni 12L (12 x 1L)
- **Conservazione:** Temperatura ambiente (5ºC-20ºC da chiuso), grazie alla tecnologia UHT.
- **Shelf-life:**
  - **Prima dell'apertura:** 12 mesi
  - **Dopo l'apertura:** Tenere in frigo per massimo 3 giorni (+4ºC)

Millefoglie

Un intramontabile classico

Ingredienti

Pasta Sfoglia

Farina	1000 g
Acqua	450 g
Zucchero	50 g
Sale	20 g
Mimetic Incorporation	100 g

Laminazione

Mimetic 32	750 g

Farcitura

Patis'Délice	q.b

Panna cotta

Panna	460 g
Zucchero	110 g
Belcolade Puro Burro di Cacao	50 g
Gelatina	12 g
Maraschino	85 g
Panna montata	400 g

Decorazione

Belcolade Selection Amber CT	q.b.

Procedimento

Pasta Sfoglia: Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere una massa omogenea ma non completamente liscia. Stendere ad uno spessore di 8mm e porre, coperto con cellophane, in frigorifero per 1 ora. Dare 2 pieghe a 4 con Mimetic 32, porre in frigorifero per 12 ore e dare altre 2 pieghe a 4. Lasciar riposare nuovamente in frigorifero e stendere ad uno spessore di 2mm. Lasciar riposare per 1 ora a temperatura ambiente e cuocere a 170ºC per 40 minuti circa. Verso fine cottura spolverare con zucchero a velo e rimettere in cottura sino a caramellizzazione.

Farcitura: Alternare uno strato di sfoglia ad uno di Patis'Délice per 2 volte. Chiudere con un terzo strato di sfoglia e porre in abbattitore.

Panna cotta: Scaldare la prima parte di panna con lo zucchero. Sciogliervi il burro di cacao e la gelatina reidratata. Aggiungere il liquore ed infine unire la panna montata.

Decorazione: Temperare il cioccolato e dressare dei punti su un foglio di acetato. Cospargere con zucchero di canna e lasciar cristallizzare. Stendere su un secondo foglio di acetato un leggero strato di cioccolato. Lasciar iniziare la cristallizzazione, tagliare delle dimensioni desiderate e porre in uno stampo curvo.Unire le due decorazioni e porle sul dolce.

Suggerimenti

Per donare un tocco di croccantezza al prodotto puoi aggiungere Praliné Noisette 50% dosando la stessa al 20% sul peso della crema.

Lo sapevi che?

La millefoglie è un dolce tipico della cucina francese. Tradizionalmente è composta da tre strati di pasta sfoglia, che si alternano con due strati di crema pasticcera, benché esistano varianti che sostituiscono la crema con panna, confettura o altro.

Federico Gauli

STARFRUIT

Puree di frutta dal sapore autentico e naturale

PATISFRANCE®
SOURCE DE SÉDUCTION

PIÙ Frutta

NO AROMI Artificiali
NO COLORANTI Artificiali

NO ADDITIVI

Secondo lo studio **Taste Tomorrow**, i consumatori sembrano essere sempre **più attenti alla loro salute** e cercano un'alimentazione **sana, naturale e trasparente**.

Una delle missioni di PatisFrance è offrire prodotti il più naturali possibile, preservando le loro caratteristiche aromatiche.

La gamma Starfruit, è nata per far della frutta la vera protagonista dei tuoi prodotti.

Caratteristiche del prodotto:

- Ricette con il 90% di frutta e solo il 10% di zucchero.
- No additivi, coloranti e aromi artificiali
- La frutta viene selezionata e raccolta a piena maturazione ottenendo cosi prodotti eccezionali e di ottima qualità.
- Processo di pastorizzazione unico e adattato ad ogni frutto per preservare il gusto naturale, la consistenza e il colore della frutta.
- Prodotto con breve lista ingredienti: ottimo per la salute dei consumatori.

Benefici per l'utilizzatore:

- Pronto all'uso
- Stoccaggio a temperatura ambiente (asettico) e confezione con tappo richiudibile.
- Se congelato è facile da dosare, senza necessità di scongelamento.
- Ampia scelta di applicazione: dessert, mousse, creme...

Vantaggi per i consumatori:

- Purea di frutta dal delizioso sapore fruttato e povera di zuccheri
- Prodotto naturale con un breve elenco di ingredienti.

SCOPRI LA NOSTRA GAMMA DI PUREE DI FRUTTA:

ALBICOCCA

LIMONE

FRAGOLA

LAMPONI

MANGO

PASSION FRUIT

MELA VERDE

- **Pack**: 6 L (6 brick x 1L)
- **Conservazione**:
  - Prima dell'apertura: conservare a temperatura ambiente.
  - Dopo l'apertura: conservare in frigorifero tra 0-4ºC e consumare nel giro di qualche giorno
- **Shelf-life:** 14 mesi

Torta Esotica

Gusto ed eleganza....a braccetto

Ingredienti

Frolla alle nocciole

Burro	600g
Zucchero a velo	400 g
Uova intere	200 g
Sale	8 g
Farina tipo «frolla»	900 g
Polvere di nocciole	100 g

Crema inglese al mango

Starfruit Mango PatisFrance	1000 g
Zucchero	200 g
Tuorli	300 g

Cremoso al mango

Crema Inglese al mango	600 g
Belcolade Blanc Selection	500 g
Belcolade Puro Burro di Cacao	75 g

Mousse base ganache

Panna	500 g
Belcolade Blanc Selection	580 g
Belcolade Puro Burro di Cacao	30 g
Panna Semi-montata	500 g

Glassa esotica

Starfruit Passion Fruit PatisFrance	250 g
Starfruit Mango PatisFrance	50 g
Sciroppo di glucosio	75 g
Zucchero	100 g
Pectina NH	5 g
Gelatina in fogli	5 g
Acqua per gelatina	30 g
Miroir Glassage Neutre	150 g

Procedimento

Frolla alle nocciole: Impastare, in planetaria munita di foglia, burro e zucchero a velo sino ad ottenere una massa omogenea. Aggiungere i liquidi e le polveri. Ultimare l'impasto .Porlo in frigorifero per 12 ore. Stendere ad uno spessore di 2,5 mm e tagliare dei cerchi da 9,5 cm. Cuocere a 175ºC per circa 12 minuti.

Crema inglese al mango: Mixare la purea di frutta con i tuorli e lo zucchero. Scaldare a 85ºC continuando a mixare.

Cremoso al mango: Riscaldare la crema inglese a 60 ºC e versare sul cioccolato e burro di cacao. Emulsionare e colare in anelli o siliconi circolari con diametro 7,5 cm.

Mousse base ganache: Versare la crema inglese calda (60ºC) sul cioccolato e burro di cacao. Emulsionare e colare in anelli o siliconi circolari con diametro 7,5 cm.

Glassa esotica: Riscaldare le puree di frutta con il glucosio. Aggiungere gradualmente la pectina miscelata allo zucchero semolato. Portare a bollore ed aggiungere la gelatina reidratata e la glassa. Emulsionare e lasciare riposare per 12 ore a 4ºC. Utilizzare a 30ºC . Porre i dolci glassati sulle basi frolla e decorare con la restante mousse e richiami di frutta esotica.

Suggerimenti

Puoi aromatizzare la crema inglese a piacere scegliendo tra tutti i gusti della gamma Starfruit.

Lo sapevi che?

La crema inglese può essere utilizzata non solo come farcitura ma anche come decorazione di prodotti serviti a temperatura ambiente.

Simone Ghirardi

Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE
Selection

Scopri il seducente gusto
del nuovo cioccolato

BELCOLADE NOIR SELECTION 65% CACAO-TRACE

Noir 65% è un cioccolato fondente dall'intenso gusto di cacao accompagnato da una fresca nota fruttata & da un delicato profumo tostato.

Profilo Aromatico Bilanciato

Vero Cioccolato Belga

CACAO-TRACE
Certificato Cacao-Trace

Infinite Possibilità Di Utilizzo

Estremamente Performante

CODICE PRODOTTO: 4012562 CT F-65 | **CACAO %**: 65% | **M.G.%**: 39/41%
FORMATO: DROPS | **PACKAGING**: 2X5KG | **SHELF LIFE**: 24 MESI

Brownie mediterraneo

Perfetto connubio di sapori, da godere a piccoli morsi

Ingredienti

Brownies

Belcolade Selection Noir 65% CT	220 g
Burro	220 g
Uova	220 g
Zucchero muscovado	140 g
Miele	35 g
Farina	70 g
Sale	4 g
Noci pecan	100 g

Cremino Amber pistacchio & arancia

Belcolade Selection Amber CT	520 g
Patisfrance Praline Pistache 52%	240 g
Pasta d'arancio	55 g

Decorazione

Oro in polvere	q.b.
Alcool 95%	q.b.

Procedimento

Brownies: Sbianchire leggermente le uova con gli zuccheri. Fondere il cioccolato con il burro, farli raffreddare poi aggiungerli al composto di uova. Incorporare la farina, il sale e le inclusioni. Colare nel quadro INOX. Cuocere in forno ventilato (valvola chiusa) a 180ºC per 25 minuti. Ricoprire con pellicola e conservare a 4ºC o in congelatore.

Cremino Amber pistacchio & arancia: Sciogliere il cioccolato a 45ºC. Inserire il pralinato e la pasta d'arancio e miscelare. Temperare il composto intorno ai 26/27ºC. Colare nel quadro sulla superficie del brownies. Dopo la totale cristalizzazione del cremino, ritagliare dei rettangoli 3x6cm.

Copertura fondente: Con il cioccolato pre-cristallizzato, ricoprire totalmente la superficie del Browniens. Decorare prima della totale cristalizzazione.

Decorazione: Miscelare i due ingredienti. Con l'aiuto di una spugna decorare il foglio di acetato, creando un effetto spugnato. Lasciar asciugare e ritagliare dei rettangoli per poi posizionarli prima della totale cristallizzazione della copertura.

Suggerimenti

È possibile caratterizzare maggiormente il prodotto aggiungendo al cremino delle spezie in polvere come cannella o noce moscata.

Belcolade Selection Amber CT

Copertura di cioccolato bianco al caramello salato con note di latte cotto e vaniglia e un caldo colore ambrato. Cacao min. 30%.

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

Nicola Visceglia

3 cioccolati frozen

Cremosità in barattolo

Suggerimenti

La versione barattolo potrebbe diventare una golosa torta, semplicemente stendendo sulla base del nostro stampo del riso soffiato croccante e attaccando prima che solidifichi un disco di biscotto morbido nocciola e cacao.

Belcolade Noir Supreme 70%

Copertura di cioccolato fondente dallo spiccato gusto amaro con una piacevole nota agrumata. Cacao min. 70%.

Codice: 4100636
Confezione: 2x5kg
Shelf-life: 24 mesi

Preimpasto

Base semifreddo

Latte fresco	322 g
Destrosio	119 g
Zucchero semolato	280 g
Tuorli	280 g

Parfait Noir Supreme

Base Semifreddo	392 g
Panna 35% m.g.	392 g
Belcolade Noir Supreme 70%	176 g
Zucchero invertito	39 g

Parfait Lait Supreme

Base Semifreddo	406 g
Panna 35% m.g.	406 g
Belcolade Lait Selection 30%	183 g
Gelatina animale	5 g

Parfait Blanc Supreme

Base Semifreddo	406 g
Panna 35% m.g.	406 g
Belcolade Blanc Selection 30%	183 g
Gelatina animale	5 g

Procedimento

Base semifreddo: Procedere come per una crema inglese: portare il latte ad ebollizione, versare sui tuorli sbianchiti con gli zuccheri e portare a 82ºC. Raffreddare a +4ºC. Si conserva per 3-4 giorni in frigorifero.

Procedimento per i 3 parfait: Preparare la base semifreddo; ancora calda, versarla sul cioccolato unito allo zucchero invertito, mixare con un frullatore ad immersione ed aggiungere la panna fredda, mixare nuovamente e far riposare in frigorifero a +4ºC per almeno 6 ore.

Montaggio: Montare le tre preparazioni in planetaria e dressarle all'interno di barattoli alimentari, partendo dal latte, per finire con il bianco, alternando con un disco di biscotto morbido alla mandorla e cacao bagnato alla vaniglia.

Alessandro Nirchio

Gelato Pistacchio

Una freschissima esperienza di gusto

Ingredienti

Latte intero 3,5% m.g.	634 g
Destrosio	46 g
Saccarosio	55 g
Latte in polvere magro	41 g
Sciroppo di glucosio disidratato 38-40de	35 g
Stabilizzanti	4 g
Panna 35% m.g.	35 g
PatisFrance Praliné Pistache 52%	150 g

Procedimento

Portare i liquidi a 40ºC ed aggiungere i secchi premiscelati versandoli a pioggia e mescolando con la frusta. Portare il tutto a 85ºC e raffreddare a +4ºC. Far maturare 6/12 ore prima di mantecare.

Suggerimenti

Questa ricetta può essere personalizzata a piacere sostituendo il Praliné Pistache 52% con qualsiasi Praliné della gamma PatisFrance. Ad esempio, utilizzando il Praliné Amande 50% o il Praliné Noisette 50% si possono ottenere rispettivamente un particolarissimo gelato alla mandorla o un goloso gelato alla nocciola.

PatisFrance Praliné Pistache 52%

Pasta pralinata con il 52% di pistacchi. Note tostate e caramellate racchiuse in una texture granulosa.

Codice: 4100635
Confezione: Secchiello 1,5 kg
Shelf-life: 12 mesi

Alessandro Nirchio

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