Vision
Magazine

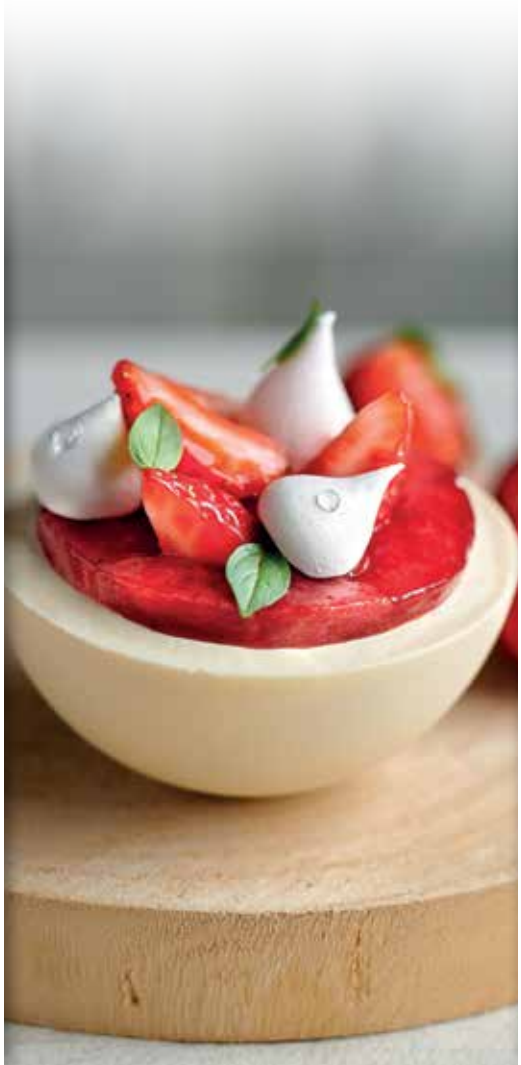
puratos
Food Innovation for Good

OCCASIONI
& PRIME FESTIVITÀ DELL'ANNO

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

Caro lettore

Il nuovo anno è un momento di rinnovamento, grandi sfide ed entusiasmo e noi non vediamo l'ora di condividere con te la nostra passione per la panificazione, la pasticceria e la cioccolateria ed essere parte della tua fantastica avventura. Per questo, **il nostro Vision diventa una collezione esclusiva di ricette legate alla stagionalità e alle prossime festività**, che ti aiuteranno a creare prodotti deliziosi e aggiungere un tocco di originalità alle tue creazioni. Inizia con noi l'anno nuovo e scopri ricette per San Valentino, Carnevale, festa della donna e festa del papà; lasciati ispirare dalle nostre idee, per rendere le tue vetrine più accattivanti e interessanti e stupire i clienti con prodotti creativi e di qualità. Siamo pronti a iniziare questo nuovo anno con la promessa che, con noi, la tua creatività non avrà limiti!



Tendenze da Taste Tomorrow

Per sviluppare prodotti di successo nel frenetico settore alimentare di oggi, è fondamentale **capire ciò che vogliono davvero i consumatori**, analizzare il **mercato**, i **cambiamenti** e i **trend emergenti**. Lo scopo della nostra **ricerca Taste Tomorrow** è proprio questo: comprendere i comportamenti, le tendenze e le scelte dei consumatori nei settori di panificazione, pasticceria e cioccolato. Attraverso un monitoraggio costante, la nostra ricerca ci fornisce informazioni preziose e approfondite e permette di seguire l'evoluzione delle tendenze e di rivelarne di nuove, per far sì che i professionisti dell'industria dei prodotti da forno possano essere sempre all'avanguardia. Dunque, cosa aspettarsi nel 2023? **Ecco i principali temi che influenzeranno il nostro settore quest'anno**:

PANIFICAZIONE

Autenticità e artigianalità: i consumatori cercano conforto e gusto nei prodotti artigianali, proprio perché tradizionali ed autentici. in Italia l'87% dei consumatori ama i gusti tradizionali e il 69% vorrebbe comunque sentire un elemento di familiarità quando prova nuovi tipi di cibo. Come conseguenza della tendenza precedente, il lievito madre si colloca in una posizione privilegiata tra l'innovazione e la tradizione artigianale, non solo nel pane, ma in tutti i prodotti bakery.
Infine la **freschezza**: i consumatori si aspettano pane fresco sempre. La tendenza del "fresco on demand" riguarda anche prodotti che da preparare in autonomia, (surgelati, riscaldati e/o cotti in casa), con la comodità di avere prodotti da forno freschi in qualsiasi momento.

PASTICCERIA

Quella **plant based** è la tendenza in più forte crescita secondo la ricerca Taste Tomorrow. L'alimentazione vegana e a base vegetale continua ad affermarsi, con un numero sempre maggiore di consumatori che seguono parzialmente o al 100% questo tipo di diete. Il veganismo è anche associato al consumo di cibi "puliti" e più salutari. I consumatori continueranno a concedersi ancora momenti di spensieratezza, ma in generale la riduzione di zuccheri, grassi, glutine e carboidrati è molto sentita. Infine la tendenza dei "Classici" è in costante aumento, ma reinventati in chiave differente. Nel 2023 si prevede che anche le più classiche creazioni di pasticceria saranno sempre più sane, creative e sostenibili.

CIOCCOLATO

Nel mondo del cioccolato la **trasparenza e la sostenibilità di filiera** sono tematiche sentite e delicate. I consumatori apprezzano sia i marchi sostenibili sia le iniziative di commercio equo e solidale. Con il persistere delle preoccupazioni per l'ambiente, la salute e il benessere degli animali e con la disponibilità di un maggior numero di opzioni a base vegetale, non sorprende quindi che l'alimentazione a base vegetale diventerà una grande tendenza anche nel mondo del cioccolato. Infine, nel 2023 il consumo di cioccolato tenderà ad essere sempre più in un momento di piacere che fa bene al corpo e alla mente.

Vuoi saperne di più?
Visita il sito puratos.it

Danish di cuori

SUGGERIMENTI

Nella prima fase di impasto utilizzare 350 g di acqua, poi aggiungere la restante parte, se necessario, nell'ultima fase, così da ottenere una pasta dalla giusta consistenza.
Per ottenere una decorazione ancora più romantica, utilizzare un impasto bicolor per realizzare il cuore.

FOCUS PRODOTTO

S500 CL
Coadiuvante multifunzionale dalle eccellenti performance. Senza emulsionanti, contiene lievito madre italiano.
Dosaggio: 1%
Confezione: Sacco 20 kg
Shelf-life: 9 mesi
Conservazione: In luogo fresco e asciutto

INGREDIENTI

Impasto	
Farina 260W	1000 g
Acqua	+/- 400 g
Uova	50 g
Sale	20 g
Zucchero	100 g
O-tentic Mediterraneo	**50 g**
S500 CL	**10 g**
Softgrain Nibs CT	**200 g**
Mimetic Incorporation	**50 g**

Laminazione	
Mimetic 32	**450 g**

Farcitura	
Vivafil La tradizione Lampone 70%	**q.b.**

PROCEDIMENTO

Tempo d'impasto	6 min. in prima velocità, 4 min. in seconda velocità.
Temperatura d'impasto	23°C.
Prima lievitazione	Stendere 8 mm, abbattere 20 min.
Formatura	Laminare con Mimetic 32, dare 2 pieghe da 4, e rimettere in frigo per almeno 30 min. Stendere una parte di impasto a 1,5 mm (per le basi) ed un'altra a 4 mm. Tagliare dei quadrati (9 x 9) e coppare il cuore solo su quelli di 4 mm di spessore. Sovrapporre i quadrati con il cuore in centro sulle basi quadrate intere di 1,5 mm.
Lievitazione finale	90 min. a 28°C, 75% U.R.
Decorazione pre-cottura	Spruzzare con Sunset Glaze XTRL e farcire con Vivafil La tradizione Lampone 70%.
Temperatura del forno	Forno statico 200°C - Rotor 170°C.
Tempo di cottura	17 min. a valvola chiusa e 3 min. a valvola aperta.

Papillons Sfogliati

INGREDIENTI

Impasto	
Farina 260W	1000 g
Acqua	450 g
Uova	50 g
Sale	20 g
Zucchero	100 g
O-tentic Mediterraneo	**50 g**
S500 CL	**10 g**
Mimetic Incorporation	**50 g**
Softgrain Nibs CT	**35 g**

Laminazione	
Mimetic 32	**450 g**

PROCEDIMENTO

Tempo d'impasto	6 min. in prima velocità, 4 min. in seconda velocità.
Temperatura d'impasto	23°C.
Formatura	Colorare il 10% dell'impasto con un colorante rosso idrosolubile ed impastare un altro 10% con Softgrains Nibs CT. Stendere entrambi gli impasti colorati in sfogliatrice a 4 mm e tenerli in frigo. Laminare il restante impasto a 8 mm e abbattere 20 min. Laminare con Mimetic 32, dare 2 pieghe da 4, e rimettere in frigo per almeno 30 min. Dividere l'impasto in due parti: su una adagiarvi l'impasto rosso, e sull'altra quello con i Softgrain Nibs. Stendere ciascuna di esse a 4 mm, coppare con un coppapasta tondo da 8 cm ed effettuare 3 incisioni: 2 dal centro verso il basso lasciando tra di loro una distanza di 5 mm, la terza dal centro verso l'alto. Unire i due lembi tra loro e chiudere con la striscia di pasta formatasi al centro.
Lievitazione finale	90 min. a 28°C, 75% U.R.
Decorazione pre-cottura	Spruzzare con Sunset Glaze XTRL e farcire.
Temperatura del forno	Forno statico 200°C - Rotor 170°C.
Tempo di cottura	15 min. a valvola chiusa e 3 min. a valvola aperta.

SUGGERIMENTI

Per una versione ai cereali utilizza gli altri prodotti della gamma Softgrain.

FOCUS PRODOTTO

MIMETIC INCORPORATION
Il grasso da incorporazione di nuova generazione per frolle e cake di qualità superiore e per impasti di prodotti laminati. Unico grasso da laminazione sul mercato che contiene lievito madre. Si incorpora facilmente all'impasto e può sostituire il burro in tutte le ricette di pasticceria.

Confezione: Scatola da 10 kg (4 x 2,5 kg)
Shelf-life: 6 mesi
Conservazione: Dopo l'apertura conservare in frigorifero

Danubio Arlecchino

SUGGERIMENTI

Il Danubio è un lievitato molto versatile e può essere farcito anche con inclusioni salate (es: olive, pancetta...).

FOCUS PRODOTTO

S500 CL SOFFICE
Coadiuvante per applicazioni dolci e soffici, per ottenere prodotti finiti con eccellente scioglievolezza, masticazione corta, giusta umidità ed ottima resilienza; Senza emulsionante, contiene lievito madre italiano e la nuova tecnologia Intens Soft & Fine.

Dosaggio: 3-5%
Confezione: Sacco 10 kg
Shelf-life: 9 mesi
Conservazione: In luogo fresco e asciutto

INGREDIENTI

Farina 260W	1000 g
Acqua	250 g
Latte	250 g
Zucchero	80 g
Mimetic Incorporation	**120 g**
O-tentic Mediterraneo	**50 g**
Uova	50 g
S500 CL Soffice	**10 g**
Softgrain Nibs CT	**120 g**
Sale	18 g

PROCEDIMENTO

Tempo d'impasto	5 min. in prima velocità e 8 min. in seconda velocità aggiungendo Mimetic Incorporation.
Temperatura d'impasto	25°C.
Prima lievitazione	5 min. a T° ambiente.
Formatura	Una volta ottenuto l'impasto dividerlo in 3 parti: nella prima aggiungere il 2% di colorante giallo idrosolubile sul peso della pasta, nella seconda il 20% di Softgrain Nibs CT, nella terza il 2% di colorante rosso idrosolubile sempre sul peso della pasta. Formare palline di 50 g ed inserirle nello stampo da 28 cm alternando i colori, fino a completo riempimento.
Lievitazione finale	60 min. a 30°C, 75% U.R.
Decorazione pre-cottura	Spruzzare con Sunset Glaze XTRL.
Temperatura del forno	Forno statico 190°C.
Tempo di cottura	35 min. di cui gli ultimi 5 min. a valvola aperta.

Trecce croccanti

INGREDIENTI

Farina 220W	1000 g
Acqua	300 g
Sale	20 g
Olio EVO	160 g
Zucchero	15 g
O-tentic Mediterraneo	**30 g**
Softgrain Nibs CT	**150 g**

PROCEDIMENTO

Tempo d'impasto	4 min. in prima velocità e 4 min. in seconda velocità.
Temperatura d'impasto	22/24°C.
Prima lievitazione	30 min. a T° ambiente.
Formatura	Stendere in sfogliatrice a 8 mm di spessore e congelare per circa 20 min. in modo da facilitare il taglio. A questo punto intrecciare 3 strisce di impasto (suggeriamo 20cm di lunghezza) e disporle su una teglia con carta forno.
Lievitazione finale	90 min. a 28°C, 60% U.R.
Temperatura del forno	190°C.
Tempo di cottura	20 min.

SUGGERIMENTI

È possibile aumentare di un altro 5% la quantità di Softgrain Nibs CT per ottenere un gusto ancora più deciso. Ridurre di conseguenza l'acqua del 2%.

FOCUS PRODOTTO

SOFTGRAIN NIBS CT
Pasta di granella di fave di cacao macerate nel lievito madre di frumento con una deliziosa aggiunta di cioccolato Belcolade Cacao-Trace.

Dosaggio: 10 - 40%
Confezione: Cartone 5kg
Shelf-life: 6 mesi
Conservazione: Dopo l'apertura conservare in frigorifero

Frittelle di Mele

SUGGERIMENTI

Proponi questa ricetta in formato... stick! Segui il medesimo procedimento ma frulla Topfil Mela Italiana 90% e l'uvetta prima di aggiungerli all'impasto. Dressalo nella friggitrice con una sac-à-poche a bocchetta liscia da 6mm, facendo un movimento continuo e circolare. Appena cotti, poni gli stick all'interno di una confezione apposita.

FOCUS PRODOTTO

TOPFIL MELA ITALIANA 90%
Farcitura pronta all'uso con mela italiana in cubetti . Stabile alla cottura ed alla surgelazione contiene ben il 90% di mele italiane in pezzi. Un gusto naturale e irresistibile!

Utilizzo: Pronto all'uso
Confezione: Secchiello 5 kg
Shelf-life: 6 mesi
Conservazione: Dopo l'apertura conservare in frigorifero

COMPOSIZIONE

Impasto Choux
Decorazione

INGREDIENTI

Impasto Choux

Tegral Clara Super	**1000 g**
Farina 00	210 g
Acqua	1200 g
Olio di semi	150 g
Miele	150 g
Topfil Mela Italiana 90%	**600 g**
Uvetta sultanina	300 g

Decorazione

Passionata	**400 g**
Mela a bastoncini	q.b.
Zuccherini colorati	q.b.

PROCEDIMENTO

Impasto Choux

Miscelare in planetaria attrezzata di foglia tutti gli ingredienti ad esclusione di Topfil Mela Italiana 90% e uvetta. Aggiungere l'acqua riscaldata fino ad una temperatura di 50°C e miscelare a bassa velocità per circa 30 secondi. Aggiungere infine Topfil Mela e uvetta. Dressare su carta forno dei bigné con diametro di 5 cm. Porre un secondo strato di carta forno e pressare con una teglia per creare le frittelle di uguale spessore. Friggere in olio di semi girasole a 180°C. Passare il prodotto su carta assorbente.

Decorazione

Decorare con Passionata montata, mela a bastoncini e zuccherini colorati

Zeppola di San Giuseppe

COMPOSIZIONE

Impasto Choux

Farcitura

INGREDIENTI

Impasto Choux

Tegral Clara Super	**1000 g**
Acqua	1000 g
Latte	400 g
Olio di semi	200 g
Zucchero	80 g

Farcitura

Cremyvit 4x4	**200 g**
Acqua	500 g
Zucchero a velo	q.b.

PROCEDIMENTO

Impasto Choux

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria attrezzata di foglia avendo cura di riscaldare l'acqua e il latte fino ad una temperatura di 50°C. Con l'apposita sac-à-poche a bocchetta riccia creare le forme delle zeppole su carta forno. Friggere in olio di semi girasole a 180°C. 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. 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! Puoi creare inoltre gustose varianti dolci con le creme della gamma Cremfil Ultim, Cremfil SIlk o Farciture frutta.

LO SAPEVI CHE

Nella ricetta originale, prima della frittura, le zeppole vengono poste in forno per 5 minuti a "fare la pelle" e mantenere ancora meglio la forma durante la fase di frittura. Crema e amarena sono la farcitura "classica" ma le si possono trovare in mille varianti tutte gustose e da provare!

Tortelli Delizia

SUGGERIMENTI

Puoi farcire i tortelli a piacere, utilizzando le golosissime creme della gamma Cremfil Ultim, Cremfil Silk o Farciture frutta Vivafil. Inoltre puoi utilizzare dello zucchero colorato o aromatizzato per caratterizzare e differenziare il prodotto.

FOCUS PRODOTTO

CREMFIL ULTIM
Nate per prodotti a lunga conservazione, sono versatili e ideali anche per tantissime altre applicazioni!
Non contengono alcol e sono studiate per esaltare al massimo tutti i loro ingredienti!
Prova l'irresistibile crema Cacao&Nocciola o la squisita Pistacchio!

Utilizzo: Pronto all'uso
Confezione: Secchiello 5 kg
Shelf-life: 6 mesi
Conservazione: Dopo l'apertura conservare in frigorifero

COMPOSIZIONE

Impasto Choux
Farcitura

INGREDIENTI

Impasto Choux

Tegral Clara Super	1000 g
Acqua	1400 g
Mimetic Incorporation	**150 g**

Farcitura

Cremfil Ultim Pistacchio	**q.b.**

PROCEDIMENTO

Impasto Choux

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria munita di foglia avendo cura di pre-riscaldare l'acqua fino ad una temperatura di 50°C, sciogliendovi il Mimetic all'interno. Con una sac-à-poche a bocchetta liscia da 14 mm creare dei piccoli bigné su carta forno. Friggere in olio di semi di girasole a 180°C. Passare il prodotto su carta assorbente.

Farcitura

Farcire i tortelli con Cremfil Ultim Pistacchio.

Red Velvet Mini Brioche

COMPOSIZIONE

Impasto Brioche

Craquelin

Farcitura

INGREDIENTI

Impasto Brioche

Tegral Dolcinote 100 / CL	**560 g**
Lievito di birra	20 g
Zucchero invertito	40 g
Uova	240 g
Acqua	40 g
Burro	225 g
Colorante rosso in polvere	3 g

Craquelin

Burro	240 g
Zucchero	300 g
Farina	300 g
Colorante rosso in polvere	10 g

Farcitura

Cremfil Ultim Cacao&Nocciola	**q.b.**

PROCEDIMENTO

Impasto Brioche

Impastare insieme tutti gli ingredienti tranne il burro, sino ad ottenere un impasto liscio e incordato. Aggiungere il burro in più step ed ultimare l'impasto.
Far riposare la massa 30 minuti a tempertura ambiente e procedere con la spezzatura della pasta a 40g. Realizzare delle palline che andranno messe in stampi da muffin.
Mettere a lievitare a 30°C per circa 3 ore.

Craquelin

Impastare insieme tutti gli ingredienti in una planetaria munita di foglia.
Stendere la pasta ottenuta a 2mm di spessore e abbattere.
Coppare dei dischi dello stesso diametro del pirottino e adagiarli sulle brioche lievitate.
Cuocere a 170°C per circa 12/15 minuti.

Farcitura

Farcire le brioche con Cremfil Ultim Cacao&Nocciola.

SUGGERIMENTI

Se vuoi dare un tocco visivamente ancora più accattivante al tuo prodotto, puoi sostituire il Cremfil Ultim con gli Smoobees, le nostre squisite farciture in perle!

FOCUS PRODOTTO

TEGRAL DOLCINOTE 100 CL
Mix completo in polvere per la produzione di dolci lievitati tradizionali. Adatto per tutti i prodotti lievitati dolci.
Prodotto Clean label, contiene lievito madre italiano, realizzato con la tecnologia Soft & Fine.

Confezione: Sacco 15 kg
Shelf-life: 9 mesi
Conservazione: In luogo fresco e asciutto

Straordinariamente Gianduja

SUGGERIMENTI

Possiamo sostituire il succo degli agrumi con passion fruit o dare un tocco speziato alla nostra gelèe aggiungendo della cannella, cardamomo o del pepe.

FOCUS PRODOTTO

PATISFRANCE GIANDUJA CT
Una voluttuosa pasta di cioccolato belga al latte e nocciole. Contiene il 36% di nocciole e il 64% di cioccolato Belcolade certificato Cacao-Trace, presenta un gusto eccezionale ed una texture incredibilmente scioglievole.

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

COMPOSIZIONE

1. **Frolla Gianduja**
2. **Gelèe agli agrumi**
3. **Gianduja 36%**

INGREDIENTI

Frolla Gianduja	
Farina Debole	400 g
Belcolade Polvere di Cacao Olandese CT	**18 g**
Zucchero a velo	170 g
Burro	175 g
Sale	5 g
PatisFrance Gianduja 36%	**85 g**
Uova intere	110 g
Polvere di nocciola	82 g

Gelèe agli agrumi	**g**
Succo di mandarino	180 g
Succo di limone	20 g
Pectina Nh	6 g
Destrosio	30 g
Zucchero semolato	150 g
Sciroppo di glucosio	20 g
Zeste di mandarino	10 g
Zest di limone	5 g
Baccello di vaniglia	1 pz

Gianduja 36%	
PatisFrance Gianduja 36%	**q.b.**

PROCEDIMENTO

Frolla Gianduja

In una planetaria munita di foglia, miscelare burro, zucchero a velo, la pasta di gianduja e polvere di nocciola fino ad ottenere una consistenza cremosa. Successivamente inserire a filo le uova e per ultimo la farina con il cacao, fino a completo assorbimento.

Gelèe agli agrumi

Mescolare gli zuccheri con la pectina. In una casseruola versare la purea, l'acqua e lo sciroppo di glucosio. Cuocere il composto e una volta raggiunti i 40°C, inserire la pectina e portare il composto a 106°C sempre mescolando con una frusta. Raffreddare e dressare al centro del biscotto.

Gianduja 36%

Ammorbidire a media potenza il Gianduja PatisFrance al microonde, non oltre i 26/27°C, in modo da renderlo lavorabile ed inserirlo in una sac-à-poche con bocchetta liscia n°8. Dressarne una corona sulla frolla, disporre al centro la gelèe agli agrumi e chiudere con l'altro disco di frolla. Far cristallizzare per qualche minuto in frigo prima di confezionare al riparo dall'umidità.
Si conserva per 7 giorni a temperatura ambiente.

Cremino Trigusto

COMPOSIZIONE

1. Cremino pistacchio
2. Cremino latte/nocciola
3. Cremino fondente/nocciola

INGREDIENTI

Cremino Trigusto

Belcolade Selection Amber CT	315 g
PatisFrance Pralirex Pistache	160 g
Belcolade Lait Selection 35% CT	315 g
PatisFrance Prarilex Noisette	160 g
Belcolade Noir Selection 65 CT	280 g
PatisFrance Prarilex Noisette	195 g

PROCEDIMENTO

Frolla Gianduja

Mescolare le paste pure di frutta secca a 20°C con la copertura precristallizzata e colare in una cornice 25x25cm; far cremare ogni strato prima di procedere al successivo.
Tagliare la cornice in rettangoli 2x3cm non appena cristallizza e soda al tatto.

LO SAPEVI CHE

Con il termine "cremare" si intende quando il cremino comincia ad opacizzare ma non è ancora rassodato del tutto!

FOCUS PRODOTTO

PATISFRANCE PRALIREX
Pasta pura di pistacchio o nocciola composta da pistacchi rigorosamente selezionati e lavorati secondo i canoni della tradizione francese.
Senza aromi, coloranti, nè conservanti, presenta un gusto deciso e del tutto naturale.

Utilizzo: Pronto all'uso
Confezione: Secchiello 1,5
Shelf-life: 9 mesi
Conservazione: Dopo l'apertura conservare in frigorifero

Pralina Camerun e Yuzu

LO SAPEVI CHE

Lo Yuzu giapponese, tra i più rari agrumi acidi in Europa, è molto comune in Giappone, dove è usato in cucina, nella cosmesi e nei più raffinati profumi; é un antico incrocio naturale fra il mandarino selvatico cinese e la Pepeda Ichang, un agrume simile al limone ma più piccolo e ricco di semi. Ha un sapore molto intenso e diverse proprietà salutari.

FOCUS PRODOTTO

BELCOLADE NOIR ABSOLU EBONY CACAO-TRACE
Massa di cacao pura in gocce già concata. Prodotto di altissima qualità, che offre l'esperienza estrema del cacao puro, con una percentuale di cacao minima del 96%. Si presta a molteplici utilizzi grazie al suo aroma intenso e deciso.

Confezione: Scatola 8 kg
Shelf-life: 12 mesi
Conservazione: Dopo l'apertura conservare in frigorifero

COMPOSIZIONE

1. Caramello allo yuzu
2. Ganache Camerun 45%

INGREDIENTI

Caramello allo yuzu

Zucchero	300 g
Panna 35%	100 g
Succo di yuzu	100 g
Sale marino	2 g
Burro 82% m.g.	125 g

Ganache Camerun 45%

Panna 35% m.g.	355 g
Belcolade Origins Camerun 45 CT	**445 g**
Belcolade Noir Absolu Ebony 96 CT	**40 g**
Sciroppo di glucosio 60de	70 g
Sorbitolo	20 g
Burro 82% m.g.	35 g

PROCEDIMENTO

Caramello Allo Yuzu

Scaldare la panna 35%, il burro e il sale. Scaldare a parte il succo di yuzu. Fare un caramello secco con lo zucchero e aggiungere la miscela di panna e quindi lo yuzu scaldato. Lasciare raffreddare.

Ganache Camerun 45%

Scaldare la panna con il sorbitolo e il glucosio fino a raggiungere una temperatura di 85°C. Versare sul cioccolato. Assicurarsi che la ganache non superi i 38°C per una buona cristallizzazione. Quando la ganache raggiunge i 35°C aggiungere il burro freddo e miscelare con un mixer manuale. Dressare la ganache nei gusci di cioccolato a 29°C.

Mandorla, cioccolato e ciliegia

COMPOSIZIONE

1. Biscotto all'acqua e cacao
2. Inserto alla ciliegia
3. Cremoso alla mandorla
4. Mousse Belcolade Plant Based

INGREDIENTI

Biscotto all'acqua e cacao

Farina debole	200 g
Belcolade Selection M. Plant Based 46% CT	**30 g**
Saccarosio	130 g
Olio di semi di girasole	50 g
Acqua	200 g
Bicarbonato di sodio	5 g
Aceto di vino	5 g
Sale	1 g

Inserto alla ciliegia

Topfil Finest Ciliegia 70%	250 g
Polpa baccello vaniglia	1 pz

Cremoso alla mandorla

PatisFrance Praliné Amande 50%	250 g
Acqua	150 g
Sciroppo di glucosio disidratato	20 g
Pectina nh	4 g

Mousse al cioccolato

Latte di soia	250 g
Agar agar	2,5 g
Pectina NH	5 g
Sciroppo di glucosio disidratato	40 g
Belcolade Selection M. Plant Based 46% CT	**340 g**
Panna vegetale	500g

Glassa al cioccolato

Latte di soia	150 g
Sciroppo di glucosio	200 g
Agar agar	4 g
Pectina nh	6 g
Destrosio	50 g
Belcolade Selection M. Plant Based 46% CT	**400 g**
Miroir Glassage Neutre	**500 g**

PROCEDIMENTO

Biscotto all'acqua e cacao

Setacciare le polveri e mescolare con una frusta tutti gli ingredienti, versare in una cornice 30x40 e cuocere in forno ventilato a 170°C per 12/15 minuti.

Inserto alla ciliegia

Mescolare il Topfil Finest con la polpa del baccello di vaniglia e dressare il tutto in una semisfera in silicone da 3cm di diametro, abbattere in negativo.

Cremoso alla mandorla

Mescolare gli zuccheri con la pectina e portare ad ebollizione con l'acqua sempre mescolando con una frusta, versare sul pralinè ed emulsionare il tutto con un mixer ad immersione per affinare la struttura. Stoccare in frigo con pellicola a contatto per alcune ore. Dressare fino a metà stampo mezza sfera da 4cm di diametro ed applicare l'inserto di Topfil Finest. Abbattere in negativo.

Mousse al cioccolato

Mescolare gli idrocolloidi con lo sciroppo di glucosio disidratato, e sempre mescolando portarli ad ebollizione con il latte di soia, versare sulla copertura plant based e mixare. A 35°C alleggerire con la panna di soia semimontata.

Glassa al cioccolato

Mescolare gli idrocolloidi con il destrosio, e sempre mescolando portarli ad ebollizione con il latte di soia, versare sulla copertura plant based e mixare. Aggiungere il Miroir Glassage Neutre e mixare nuovamente.

Assemblaggio

Dressare nello stampo prescelto la mousse fino a metà volume, inserire l'inserto composto dal cremoso e Topfil Finest, aggiungere un altro spuntone di mousse e chiudere con un disco di biscotto all'acqua e cacao. Abbattere in negativo, sformare e glassare con la glassa scaldata a 38/40°C. Decorare con motivi in cioccolato.

SUGGERIMENTI

Questo dolce è adatto a tutti coloro che sono intolleranti al lattosio o preferiscono un dolce al cioccolato al latte più digeribile con un tocco in più di cacao; è possibile inoltre scegliere l'inserto di frutta a piacimento a seconda del gusto dei tuoi clienti!

FOCUS PRODOTTO

PRALINATI PATISFRANCE
Base mandorla o nocciola, note tostate o caramellate, profumi delicati o aromi intensi; ogni Praliné PatisFrance ha un gusto del tutto unico. La grande varietà di texture, dalle paste cremose e vellutate a quelle granulose o croccanti, fa sì che i Praliné PatisFrance abbiano infinite possibilità di utilizzo.Usati puri o in combinazione con altri ingredienti, sono ideali sia per aromatizzare sia per farcire e trovano applicazione in tutti i prodotti di pasticceria e cioccolateria.

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