

V1S101

Periodico dedicato ai panettieri, pasticceri e cioccolatieri **Febbraio - Aprile 2022**









Editoriale

Caro lettore,

uel corso dei 100 auni della uostra luuga attività, i clienti e il forte legame che abbiamo instaurato con loro hanno sempre guidato la nostra passione per l'innovazione e per la qualità. Siamo rimasti un'azienda a conduzione familiare che ha come missione quella di aintarti ad ottenere più successo nei tuoi affari.

In qualità di cliente e partner, vogliamo condividere con te un momento molto importante nella storia della nostra azienda. Siamo lieti di annunciare che dal 1º gennaio 2022 Pierre Tossut diventerà nuovo CEO del Gruppo Puratos e Cédric Van Belle nuovo Presidente del Consiglio di Amministrazione. Le nuove nomine sottolineano la stabilità a lungo termine e la continuità storica della nostra azienda familiare. Cédric Van Belle e Pierre Tossut sono pronti ed entusiasti nel portare l'azienda a ragginngere i prossimi sfidanti obiettivi.

Puratos è beu preparata per il futuro e prouta a coutinuare ad offrirti tutto l'aiuto di cui hai bisogno per avere successo nella tua attività.

Più che mai, è di grande importanza per noi continuare ad esserti vicino e siamo orgogliosi della tua fiducia e collaborazione. Non vediamo l'ora di continuare a far progredire insieme la tua e la nostra attività, i consumatori e il Pianeta.



Il nostro nuovo presidente del consiglio di amministrazione, **Cédric Van Belle**, è stato nominato per la prima volta nel consiglio di amministrazione del gruppo Puratos nel 2016 come parte della terza generazione di azionisti. Gestisce la rete mondiale di musei del cioccolato a conduzione familiare (Choco-Story) dal 2003. È anche membro attivo di diversi comitati interni ed è Presidente della Next Generation Cocoa Foundation.



Pierre Tossut ha guidato diversi team di successo durante i suoi 26 anni di carriera in Puratos.

È stato responsabile a livello mondo della Ricerca e Sviluppo, del Marketing, della gestione dei prodotti e delle vendite di Puratos. Ha inoltre strutturato un approccio dedicato alla salute e al benessere, caposaldo dell'azienda fin dai primi anni.

LA NUOVA BRAND IDENTITY PURATOS

Dal 28 gennaio Puratos svela la sua nuova brand identity, caratterizzata da un **nuovo logo**, **nuovo slogan**, **nuovi colori**, **font** e una **grafica a forma di cerchio narrante**. Il **rosso** diventa il colore principale del nostro linguaggio visivo e rappresenta l'impegno, la passione e la forza della nostra azienda.

Nel logo abbiamo mantenuto e rinnovato l'unicorno come simbolo aziendale, che rappresenta per noi l'atteggiamento positivo e il coraggio.

Il nuovo slogan "**Food Innovation for Good**" esprime la grande ambizione di aumentare il nostro impatto positivo e creare ingredienti e soluzioni alimentari innovative, che promuovano la salute e il benessere e facciano avanzare le aziende, i clienti, le persone e il Pianeta verso il futuro.

Questo perché in Puratos crediamo che il cibo abbia un potere straordinario nelle nostre vite: il potere di sfamare, nutrire, confortare e riunire le famiglie.

In qualità di azienda alimentare, non prendiamo alla leggera questa grande responsabilità e ci impegniamo attivamente affinché la nostra azienda sia sempre di più un modello operativo olistico, sostenibile, rispettoso ed equilibrato.



Vuoi sapere di più sulla nuova visual identity di Puratos? Visita il sito web www.puratos.it oppure seguici sui nostri social. N.B. I prossimi materiali di comunicazione avranno tutti la nostra nuova veste grafica.



GIOCA E VINCI con O-tentic



Non perdere l'occasione di vincere un'indimenticabile visita alla Biblioteca del Lievito Madre a St. Vith in Belgio e tanti altri fantastici premi.
Partecipa al grande concorso Gioca e Vinci con O-tentic!

Acquista una confezione di O-tentic, prodotto per panificazione unico che offre tutti i vantaggi del lievito madre attivo, a scelta tra Mediterraneo, Tutto Pugliese e Tutto Grani Antichi. Scansiona il QR-CODE o visita il sito web puratos.it/giocaevinci per scoprire subito se sei uno dei fortunati vincitori!





Da gustare dove e quando vuoi

Ingredienti

Farina nazionale 240	1000 д
Acqua	600 д
Softgrain Golden 6 CL	250 g
O-tentic Mediterraneo	40 g
Olio EVO	40 g
<u>Sale</u>	20 g

PROCEDIMENTO		
Tempo d'impasto	5 minuti in prima velocità - 7 minuti in seconda velocità aggiungendo i Softgrain gli ultimi 2 minuti	
Temperatura d'impasto	26°C	
Prima lievitazione	30 minuti	
Pezzatura	1400 g in teglia 60x40 cm	
Seconda lievitazione	45 minuti	
Formatura	Cospargere con la salamoia	
Lievitazione finale	60-75 minuti a 28°C, 80% U.R.	
Temperatura	230°C	
Cottura	25 minuti	

Suggerimenti

Una volta raffreddato tagliare delle strice di 15 cm per 2 cm di altezza. Infornare per 60 minuti a 80°C con valvola aperta, successivamente capovolgerli con l'aiuto di un'altra teglia e cuoccere nuovamente per altri 30 minuti ad 80°C.

Softgrain Golden 6 CL



Pasta di cereali interi che apporta un gusto dolce e delicato ai prodotti finiti. Macerato nel lievito madre di frumento.

Confezione: Secchiello 5 kg Dosaggio: 10 - 40 % sull'impasto

Shelf-life: 8 mesi

Conservazione: Dopo l'apertura

conservare in frigorifero





Croccante all'esterno, alveolata all'interno

Suggerimenti

La stirata, si presta particolarmente al processo di precottura.

Metodo di stoccaggio:

- 1. Confezionato in busta di plastica e stoccato in positivo (4/6°C) si conserva per due giorni.
- 2. Confezionato in busta di plastica e stoccato in negativo (-18°C) si conserva per una settimana.

Per il rigenero della precottura è importante assicurarsi di avere la stirata ad una temperatura ambiente ed infornare per 3 minuti a 280°C o comunque fino alla doratura della crosta.

Lo sapevi che?

Delivery e TakeAway sono in costante crescita!
La nuova frontiera che sta spopolando è fornire un kit di basi pronte e farciture, per far completare il tutto direttamente dal cliente, a casa propria.

Ingredienti

Stirata

Tegral Rustico	1000 g
Acqua	+/- 750 g
Softgrain Multigrain CL	200 g
O-tentic Mediterraneo	40 g
Olio Evo	30 д
Sale	10 g
Farcitura	
Burrata di bufala	q.b.

Farcitura	
Burrata di bufala	q.b.
<u>Culatta</u>	q.b.
<u>Fichi</u>	q.b.
Noci pecan	q.b.
Vino cotto di fichi	q.b.

PROCEDIMENTO		
Tempo d'impasto	5 minuti in prima velocità 8 minuti in seconda velocità	
Temperatura d'impasto	26°C	
Riposo di massa	60 minuti a 25°C con 70% U.R.	
Prima formatura	Piega	
Puntaggio	60 minuti a 25°C con 70% U.R.	
Formatura	Preforma da 400 g	
Lievitazione finale	18/20 ore a 4/6°C	
Formatura finale	Stendere e farcire	
Temperatura	270-280°C	
Cottura	5-7 minuti. I tempi di cottura possono variare a seconda della tipologia di forno utilizzato	



Tutta la tecnologia Puratos in una soluzione di panificazione **in linea con le tendenze di consumo** e nel pieno rispetto delle aspettative nutrizionali del consumatore di oggi.

Una soluzione completa per la produzione di pani e prodotti da forno integrali, **fonte di fibre e di proteine**.

Grazie alla speciale selezione di ingredienti, Puratos garantisce **certezza di risultato**: tolleranza dell'impasto durante tutto il processo produttivo, eccellente volume e qualità costante.

Principali Caratteristiche



Il pane integrale è un'eccellente fonte di sostanze nutritive. Una delle fonti più note di carboidrati per il nostro organismo, ma anche di fibre e proteine.



Quella integrale è una farina completa che, rispetto alla bianca, apporta quantità maggiori di fibre, proteine, vitamine, acidi grassi e sali minerali.



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



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

Ricetta Base

Ingredienti

Tegral Integrale	1000 g
Acqua	+/- 620 g
O-tentic Mediterraneo	40 g

Confezione: Sacco 15 kg

Dosaggio: 100% sul peso della farina

Conservazione: 9 mesi nel suo imballo originale



PROCEDIMENTO		
Tempo d'impasto	8 minuti in prima velocità e 5 in seconda	
Temperatura d'impasto	25°C	
Riposo di massa	10 minuti coperto da un telo di nylon	
Prima formatura	Spezzare da 500 g e creare una preforma tonda	
Puntaggio	15 minuti coperto da un telo di nylon	
Formatura finale	Dare la forma desiderata e mettere su teglie di legno	
Lievitazione finale	60 minuti a 28°C, U.R. 80%	
Decorazione	Spolverare con farina di segale, fare dei tagli decorativi	
Temperatura del forno	210°C con vapore	
Tempo di cottura	35 minuti di cui gli ultimi 5 a valvola aperta	

Linea Gelato

In gelateria l'incontro tra **genuinità** e **innovazione** è sempre più sfidante: se da un lato, la tendenza sempre più marcata è quella di ricercare un prodotto con **etichetta quanto più corta e pulita possibile**, dall'altro il consumatore (sempre più esperto) non accetta compromessi su quella che è la **cremosità** del gelato di **qualità**, caratteristica resa spesso possibile dall'utilizzo di **stabilizzanti** ed **emulsionanti**.

Puratos accetta una **nuova sfida** e si affaccia al mondo della gelateria con un obiettivo ben preciso:

offrire delle basi gelato completamente clean label, con ingredienti 100% di origine naturale, senza compromessi su gusto e cremosità



Tutte le nostre basi sono studiate per darti la massima praticità, infatti sono perfette sia a caldo che a freddo; sia con metodo diretto che indiretto. La gamma di Basi gelato Puratos si compone di:



BASI CIOCCOLATO

Base Cioccolato Plus

Base Cioccolato Express

Dedicate ai gelatieri più curiosi che intendono esplorare tutte le sfumature del cioccolato e offrire ai loro clienti non solo un buon gelato ma anche una storia da raccontare.





BASE FRUTTA

Base 100 Frutta

Studiata per valorizzare (senza alterare!) tutti i tipi di frutta, dalla più acida alla più dolce, rendendo la frutta la vera protagonista del gelato.





BASI CREMA

Base 50 Crema Base 100 Crema Base Crema

Calibrate accuratamente per essere perfette per i gusti «immancabili» e non solo e per garantire una vetrina varia, bella e...buona!





BASE VEGETALE

Base Vegetale Pensata per offrire un gelato di altissima qualità proprio a tutti.

Studiata per realizzare gelati vegani.



Confezioni: Cartoni 10,4 -12,8 | Shelf-Life: 30 mesi



Suggerimenti

Scarica il ricettario Linea Gelato tramite l'app MyPuratos per scorpire come realizzare una vasta gamma di gusti utilizzando la tua base preferita.



PatisFrance Praliné Pistache 52%



Texture granulosa, note tostate e caramellate. Perfetta per aromatizzare.

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

Ingredienti

Sale

Cottura

Primo impasto Tuppo	
Tegral Dolcinote 100 CL	1000 g
Acqua	500
Lievito di Birra	50

Impasto finale Tuppo	
Tegral Dolcinote 100 CL	1000 g
<u>Acqua</u>	200 g
Zucchero	100 g
<u>Tuorli</u>	100 g
Mimetic Incorporation	160 g

Gelato

Base 100 Crema	100 g
Latte	1000 g
Zucchero	50 g
Panna 35% m.g.	100 g
Latte Magno in polvere 1%	30 g
Destrosio	30 g
PatisFrance Praliné Pistache 52%	320 a

Decorazione finale Granella di pistacchi 10 d

Primo impasto Tuppo Tempo d'impasto 4 minuti in prima velocità 4 minuti in seconda velocità Temperatura d'impasto 25°C Lievitazione 180 minuti a 30°C U.R. 75% (quadruplicazione) Impasto finale Tuppo Tempo d'impasto 3 minuti in prima velocità 5 minuti in seconda velocità 25°C Temperatura d'impasto Riposo di massa 15 minuti **Tuppo**: 20 g Formatura Base Brioche: 40 g Tuppo: To ambiente Lievitazione finale Base Brioche: 60 minuti a 30°C U.R. 75% Creare un foro al centro della base brioche e porvi il Decorazione tuppo. Decorare con Sunset Glaze CL Temperatura 185°C

14 minuti

10 g

PROCEDIMENTO COPPETTA SFOGLIATA



Alessandro Nirchio



Quando la sfoglia incontra il gelato

Ingredienti

Cop	petta	Sfogliata
	P	010911010

Farina 220W	1000 g
Mimetic Primeur 5%	450 g
Acqua	400 g
Zucchero	120 g
<u>U</u> ova	100 д
O-tentic Mediterraneo	50 g
Mimetic Incorporation	50 g
Latte in polvere	30 g
Sale	15 g

Gelato

Base 100 Frutta	100 g
Acqua	340 д
Zucchero	160 д
Topfil Finest Ciliegia 70%	400 g

PROCEDIMENTO COPPETTA SFOGLIATA		
Tempo d'impasto	4 minuti in prima velocità 4 minuti in seconda velocità	
Temperatura d'impasto	22°C	
Riposo	5 minuti a temperatura ambiente	
Laminazione	a 7 mm e poi abbattere 30' a -18ºc	
Piega	30 minuti a 4ºC	
Formare	Laminare a 1 cm e tagliare delle strisce da 16 cm ed alte 1 cm. Successivamente mettere in cerchi di 6 cm di diametro	
Lievitazione finale	120 minuti a 30℃ U.R. 80%	
Decorazione	Incidere la superficie	
Temperatura	190℃	
Cottura	16 minuti coperti con una griglia in modo da avere dei prodotti tutti alla stessa altezza	

Suggerimenti

Puoi rendere ancora più gustosa la tua coppetta abbinado il pistacchio al gelato alla ciliegia: dressa sulla base della sfoglia cotta uno strato di Carat Supercrem Pistachio 313. Finisci con il gelato e decora a piacere.

Mimetic Primeur 5%



Il grasso da laminazione di nuova generazione per sfogliati di qualità superiore. Si caratterizza per un tenore di burro del 5% e si incorpora facilmente all'impasto.

Confezione: Placche 10kg (5 x 2 kg) Shelf-life: 6 mesi





Topfil Finest è la gamma di farciture di nuova generazione che utilizza **innovazione e tecnologia** per preservare al meglio le caratteristiche organolettiche della frutta.

Con il **70% di frutta in pezzi** e il suo **basso contenuto di zuccheri**, la linea Topfil Finest è riconoscibile al primo assaggio: i pezzi altamente visibili e il **gusto davvero genuino** della frutta la rendono davvero **inconfondibile**.

Senza conservanti, aromi, coloranti artificiali e ideale in applicazione post cottura.

Con Topfil Finest la frutta diventa la vera protagonista del tuo prodotto!



NO CONSERVANTI







Albicocca





Confezione: Secchiello 4,5 kg Dosaggio: Pronto all'uso Shelf life: 6-9 mesi

Conservazione: Conservare in frigorifero dopo ogni utilizzo



Un cilindro di Bontà

Ingredienti

Pasta frolla alla nocciola

<u>Farina frolla</u>	250 g
Burro	125 g
Sale	4 g
Uovo	60 д
Zucchero a velo	110 д
Polvere di nocciola	50 g

Pan di spagna alla nocciola

Albumi	120 g
Zucchero semolato	100 д
Polvere di nocciola	200 g
Zucchero a velo	100 g
Farina frolla	60 g

Composta di fragola

Topfil Finest Fragola 70%	1400 g
Gelatina in fogli	28 g

Mousse al cioccolato bianco

Passionata	100 g
Gelatina in foglie	10 g
Vaniglia	2 g
Belcolade Blanc Intense CT	130 g
Passionata semi-montata	180 g

Decorazione

Nocciole in Pezzi	<u>q.b.</u>
Fragole in pezzi	q.b.

Procedimento

Pasta frolla alla nocciola: Impastare delicatamente tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo. Stendere a 3 mm tra 2 fogli di carta da forno. Mettere in freezer per 30 minuti. Ritagliare la frolla e rivestire gli stampi. Cuocere a 180°C per 18 minuti.

Pan di spagna alla nocciola: Montare gli albumi con lo zucchero semolato. Aggiungere gli altri ingredienti. Mettere in una cornice di 40X30X5 cm. Cuocere in un forno statico a 180°C per 14 minuti.

Composta di fragola: Scaldare il Topfil Finest Fragola 70% fino ad arrivare ad una temperatura di 40°C. Aggiungere la gelatina reidratata. Dressare in stampi cilindrici e congelare.

Mousse al cioccolato bianco: Scaldare Passionata a 50°C. Aggiungere la gelatina reidratata in acqua e vaniglia. Aggiungere il cioccolato fuso a 35°C. Quando la mousse raggiunge 30°C, aggiungere Passionata semi-montata.

Decorazione: Inserire il pan di spagna nei gusci di frolla, dressare la mousse al cioccolato bianco e abbattere. Appoggiare sulla mousse, la composta di fragola e finire con alcuni pezzi di nocciole e fragole.

Suggerimenti

Per evitare la separazione del grasso dal composto, non montare eccessivamente la panna. Semi-montarla e tenerla morbida e lavorabile.



Passionata



Preparazione zuccherata a base vegetale con il gusto tipico di una miscela. Ideale per farciture e decorazioni di prodotti per pasticceria.

Confezione: Scatola 12 lt (12 x 1 lt) Shelf-life: 9 mesi Conservazione: Dopo l'apertura conservare in frigorifero







CON CACAO-TRACE, BELCOLADE OFFRE DELIZIOSI CIOCCOLATI
PRODOTTI CON CACAO SOSTENIBILE.
I CIOCCOLATI CACAO-TRACE DEVONO LA LORO ECCEZIONALE QUALITÀ
AGLI ESPERTI DELLA FERMENTAZIONE CHE MONITORANO E MIGLIORANO COSTANTEMENTE
QUESTO DELICATO PROCESSO ALL'INTERNO DEI CENTRI DI RACCOLTA DEL CACAO.
I CIOCCOLATI CACAO-TRACE INCLUDONO IL BONUS CHOCOLATE,
COSÌ ANCHE TU PUOI CONTRIBUIRE ALLA SOSTENIBILITÀ DELLA FILIERA
E A MIGLIORARE LE CONDIZIONI DI VITA DEI CONTADINI.

SCOPRI TUTTI I CIOCCOLATI CACAO-TRACE NELLE 3 LINEE:



I nostri esperti si impegnano ogni giorno per migliorare il processo di trasformazione del cacao in cioccolato.

La linea Selection offre una sofisticata palette di gusto con cioccolati fondenti, al latte e bianchi dalle diverse caratteristiche in termini di fluidità, contenuto di cacao e percezioni aromatiche.



La gamma di cioccolato Belcolade Origins ti accompagna in un viaggio verso i luoghi dove tutto è iniziato, alla scoperta dei diversi terreni d'origine del cacao. I nostri esperti viaggiano in tutto il mondo per trovare i cacao dalle caratteristiche aromatiche più ricercate.



Le inclusioni Belcolade sono prodotti di servizio ad alto valore aggiunto; sono infatti particolarmente stabili in cottura, grazie al bassissimo contenuto di burro di cacao. Ideali per la produzione di biscotti, muffin e lievitati o come decorazione.



Sulle vette del gusto

Ingredienti Preimpasto

Tegral Dolcinote 100 / CL	2200 g
Acqua	800 g
Tuorli	300 g
Lievito di birra	5 g
Burro	500 g
Preimpasto totale	3805 g

Impasto finale

Preimpasto	3805 g
Tegral Dolcinote 100 / CL	500 g
Acqua	100 g
Belcolade Noir Selection CT	400 g
Zucchero	200 g
Tuorli	300 g
Burro	200 g
Acqua (opzionale)	250 g*
Belcolade Grains U:K10 CT	1000 g
Impasto totale	6755 g
Impasto totale	6755

Glassa

Tegral Glassa	900 g
Belcolade Polvere di Cacao Olandese	100 g
Albumi	600 g

Temperatura

Preimpasto	26 %
Impasto	28 %
Cella	75%-80% U.R. a 30 °C
Forno Statico	180-190 °C
Forno Rotor	165-170 °C

Tempi**

Preimpasto	15-20 min. lenta
Impasto	25-30 min. lenta

Cottura per COLOMBA da:	1000 g***
Forno Statico	55-60 min.
Forno Rotor	50-55 min.

Procedimento

Preimpasto metodo indiretto

Impastare Tegral Dolcinote 100 o 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 21-23°C U.R. 75% per 12-14 ore e comunque fino a quadruplicazione della pasta.

Impasto finale metodo indiretto

Impastare Tegral Dolcinote 100 o CL, il preimpasto e la prima parte di acqua. Quando l'impasto comincia a formarsi, aggiungere, alternandoli, zucchero e tuorli in tre step. Amalgamare bene ed aggiungere il burro e il cioccolato sciolto. Una volta incorporati aggiungere l'acqua rimanente. Impastare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo (temperatura impasto finale da 27 a 28°C), quindi unire i Grains. Far puntare in cella per 1 ora a 30°C U.R. 75%. Pesare la quantità di pasta desiderata e fare la preforma. Lasciare riposare 15-20 min. a temperatura ambiente, tornire allungando leggermente e mettere negli stampi. Far lievitare 4-5 ore (a 30°C U.R. 75%) finché il centro della colomba non raggiunge il limite dello stampo. Decorare con la glassa al cacao e cospargere con i bastoncini di mandorle.Cuocere seguendo i parametri indicati. A fine cottura appendere capovolte con gli appositi ganci fino a completo raffreddamento.

Glassa

Miscelare in planetaria munita di foglia tutti gli ingredienti per 5 minuti a velocità media. Coprire con celophane e porre in frigorifero per 3 ore.

- * L'assorbimento dell'acqua opzionale può variare in base a differenti fattori (es. T° ambiente, T° impasto, tipo di impastatrice).
- ** I tempi possono variare a seconda del tipo di impastatrice.
- *** Per i panettoni più piccoli ridurre i tempi di cottura.

Suggerimenti

Per rendere ancora più cioccolatosa la tua colomba aggiungi 200 g di Belcolade Chunks C501/U:A alle inclusioni della ricetta.



Belcolade Grains Noir Selection C501/U:k10



Cioccolato fondente in goccine. Cacao minimo 50%. Pezzatura 10.000/kg.

Codice: 4018288 Cacao: 50% Formato: Grains

Confezione: Cartone 2 x 5 Kg

Shelf-life: 24 mesi





Una pralina con le ali

Suggerimenti

Gioca con il gusto eseguendo la stessa ricetta utilizzando il cioccolato Belcolade Selection Amber Cacao-Trace. Stampo utilizzato: Martellato MA1927



Lo sapevi che?

Ogni anno, nel mondo, si gettano 1,3 miliardi di tonnellate di cibo (1/3 della produzione mondiale), mentre 795 milioni di persone soffrono la fame. Reiventare la pasticceria oggi vuol dire renderla sempre più creativa, salutistica e sostenibile. è il caso di questa colomba Con questa ricetta è possibile dare nuova forma e gusto ad un classico della tradizione pasquale

Ingredienti

Belcolade Origins I	Papua	
Nuova Guinea 73		250 g
Belcolade Origins I	Papua	
Nuova Guinea 39 E	Bio CT	750 g
Panettone tostato	500 g	

Procedimento

Tagliare la colomba a fette di spessore di 1 cm e porre a tostare in forno a 100°C per 180 min. Passare al cutter e setacciare su carta forno. Sciogliere e temperare i cioccolati Belcolade Noir & Lait Origins Papua Nuova Guinea Cacao-Trace, aggiungere la polvere di panettone e miscelare. Dressare nello stampo. Lasciar cristallizzare a 16°C per 12 ore e sformare.





Un piacere per la vista e il gusto

In	α	red	10r	ነ ተ ፣
111	ч	ıcu	וכו	TU

Uovo al latte Belcolade Origins Papua Nuova Guinea 39 CT

Uovo fondente

Belcolade Origins Papua Nuova
Guinea 73 CT q.b.

Uovo bianco

Belcolade Blanc Selection CT q.b.

Base marmorizzata

Belcolade Origins Papua Nuova
Guinea 39 CT q.b.
Belcolade Origins Papua Nuova
Guinea 73 CT q.b.
Belcolade Blanc Selection CT q.b.

Procedimento

q.b.

Procedimento uova: Temperare il cioccolato. Colare il cioccolato precristallizzato all'interno dello stampo. Mettere in frigo +10°C per almeno 2 ore. Una volta cristallizzato sformare. Conservare in frigo +15°C.

Base marmorizzata: Temperare tutti i cioccolati. Colare il cioccolato precristallizzato all'interno dello stampo realizzando un effetto marmorizzato. Mettere in frigo +10°C per almeno 2 ore. Una volta cristallizzato sformare. Conservare in frigo +15°C.

Montaggio: Una volta che si hanno tutti i pezzi cristallizzati si procede con il montaggio. Assemblare in maniera tridimensionale i mezzi il tutto sulla base di cioccolato marmorizzato.

Suggerimenti

Per creare l'effetto velluto miscelare burro di cacao e cioccolato sciolti in proporzione 1:1. Spruzzare il soggetto pasquale precedentemente riposto per qualche minuto a temperatura negativa.

Belcolade Origins Papua Nuova Guinea 39 CT



Gusto fresco e cremoso. Note di caramello, note sottostanti di frutta e un tocco di nocciola.

Codice: 4016985 Cacao: 39% Formato: Drops

Confezione: Cartone 8 x 1 Kg

Shelf-life: 18 mesi



MyPuratos

Tutto il mondo PURATOS a portata di smartphone...

E da oggi anche di TABLET!

La nostra app mobile MyPuratos è il modo che abbiamo pensato per essere ancora più vicini a te:

Prodotti, ricette innovative, news social, demo dei maestri che collaborano con noi, eventi etc...

Il mondo Puratos è anche a portata di smartphone e tablet, disponibile su Google Play e App Store.

Scarica subito MyPuratos!

Scarica subito MyPuratos!









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



