Vision
Magazine

puratos
Food Innovation for Good

Giugno - Agosto 2022

Periodico dedicato ai
panettieri, **pasticcieri** e **cioccolatieri**

IN QUESTO NUMERO

- Easy Puravita Pulse
- Tegral Puravita
- Linea Satin
- Tutto il buono della frutta
- Linea Gelato
- Belcolade Selection Noir 65% CT

Caro lettore

come ben saprai, da inizio anno il Gruppo Puratos ha lanciato la sua nuova identità, che riflette il suo impegno a "far avanzare il Pianeta verso il futuro", creando soluzioni alimentari innovative per la salute e il benessere delle persone. Oggi vorremmo parlarti di come la nostra azienda si impegna nei confronti delle persone e delle future generazioni.

La nostra strategia si traduce in tre grandi ambizioni:

1. **Salute migliore:** una buona salute è il punto di partenza per una vita serena. Alimenta il nostro benessere, permette alle persone di trascorrere tempo di qualità, di godersi gli affetti, di seguire le passioni e di trovare la propria felicità. Cibo nutriente e una dieta sana sono la base di una buona salute. In qualità di azienda alimentare, abbiamo un forte senso di responsabilità e vogliamo fare la nostra parte offrendo ingredienti di qualità.
2. **Pianeta migliore:** sappiamo quanto sia importante prendersi cura del nostro Pianeta. Per questo riduciamo, riutilizziamo e ricicliamo il più possibile e ci impegniamo a preservare le foreste e la biodiversità. Inoltre, puntiamo ad approvvigionarci di tutti gli ingredienti e materie prime in modo responsabile, per avere un impatto minimo sul Pianeta.
3. **Vita migliore:** Per quanto ambiziosi siano i nostri obiettivi, per noi le persone saranno sempre al primo posto. Lavoriamo in armonia con le comunità di cui facciamo parte: puntiamo a garantire un reddito sicuro e stabile agli agricoltori di tutto il mondo e investiamo nelle nostre Bakery Schools, offrendo solide opportunità formative.

Le nostre tre grandi ambizioni si traducono in piani di azione concreti, con obiettivi chiari.

Per leggere di più, visita il nostro sito:

ZOOM SU...

GIOCA E VINCI CON O-TENTIC

Si è conclusa l'edizione 2022 del **Concorso Gioca e Vinci con O-tentic**. Dedichiamo a voi questa pagina: grazie di aver partecipato così numerosi alla nostra iniziativa e per il vostro entusiasmo.

Ecco alcuni dei contenuti fotografici più belli che ci avete inviato!

Merita un ringraziamento speciale il vincitore del Concorso Gioca e Vinci con O-tentic:

Davide D'Amico

Pasticceria D'amico

e il suo agente di vendita **Gianluigi Mancuso** di **Agrovo Alimentari Srl**

ZOOM SU...

RICCO DI PROTEINE

FONTE DI FIBRE

EASY PURAVITA PULSE

PERSONALIZZA LA TUA OFFERTA CON EASY PURAVITA PULSE:
PROTEICO, SOSTENIBILE E DALL'ECCELLENTE GUSTO!

Easy Puravita Pulse è una soluzione in polvere con lievito madre italiano a base di farina di ceci e grits di ceci germogliati, avena, girasole e lino.

Pratico da usare, con un dosaggio del 50% sul peso della farina, è molto **versatile** nell'offerta dei prodotti finiti. È infatti ideale sia per la produzione di pane ricco di proteine e fibre sia per realizzare molteplici tipi di ricette tra cui quelle più moderne, sfiziose e di tendenza, quali ad esempio stirate, e persino brioches, da provare assolutamente sia in versione salata che dolce.

AVENA

LINO

GRITS DI CECI GERMOGLIATI

FARINA DI CECI

GIRASOLE

LASCIATI ISPIRARE DALLE NOSTRE RICETTE!

Stirata Gourmet

INGREDIENTI

Stirata	**g**
Easy Puravita Pulse	**500**
Farina nazionale 240W	500
Acqua	800
O-tentic Mediterraneo	**40**
Olio EVO	80
Sale	20

PROCEDIMENTO

Tempi d'impasto	4 minuti in prima velocità e 7 in seconda
Temperatura d'impasto	25°C
Riposo di massa	60 minuti coperto in ambiente a 25°C
Piega	Dare una piega
Puntaggio	60 minuti coperto in ambiente a 25°C
Spezzature	Spezzare da 700 g e, senza dare troppa forza, formare dei bauletti
Lievitazione finale	Mettere in bacinelle oleate, coprire e riporre in frigo a 4°C per 24H
Decorazione	Stendere su letto di semola, riporre su pala di legno, decorare con un filo d'olio EVO, sale e una spruzzata d'acqua
Temperatura del forno	280/300°C
Tempo di cottura	5 minuti

Per la farcitura ti suggeriamo: Mozzarella vegana, pomodori secchi, melanzane grigliate, carciofini rustici, pomodorini gialli, parmigiano vegano.

SUGGERIMENTI

Per la precottura cuocere per 3 minuti a 280°C, raffreddare e abbattere. Al rigenero (farcire se richiesto) infornare 3 minuti a 280°C o comunque fino alla doratura desiderata.

FOCUS PRODOTTO

EASY PURAVITA PULSE
Confezione: Sacco 20 kg
Utilizzo: 50% sul peso della farina
Shelf Life: 9 mesi.

LO SAPEVI CHE

I legumi sono un super ingrediente dai molteplici poteri. Coltivati e consumati per secoli grazie ai loro benefici per la salute, sono ricchi di proteine e forniscono tanta energia. Easy Puravita Pulse è ricco di proteine e di fibre. È un ottimo alleato per soddisfare le nuove esigenze dei consumatori, sempre più attenti alla salute.

Brioche Double Face

SUGGERIMENTI

La dose d'acqua può variare a seconda della farina utilizzata.
Con Easy Puravita Pulse puoi preparare diversi tipi di ricette, persino in versione dolce! Prova la Brioche con il gelato vegano alla ciliegia con amarene.

FOCUS PRODOTTO

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)
Conservazione: 12 mesi (imballo originale non aperto)

INGREDIENTI

Brioche	**g**
Easy Puravita Pulse	**500**
Farina nazionale 240W	500
Acqua	600
Mimetic Incorporation	**100**
Zucchero	150
O-tentic Mediterraneo	**50**

PROCEDIMENTO

Tempo d'impasto	5 minuti in prima velocità e 6 in seconda
Temperatura d'impasto	25°C
Prima lievitazione	20 minuti riposo in massa coperto con un nylon
Pezzatura	80 g e arrotondare. Dopo un riposo di 10 minuti schiacciare le brioches
Lievitazione finale	Riporre in cella a 30°C con 75% U.R. per 60 minuti circa
Decorazione pre-cottura	Spruzzare Sunset Glaze in superficie, in funzione della variante dolce o salata apporre anche dei semini.
Temperatura del forno	200°C
Tempo di cottura	18 minuti

Per la farcitura versione salata ti suggeriamo: crema di radicchio, burger vegano con spinaci, lattuga, pomodoro, melanzane grigliate, maionese vegana.

ZOOM SU...

LINEA TEGRAL PURAVITA

Qualità, varietà e benessere, sono ingredienti chiave che oggi non possono assolutamente mancare nel tuo assortimento.
Con la linea **Tegral Puravita** offriamo **diverse soluzioni sane, gustose, e con molteplici benefici nutrizionali, ideali per preparare un pane delizioso, nutriente e ricco di cereali e semi**, la nuova tendenza nel settore della panificazione.

I **Tegral Puravita** sono **pratici e semplici da usare**, grazie a un **dosaggio pari al 100% sul peso della farina**. Sono in grado di intercettare i bisogni di tutta la famiglia e di un consumatore sempre più esigente ed informato, che sceglie tutti i giorni qualità e un'alimentazione equilibrata, senza rinunciare al gusto.

Quale prodotto Tegral Puravita è in grado soddisfare le richieste dei tuoi clienti?
Prova tutti i Tegral della gamma!

TEGRAL PURAVITA GRANI GERMINATI

Un delizioso gusto maltato arricchito da note tostate.

TEGRAL PURAVITA 3 FARRI

Un delizioso gusto fermentato arricchito da note vegetali

TEGRAL PURAVITA RUSTICANO

Un delizioso gusto tostato arricchito da note dolci.

ZOOM SU...

LINEA SATIN

Versatilità, semplicità di utilizzo e gusto delizioso!

Queste sono le caratteristiche principali dell'esclusiva linea Satin, la gamma di soluzioni di pasticceria dedicata a tantissimi prodotti: dai cake, alla vaso cottura, dai cookies alle Sablè Breton!

Noi di Puratos sappiamo che la texture del prodotto ne arricchisce e valorizza il gusto.
Per questo alla versatilità di Satin aggiungiamo anche la tecnologia!

CON TECNOLOGIA ACTI-FRESH FRESCHEZZA PROLUNGATA

I prodotti Satin, infatti, contengono **Acti-fresh**, l'innovativa tecnologia enzimatica che consente di mantenere le tue creazioni più **soffici e morbide** nel tempo, permettendo ai tuoi clienti di apprezzare al massimo i tuoi prodotti.

Ottime nella tenuta delle **inclusioni**, **senza coloranti** e **aromi artificiali** e **senza conservanti** ed **emulsionanti**, la gamma Satin (Vaniglia, Yogurt e Cioccolato Cacao-Trace) diventerà irrinunciabile nella tua cucina e sarà in grado di farti fare davvero la differenza!

Tegral Satin Cake: Delicato e dal sapore vanigliato. Immancabile per i grandi prodotti classici.

Tegral Satin Cake Yogurt: Per un'alternativa salutare e gustosa. La presenza dello yogurt esalta maggiormente sofficità e gusto dei prodotti finiti.

Confezione: Sacco 15 kg; **Utilizzo:** 100%; **Shelf Life:** 9 mesi.

Tegral Satin Cake Cioccolato Belga Cacao-Trace: Con il 14% di vero cioccolato Belga, dona ai tuoi prodotti al cioccolato un gusto ed un profilo aromatico superiore.

Confezione: Sacco 14 kg; **Utilizzo:** 100%; **Shelf Life:** 9 mesi.

AMIAMO IL CIOCCOLATO DI QUALITÀ E CI PREOCCUPIAMO PER IL SUO FUTURO.
Con il **progetto Cacao-Trace** vogliamo garantire un beneficio a tutti, dal contadino al consumatore.
La chiave per ottenere un gusto eccezionale è la **corretta fermentazione**.
Nei nostri centri post-raccolta gli esperti della fermentazione monitorano e migliorano costantemente questo delicato processo.
Grazie al **Chocolate Bonus**, per ogni kg di cioccolato Cacao-Trace acquistato, 0,10 €/cent tornano direttamente ai contadini.
Scopri di più su: www.cacaotrace.com/it

Cioccolatosa al lampone

INGREDIENTI

Cake cioccolato & mandorla	g
Tegral Satin Cake Cioccolato Belga CT	**100**
Polvere di mandorla	60
Burro	55
Uova intere	135
Zucchero semolato	50
Fior di sale	2

Farcitura frutta	g
Vivafil La tradizone Lampone 70%	**q.b.**

Glassa	g
Latte	**250**
Panna fresca	250
Glucosio	100
Belcolade Selection Amber CT	**750**
Belcolade Puro Burro di Cacao	**100**

PROCEDIMENTO

Cake cioccolato & mandorla

Scaldare il burro fino ad ottenere una consistenza cremosa. Miscelare tutti gli ingredienti per circa 5/6 minuti fino ad ottenere una consistenza omogenea.
Cuocere a 180°C negli appositi stampi in silicone per circa 22 minuti.

Farcitura frutta

Ritagliare in 3 parti il cake e farcire con la confettura al lampone.

Glassa

Scaldare il latte con la panna e il glucosio a 85°C. Versare la miscela sul cioccolato e il burro di cacao. Con un frullatore ad immersione miscelare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Ricoprire con pellicola e conservare a +4°C. Utilizzare a 32°C sul prodotto freddo (+4°C).

SUGGERIMENTI

Puoi utilizzare la ricetta della massa cake per creare dei layer. Questo ti permetterà di effettuare il montaggio del dolce direttamente in quadro e tagliare sia monoporzioni che mignon, secondo le necessità

FOCUS PRODOTTO

VIVAFIL LA TRADIZIONE
Farcitura in pezzi al 70%. Con zucchero di canna, succo di limone e senza aromi e coloranti artificiali. Ideale per applicazioni pre- e post cottura, dal gusto intenso e naturale allo stesso tempo.

Confezione: 7 kg
Shelf-life: 9 mesi
Conservazione: Dopo l'apertura conservare in frigorifero

CLAIM DI QUESTA RICETTA

ETICHETTA (PIÙ) PULITA

cacao-trace

ZOOM SU...

TUTTO IL BUONO DELLA FRUTTA

L'86% degli italiani* ritiene che la frutta sia uno degli ingredienti che più migliora il profilo nutrizionale dei prodotti di pasticceria, arricchendoli al contempo di gusto. (**ricerca Taste Tomorrow 2021*)
Per questi motivi Puratos crede moltissimo in questa tipologia di ingrediente e arricchisce sempre di più la sua gamma di prodotti alla frutta, andando a coniugare natura, esperienza e tecnologia.

Scopri il meraviglioso mondo della Frutta Puratos, e seleziona le gamme più adatte alle tue esigenze.

PASSATE

Vivafil

Vivafil Bio

Le Passate Puratos **Vivafil** e **Vivafil Bio**, sono prodotti immancabili per tutti i tuoi prodotti da forno e di pasticceria fine.
Con una percentuale di frutta garantita tra il 35% e il 50%, le gamme Vivafil e Vivafil Bio sono cremose e caratterizzate da un gusto naturale e genuino.

PEZZI

Vivafil La tradizione

Topfil

Il buono della frutta sta anche nella sua consistenza. **Vivafil La tradizione** e **Topfil** sono le gamme perfette che uniscono performance in cottura e alta percentuale di frutta in pezzi e sono ideali per chi vuole offrire il gusto ancora più autentico della frutta

Topfil finest

«**Frutta di nuova generazione**». È questa la perfetta descrizione della gamma **Topfil Finest**, realizzata con una tecnologia brevettata che permette di conservare al massimo tutte le proprietà organolettiche della frutta. Assaggiare una confettura Topfil Finest è come assaporare la frutta appena raccolta in una consistenza tutta nuova. Con il 70% di frutta in pezzi, senza conservanti, a ridotto contenuto di zucchero, La linea Topfil Finest ti permetterà di realizzare prodotti di pasticceria fine superiori, in cui la frutta sarà davvero la protagonista e lascerà i tuoi clienti a bocca aperta.

FRUTTA ITALIANA

L'origine locale degli ingredienti è una caratteristica sempre più apprezzata dai consumatori. Il 73% degli italiani*, infatti ricerca prodotti realizzati con ingredienti di origine locale. Per questo motivo Puratos ha selezionato alcune referenze realizzate con frutta proveniente dal nostro Paese, dal gusto naturale e genuino.
Cerca il logo «Frutta Italiana» sulle confezioni!

Trancio Albicocca

INGREDIENTI

Frangipane alla nocciola	g
Burro	100
Zucchero	100
Uova 80	80
Farina di nocciola	100
Farina Frolla	10

Mousse Cioccolato & Passion Fruit	g
PatisFrance Starfruit Passion Fruit	**345**
Panna	345
Belcolade Origins Perù 64 g	**700**
Panna semi-montata	665

Spray al cioccolato	g
Belcolade Noir Selection CT C501/J	**250**
Belcolade Puro Burro di Cacao	**150**

Farcitura	g
Topfil Finest Albicocca 70%	**q.b.**

Decorazione	g
Belcolade Noir Selection CT C501/J	**q.b.**

PROCEDIMENTO

Frangipane alla nocciola

Miscelare in planetaria munita di foglia il burro con lo zucchero fino ad ottenere un composto cremoso. Aggiungere le uova, poi la farina di nocciola e la farina frolla setacciate. Miscelare brevemente in modo da inglobare meno aria possibile, altrimenti all'uscita dal forno il prodotto risulterà asciutto. Dressare ad 1cm di spessore sopra un Silpat®. Infornare a 180°C per 6-8 minuti, a valvola chiusa.

Mousse Cioccolato & Passion Fruit

Riscaldare la panna insieme a Starfruit Passion Fruit a 85°C, versare sul cioccolato e mixare. Utilizzare un frullatore ad immersione per una migliore emulsione. Far raffreddare a 35°C e incorporare la panna semi-montata. Colare nello stampo e abbattere.

Spray al cioccolato

Riscaldare il cioccolato e il burro di cacao e spruzzare sulla mousse ghiacciata ad una temperatura di circa 30°C.

Farcitura

Scaldare Topfil Finest Albicocca 70% a 50°C per ridurre le bolle d'aria e dressare nello stampo.

Decorazione

Far pre-cristallizzare il cioccolato, stenderlo tra 2 fogli di plastica, tagliare delle strisce e avvolgere in un cilindro. Far cristallizzare.

Montaggio

Colare la mousse al cioccolato nello stampo e abbattere. Sformare la mousse e adagiarla sul frangipane. Porre a -18°C. Dressare Topfil Finest nello stampo e abbattere. Spruzzare lo spray al cioccolato sulla mousse e porre su una base frolla. Sformare Topfil Finest dallo stampo e porlo sulla mousse.

CLAIM DI QUESTA RICETTA

SUGGERIMENTI

Puoi rendere ancor più elegante il tuo trancio glassando la mousse con Miroir Glassage Noir; ricorda di utilizzarla sempre alla temperatura di 40°C e dopo averla mixata per eliminare le bolle d'aria

FOCUS PRODOTTO

STARFRUIT
Puree di frutta realizzate in asettico e stoccabili a temperatura ambiente. Un prodotto naturale, buono e dal gusto genuino.

Confezione: Cartone 6 kg (6x1 lt)
Shel flife: 14 mesi
Conservazione: Dopo l'apertura conservare in frigorifero

ZOOM
SU...

LINEA GELATO

Il buono del gelato sta nella sua essenza naturale e nella sua cremosità, ottenute senza bisogno di aggiungere altro.

Linea Gelato è la nuova **gamma di basi gelato Puratos** totalmente ad **etichetta pulita**, studiata per ottenere un **prodotto autentico e genuino**, senza compromessi su gusto e struttura.

Scopri tutta la gamma e **gli altri prodotti Puratos perfetti per il tuo gelato** su: **www.puratos.it**

Cono Soffice

INGREDIENTI

Cono soffice	g
Easy Snack CL	500
Farina 240W	500
Acqua	520
Olio EVO	60
Zucchero	20
Sale	20
O-tentic Mediterraneo	**40**
Sunset Glaze Extra Tolerant	**q.b.**

Gelato	g
Base Cioccolato Plus	**150**
Acqua	580
Belcolade Origins Vietnam 73 CT	**230**

Decorazione	g
Belcolade Origins Vietnam 73 CT	**q.b.**
Gruè di cacao	q.b.

PROCEDIMENTO

Tempi d'impasto	5 minuti in prima velocità, 5 minuti in seconda
Temperatura d'impasto °C	26°C
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 30°C, 80% U.R.
Decorazione pre-cottura:	Spruzzare la superficie con Sunset Glaze Extra Tolerant
Temperatura del forno °C	230°C forno statico.
Tempo di cottura	6 minuti con valvola chiusa, 3 minuti con valvola aperta.

SUGGERIMENTI

È possibile stoccare i coni a -18°, per poi lasciarli rigenerare o a temperatura ambiente, o per 2 minuti a forno caldo quando necessario.

FOCUS PRODOTTO

BELCOLADE ORIGINS VIETNAM 73 CT
Monorigine fondente prodotto con cacao Trinitario del Vietnam. Cacao minimo 73%. Cacao acido ar-ricchito con agrumi, legno e note di tabacco.

Confezione: Cartone 2x5 kg
Shelf-life: 24 mesi

CLAIM DI QUESTA RICETTA

cacao-trace

ZOOM SU...

BELCOLADE NOIR SELECTION 65% CT

Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE
Selection

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

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

Mousse Ghiacciata

INGREDIENTI

Biscotto alla mandorla	g
Polvere di mandorle	280
Uova	410
Zucchero a velo	225
Olio di semi di girasole	115
Baking	15
Albume	90
Zucchero	55

Mousse fondente ghiacciata	g
Meringa a freddo	320
Belcolade Noir Selection 65% CT	**160**
Panna 35% m.g.	520

Gelée al lampone	g
PatisFrance Starfruit Lampone	**430**
Succo di limone	30
Zucchero semolato	90
Destrosio	30
Sciroppo di glucosio 38/40 de	20
Gelatina animale	6
Acqua	30

PROCEDIMENTO

Biscotto alla mandorla

Mixare la polvere di mandorle con il baking, le uova e lo zucchero a velo. Unire l'olio di semi. Montare gli albumi con lo zucchero ed alleggerire il composto precedente. Versare 1200 g di composto per teglia. Cuocere a 170°C per circa 15 minuti.

Mousse fondente ghiacciata

Sciogliere la copertura a 50/55°C, mescolare con la meringa e alleggerire il tutto con la panna semi montata. T° di vetrina: -16/-18°C | Degustazione a -14°C

Gelée al lampone

Scaldare una parte della purea di lamponi, scioglierci la gelatina precedentemente idratata e gli zuccheri, aggiungere la restante purea ed il succo di limone, poi versare in stampi a semisfera più piccoli di quella che sarà la monoporzione finale e abbattere in negativo.

Montaggio

Dressare la mousse ghiacciata nello stampo a semisfera, inserire la gelée di lampone ghiacciata, versare altra mousse ed infine chiudere con un disco di biscotto alla mandorla e cacao.

SUGGERIMENTI

È possibile sostituire la tipologia di frutta in ricetta. Se volessimo utilizzare la frutta fresca anzichè la purea surgelata, dovremmo tener conto del 10% di zuccheri solitamente contenuti nelle puree surgelate.

FOCUS PRODOTTO

MIROIR GLASSAGE NEUTRE
Glassa neutra pronta all'uso per decorazione totale di superfici non piane (tonde o verticali). Applicazione a caldo (35-40°C).

Confezione: Secchiello 5 kg
Shelf-life: 12 mesi
Conservazione: Dopo l'apertura conservare in frigorifero

CLAIM DI QUESTA RICETTA

cacao-trace

Scarica la nostra app **MyPuratos**

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

www.puratos.it Puratos Italia @puratositalia Puratos Puratos Italia