Vision
Magazine

puratos
Food Innovation for Good

OCCASIONI
& PRIME FESTIVITÀ DELL'ANNO

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

Caro lettore,

da sempre, una delle promesse di Puratos è anticipare i gusti e le preferenze dei consumatori. Quali saranno le **principali macro-tendenze del 2024** e su quali concetti e innovazioni puntare quest'anno?

Le previsioni sulle tendenze del settore della panificazione, pasticceria e cioccolato provengono dal nostro **programma di ricerca Taste Tomorrow**, che comprende un sondaggio condotto su 20.000 consumatori in 50 paesi, unito alla più recente analisi dei dati online basata sull'intelligenza artificiale semantica. È in questo modo che la ricerca è in grado di rilevare le principali tendenze di consumo e le motivazioni che spingono queste tendenze.

LA PASTICCERIA NEL 2024

Ispirazione tecnologica e piacere dell'esperienza:
Il 42% dei consumatori a livello mondiale vorrebbe **negozi più automatizzati**, la dimostrazione di una crescente richiesta di esperienze d'acquisto più tecnologiche anche nella pasticceria.
L'intelligenza artificiale, come ChatGPT, è in grado di supportare i pasticceri nella creazione di **ricette innovative** e offrire **consigli personalizzati**.
Nei contesti fisici, la richiesta di esperienze memorabili è la chiave per attirare l'attenzione: presentare prodotti **straordinari in ambienti eccezionali** costituisce il modo perfetto per differenziarsi dall'esperienza di acquisto online.

I classici continuano:
Il 73% dei consumatori preferisce **prodotti innovativi ma con un tocco di familiarità**, e una delle dimostrazioni è stata, nel 2023 il croissant cubico della panetteria Le Deli Robuchon.
L'attenzione all'aspetto è cruciale, con il 64% dei consumatori che ritiene che il cibo debba avere un bell'aspetto oltre a un buon gusto.
La texture sarà sempre più una componente preziosa nell'offrire familiarità o novità ai prodotti. Un esempio? L'aggiunta di un cuore di farcitura ai classici maritozzi con la panna!

Autenticità Locale:
Il 39% dei consumatori acquista **cibo locale settimanalmente**, attribuendo maggiore valore all'autenticità e alla provenienza.
La trasparenza è fondamentale, con il 65-81% dei consumatori che desidera essere informato sulle specifiche del prodotto.
La sostenibilità gioca un ruolo chiave, il 70% dei consumatori ritiene acquistare cibo locale, promuovere la produzione sostenibile e l'uso di ingredienti locali faccia bene all'ambiente.

LA PANIFICAZIONE NEL 2024

"Coltivare" il futuro:
La scelta di **alternative a base vegetale** sta trasformando il mondo bakery, con il 56% dei consumatori interessati alle opzioni vegane dei prodotti da forno.
La richiesta di innovazioni a base vegetale è maggiormente evidente in Medio Oriente e Africa (74%), Sud America (70%), e molti paesi dell'Asia-Pacifico (68%).
Sempre più aziende stanno rispondendo a questa tendenza sviluppando versioni **a base vegetale** di prodotti tradizionali, valorizzando le proprietà uniche dei vegetali.

Lievito madre, salute e benessere intestinale:
L'interesse crescente per la salute intestinale influenza notevolmente la richiesta di fibre, con l'85% dei consumatori che ne riconosce i benefici sulla digestione.
Sette consumatori su dieci ritengono affidabili **probiotici**, **prebiotici** e **postbiotici per migliorare la digestione**, con un aumento globale del 7% rispetto al 2021.
Il lievito madre, oltre all'aspetto artigianale, attira i consumatori per la sua **digeribilità superiore** e i benefici nutrizionali derivanti dalla lenta fermentazione.

Naturale e biologico:
Naturalezza e **lista di ingredienti pulita** emergono come fattori chiave per i consumatori, con il 28% disposto a pagare di più per prodotti da forno minimamente lavorati e privi di additivi.
Il 71% dei consumatori globali preferisce acquistare presso panetterie con prodotti preparati con ingredienti naturali, rispetto al 66% nel 2021.
La chiara comunicazione degli ingredienti sulla confezione è cruciale, con il 71% dei consumatori che consulta le informazioni sulla confezione

IL CIOCCOLATO NEL 2024

Cibo per l'umore:
Il cioccolato è considerato essenziale per una dieta sana e il 65% dei consumatori globali cerca cibi che favoriscano anche il benessere mentale.
Secondo alcune ricerche, il **cioccolato fondente**, **ricco di flavonoli antiossidanti**, potrebbe favorire la funzione cerebrale e migliorare l'umore, contribuendo a gestire lo stress.
Ingredienti vegetali come frutta secca ma anche spezie sono sempre più richiesti nel cioccolato, con il 68% dei consumatori che crede contribuiscano alla sua salubrità.

Agricoltura sostenibile:
Il 68% dei consumatori globali è interessato a prodotti i cui ingredienti sono coltivati rispettando metodi agricoli sostenibili.
La **preoccupazione per l'impatto sociale della coltivazione del cacao** è in aumento, con il 65% dei consumatori che cerca prodotti dove si sa che gli agricoltori ricevono un prezzo equo.
Il **cioccolato Cacao-Trace** è un esempio di successo di agricoltura sostenibile, supportando lo sviluppo sociale ed economico dei coltivatori di cacao e delle loro comunità.

A base vegetale:
Il movimento plant-based nel cioccolato è in aumento, un esempio? Aziende come Nestlé che ha recentemente lanciato KitKat vegano.
Il **56% dei consumatori globali acquista alimenti a base vegetale** almeno una volta al mese, evidenziando un aumento significativo rispetto al 36% nel 2018.
Nonostante l'idea tradizionale che il cibo vegano sia meno appetibile, il 52% dei consumatori concorda sul fatto che le alternative a base vegetale hanno un sapore altrettanto buono dei prodotti di origine animale.

New York Rolls

SUGGERIMENTI

In assenza degli appositi stampi, è possibile utilizzare dei coppapasta delle stesse dimensioni sui quali si consiglia di appogiare una teglia forata durante la cottura onde evitare la fuoriuscita della pasta. Proponi i New York rolls per uno sfizioso e colorato assortimento.

FOCUS PRODOTTO

O-TENTIC MEDITERRANEO
Prodotto 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

Impasto	
Farina 280 W	1000 g
Mimetic 32	**500 g**
Sale	15 g
Uova	250 g
Latte	300 g
Burro	150 g
O-tentic Mediterraneo	**50 g**
Zucchero	120 g
Aromi a piacere	q.b.

Farcitura

Per avere tante combinazioni diverse di gusto e colore, glassare il dorso superiore dei rolls con cioccolato **Belcolade Origins Vietnam 73 CT**, **Belcolade Camerun 45 CT**, **Belcolade Selection Amber CT**, **Belcolade Blanc Selection CT**, **Graindesign Black & White** e granelle a piacimento. Farcire con crema o composta a piacere.

PROCEDIMENTO

Tempo d'impasto	5 min. in prima velocità, 7 min. in seconda velocità.
Temperatura d'impasto	22°C.
1ª formatura	Stendere l'impasto in sfogliatrice a 8 mm e riporre 30 min in freezer, poi a 4°C tutta la notte. Al mattino incassare il Mimetic 32 e dare 2 pieghe da tre, poi riporre in freezer 30 min e dare un'ultima piega a 3. Porre in frigo per almeno 1 h.
2ª formatura	Stendere in sfogliatrice a 4/5 mm, misurare 35 cm di larghezza della pasta e realizzare un rotolo. A questo punto tagliare girelle di 2,5 cm di spessore.
Lievitazione finale	Porre le girelle a lievitare a 28°C e 70% U.R all'interno degli appositi stampi di diametro 10 cm e altezza 3,5 cm.
Temperatura del forno	220°C forno statico.
Tempo di cottura	22 min. a valvola aperta.

Pinsa Dolce

INGREDIENTI

Impasto	
O-tentic Selezione Pinsa	**1000 g**
Acqua	700 g
Olio EVO	20 g
Farcitura	
Ganache con cioccolato **Belcolade Origins Vietnam 73 CT**	
Topfil Finest Albicocca 70%	
Mousse alla ricotta	

SUGGERIMENTI

Durante la prima fase di impastamento di O-tentic Selezione Pinsa, si consiglia di utilizzare il 55% dell'acqua totale, per far formare bene la maglia glutinica, e di aggiungere la restante acqua negli ultimi minuti in seconda velocità. Formata la maglia glutinica, aggiungere l'olio EVO.

PROCEDIMENTO

Tempo d'impasto	10 min. in prima velocità, 8 min. in seconda velocità.
Temperatura d'impasto	26°C.
Riposo e 1ª lievitazione	20 min. a 26-28°C. Dare una piega di rinforzo e riporre in cella di lievitazione per 30-60 min. a 30°C con 75% U.R.
2ª lievitazione	Riporre la massa a 4°C per +/- 24 h; la mattina successiva spezzare.
Pezzatura	350 g.
Formatura	Fare delle forme ovali e riporre in cassette.
3ª lievitazione	140-160 min. circa a 30°C con 75% U.R.
Stesura	Pinsare la pallina dentro un mastello ben infarinato con la semola rimacinata o farina di riso.
Temperatura del forno	Precuocere a 280-290°C in forno statico. Spennellare con sciroppo di zucchero e una spolverata di zucchero di canna, infornare di nuovo e lasciar caramellare. Una volta tiepida, farcire.
Tempo di cottura	Precottura per 3-4 min.; cottura dopo la farcitura per almeno 3-4 min.

FOCUS PRODOTTO

O-TENTIC SELEZIONE PINSA
Soluzione completa ed attiva con lievito madre di grano tenero e con farina di riso e di grano tenero, ad etichetta pulita.
Facile da usare: basta aggiungere solo acqua.

Dosaggio: 100%
Confezione: Sacco in scatola di cartone
Shelf-life: 9 mesi
Conservazione: Dopo l'apertura conservare in frigorifero.

Colomba Tutto Pistacchio

SUGGERIMENTI

Ricorda che per i prodotti glassati,pre o post cottura, la pezzatura deve essere del 10% in meno rispetto al peso del prodotto finito.

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

INGREDIENTI

Pre-impasto

Tegral Dolcinote 100 o 100 CL	**1500 g**
Lievito di birra	4 g
Acqua	500 g
Burro 82% m.g.	350 g
Tuorli	200 g

Impasto Finale

Pre-impasto	2554
Tegral Dolcinote 100 o 100 CL	**1200**
Tuorli	400
Zucchero	400
Acqua	250
Miele	50
Baccello di vaniglia	1 pz
Burro 82% m.g.	350
Emulsione al pistacchio	600

Emulsione al pistacchio

PatisFrance Pralirex Pistache	**200 g**
Panna 35% m.g.	200 g
Acqua	200 g

Farcitura

Carat Supercrem Pistachio 313	**q.b.**

Copertura

Belcolade Blanc Selection CT	**1000 g**
Patisfrance Pralirex Pistache	**200 g**

PROCEDIMENTO

Pre-impasto

Impastare Tegral Dolcinote 100 o 100 CL, acqua, tuorli e lievito.
Quando la pasta diventa omogenea aggiungere il burro e continuare la lavorazione sino ad ottenere un impasto liscio.
Lasciar lievitare a 26-27°C U.R. 75% per 12-14 ore e comunque fino a quadruplicazione della pasta.

Impasto Finale

Impastare Tegral Dolcinote 100 o 100 CL, il pre-impasto e 3/4 dell'acqua.
Quando l'impasto comincia a formarsi, aggiungere miele e, alternandoli, zucchero e tuorli in tre step.
Amalgamare bene ed aggiungere il burro.
Una volta incorporato aggiungere l'acqua rimanente.
Aggiungere l'emulsione (ricettazione in basso) e far assorbire bene all'impasto.
Impastare fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo (temperatura impasto finale 27/28°C).
Far puntare in cella per 1 ora a 30°C U.R. 75%.
Pesare la quantità di pasta desiderata e fare la preforma.
Lasciar riposare 15/20 min. a temperatura ambiente; tornire e mettere negli stampi.
Far lievitare 4-5 ore a 30°C U.R. 75% finchè il centro della colomba non raggiunge il limite dello stampo.
Per colombe da 1000 g cuocere a 165°C per 55 min. aprendo la valvola gli ultimi 10 min.
A fine cottura appendere le colombe capovolte con gli appositi ganci fino a completo raffreddamento.

Emulsione al pistacchio

Portare a bollore l'acqua con la panna ed inserire il PatisFrance Pralirex Pistache. Emulsionare con un frullatore ad immersione.

Farcitura

A completo raffreddamento, farcire la colomba con Carat Supercrem Pistachio 313 (circa 100 g su colomba da 1 kg)

Copertura

Temperare Belcolade Selection Blanc CT tra i 27- 28°C. Miscelare con PatisFrance Pralirex Pistache. Immergere la cupola della colomba fino a bordo stampo. Far cristallizzare ad una temperatura compresa tra i 16-18°C.

Colomba Choco Albicocca

INGREDIENTI

Pre-impasto

Dolcinote Duetto o Duetto CL	**600 g**
Sapore Madre	**130 g**
Acqua	400 g
Burro	200 g
Tuorli	100 g
Farina di frumento 380/400W	150 g
Lievito di birra	1 g

Impasto Finale

Pre-impasto	1581 g
Dolcinote Duetto o Duetto CL	**400 g**
Acqua	60 g
Zucchero	150 g
Tuorli	150 g
Miele	50 g
Baccello di vaniglia	1pz
Burro	150 g
Albicocche Mezzene Premium	**400 g**
Belcolade Noir selection Chunks	**250 g**

Glassa Ameretto Bi-Color

Tegral Glassa	**1000 g**
Albumi	600 g
Belcolade Polvere di Cacao Olandese CT	**50 g**

Decorazione

Albicocche Mezzene Premium	**q.b.**

PROCEDIMENTO

Pre-impasto

Impastare Dolcinote Duetto o Duetto CL, Sapore, farina, acqua, tuorli e lievito.
Quando la pasta diventa omogenea aggiungere il burro e continuare la lavorazione sino ad ottenere un impasto liscio.
Lasciar lievitare a 26-27°C U.R. 75% per 12-14 ore e comunque fino a quadruplicazione della pasta.

Impasto Finale

Impastare Dolcinote Duetto o Duetto CL, il pre-impasto e l'acqua.
Quando l'impasto comincia a formarsi, aggiungere miele e, alternandoli, zucchero e tuorli in tre step.
Amalgamare bene, aggiungere il burro e gli aromi.
Impastare fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo (temperatura impasto finale 27/28°C), quindi unire le inclusioni.
Far puntare in cella per 1 ora a 30°C U.R. 75%.
Pesare la quantità di pasta desiderata e fare la preforma.
Lasciar riposare 15/20 min. a temperatura ambiente; tornire e mettere negli stampi.
Far lievitare 4-5 ore a 30°C U.R. 75% finchè il centro della colomba non raggiunge il limite dello stampo.
Glassare con l'ausilio di una sac-à-poche.
Per colombe da 1000 g cuocere a 165°C per 55 min. aprendo la valvola gli ultimi 10 min.
A fine cottura appendere le colombe capovolte con gli appositi ganci fino a completo raffreddamento.

Glassa Ameretto Bi-Color

Una volta messe le colombe in lievitazione, miscelare in planetaria munita di foglia gli ingredienti per 4 min. a velocità media.
Conservare in frigo a +4°C. Separare una parte di glassa e aggiungere il cacao. Con due sac-à-poche creare delle spirali di glassa sulla superficie della colomba.

Decorazione

Decorare con Albicocche Mezzene Premium

SUGGERIMENTI

Una valida alternativa per velocizzare la pezzatura della colomba è di fare un'unica preforma e dopo il riposo di 15 minuti, allungarla leggermente e riporla nello stampo.

FOCUS PRODOTTO

LINEA CANDITI PURATOS
La linea Canditi superior Puratos è caratterizzata da una canditura in vasche a cielo aperto, lunghe fino a 10 giorni. Il risultato è un candito dal profilo aromaticoestremamente naturale ed equilibrato, in grado di esaltare (senza coprire) tutti gli aromi dei tuoi prodotti. .

Confezioni: Vaschette da 3kg, Latte da 3,6 - 3,9kg (sgocciolato)
Shelf-life: 18 - 36 mesi
Conservazione: Dopo l'apertura conservare in frigorifero

ZOOM SU
TEGRAL CLARA SUPER

Tegral Clara Super di Puratos è la **soluzione completa**, **versatile** e **semplice da utilizzare** che ti permette di creare ricette regionali e tipiche delle festività.

Bigné, Zeppole di San Giuseppe, Eclair, Castagnole, Tortelli: scopri come rendere unica la tua offerta di prodotti dolci fritti e non solo con un unico prodotto!

Zeppola Tacos

INGREDIENTI

Pasta Zeppola pistacchio

Tegral Clara Super	**1000 g**
Acqua	1500 g
Olio di Semi	150 g
PatisFrance Pralinè Pistache 52%	**200 g**

Crema Pasticcera

Cremyvit 4x4	**400 g**
Latte	1000 g

Decorazione

Amarene	q.b.
Zucchero a velo	q.b.

PROCEDIMENTO

Pasta Zeppola pistacchio

Portare l'acqua a 50/55°C. Unire tutti gli ingredienti in planetaria munita di foglia e miscelare a velocità media per 7 minuti. Aggiungere il pralinato e miscelare per rendere il composto omogeneo. Dressare le zeppole su carta forno e procedere con la cottura. Per pezzature da 30g, cuocere in forno rotativo per 15 minuti a 180°C. Una volta cotte, posizionare in una forma cilindrica in modo che prendano la forma del tacos.

Crema Pasticcera

Miscelare acqua e Cremyvit 4x4 in planetaria con la frusta a velocità sostenuta per 8/10 minuti.
Far risposare in frigorifero e miscelare nuovamente prima dell'utilizzo.
Farcire le zeppole all'interno della cavità creatasi e ultimare con amarena e zucchero a velo

SUGGERIMENTI

La temperatura dell'acqua è fondamentale per uno sviluppo corretto e conseguente struttura interna del prodotto finito. Una temperatura differente rispetto a quella consigliata darà un prodotto più compatto e tignoso.

FOCUS PRODOTTO

PATISFRANCEPRALINÉ PISTACHE 52%
Pasta pralinata con il 52% di pistacchi tostati. Texture granulosa, note tostate e caramellate. Perfetta per aromatizzare.

Utilizzo: Pronto all'uso
Confezione: Secchiello 1,5kg
Shelf-life: 12 mesi
Conservazione: Dopo l'apertura conservare in frigorifero

Torta Mimosa

SUGGERIMENTI

CPT Stabil è una valida soluzione per sostituire amidi/farina all'interno delle tue creme in modo da ottenere una struttura liscia e setosa.

FOCUS PRODOTTO

TOPFIL FINEST
La frutta di nuova generazione ad etichetta pulita con il 70% di frutta in pezzi e il basso contenuto di zuccheri. Riconoscibile già al primo assaggio, Presenta pezzi altamente visibili e il gusto davvero genuino della frutta. Senza conservanti, aromi, coloranti artificiali e ideale in applicazione post cottura.

Utilizzo: Pronto all'uso
Confezione: Secchiello 4,5 kg
Shelf-life: 6 mesi
Conservazione: Dopo l'apertura conservare in frigorifero

INGREDIENTI

Pan di Spagna

Tegral Biscuit Lactose Free	**1000 g**
Uova	750 g
Acqua	100 g

Topping

Belcolade Noir Selection 65% CT	**400 g**

Crema al Mango

Latte intero	250 g
CPT Stabil	**25 g**
Zucchero	25 g
Topfil Finest Mango 70%	**80 g**
Gelatina in Polvere 180 Bloom	4,5 g
Acqua	22,5g
Passionata	**250 g**

Decorazione

Miroir Glassage Neutre	**600 g**
Belcolade Blanc Selection CT	**q.b.**

PROCEDIMENTO

Pan di Spagna

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con la frusta, ad una velocità alta per 5 minuti. Cuocere in forno statico in anelli dal diametro di 16mm per 20-25 minuti a 180°C.

Topping

Montare la Passionata fino a ottenere una consistenza densa. Versare in un piccolo stampo a forma di semisfera e congelare.

Crema al Mango

Portare il latte a ebollizione. Mescolare lo zucchero e il CPT. Quando il latte raggiunge l'ebollizione, aggiungere la miscela di zucchero e CPT e mescolare bene. Riportare a ebollizione l'intera miscela e lasciare cuocere per 2 minuti. Aggiungere il Topfil finest Mango, la gelatina reidratata e mescolare bene. Versare su un vassoio e coprire con pellicola. Aggiungere metà della Passionata montata alla crema pasticcera fredda. Quando si raggiunge una consistenza liscia e cremosa, aggiungere anche l'altra metà della Passionata e mescolare. Versare 30g in un piccolo stampo a tubo e posizionare il pan di spagna congelato all'interno. Congelare.

Decorazione

Riscaldare il Miroir Glassage Neutre fino a raggiungere una temperatura di 38°C. Glassare la mousse congelata e decorare con un ciuffo di cioccolato giallo.

Assemblaggio

Disporre la forma di Passionata congelata e lasciarla scongelare per 5 minuti. Tagliare dei mini cubetti di pan di spagna e disporli sopra la forma di Passionata.

Mono di S.Valentino

INGREDIENTI

Daquoise Biscuit

Albume	300 g
Zucchero	50 g
Mandorle in polvere	240 g
Zucchero velo	240 g

Layer Croccante

Mandorle a filetti	200
Carat Decorcrem White	**200 g**
Carat Coverlux White	**200 g**
Sale	3

Frolla alle Mandorle

Farina frolla	900 g
Mandorle in polvere	150 g
Mimetic Incorporation	**400 g**
Uova	100 g
Sale	2 g

Crema Vaniglia

Latte intero	250 g
Whippak	**250 g**
Tuorli	120 g
Vaniglia bacche	1/2
Gelatina in fogli	6 g
Zucchero	100 g

Mousse Lampone

Meringa italiana:	
Albumi	150 g
Zucchero	300 g
Acqua	90 g
Mousse:	
Meringa italiana	450 g
Gelatina in fogli	38 g
Acqua	190 g
Purea di lamponi	1000 g
Panna 35%	500 g
Chantypak	**500 g**

Glassa Rossa

Miroir Glassage Neutre	**q.b.**
Colorante rosso idrosolubile	q.b.

PROCEDIMENTO

Daquoise Biscuit

Ricetta per una teglia 60x40 cm. Mescolare mandorle e zucchero a velo insieme. Montare gli albumi aggiungendo lo zucchero semolato poco alla volta, fino ad ottenere una schiuma soffice. Incorporare gradualmente la miscela di polveri, delicatamente. Stendere su silpat e cuocere a 180°C per 12-14 minuti. Coppare dischi di 5 cm di diametro.

Layer Croccante

Tostare le mandorle e far raffreddare. In un cutter, mixare tutti gli ingredienti con il Decocrem e Coverlux sciolto a 30°C. Stendere tra due fogli di carta forno ad uno spessore di 3 mm. Far raffreddare in frigo. Coppare dei dichi di 5cm di diametro.

Frolla alle Mandorle

Utilizzare Mimetic Incorporation a temperatura ambiente. In una planetaria munita di foglia, impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto morbido e asciutto. Laminare a 3mm e tagliare dei dischi di 8 cm di diametro. Cuocere su Silpat a 170°C per 10-12minuti in un forno statico a valvola aperta.

Crema Vaniglia

Portare latte e Whippak ad ebollizione, mescolare tuorli e zucchero, unire il tutto e portare a 85°C. Far raffreddare a 50°C ed aggiungere la gelatina reidratata e la vaniglia. Colare 20 g in stampo Silikomart mini stone.

Mousse Lampone

Reidratare la gelatina.
Meringa italiana: Portare zucchero e acqua a 120°C, colare a filo lo zucchero cotto negli albumi mentre montano, ad una temperatua di 35-40°C.
Mousse: Aggiungere gradualmente alla meringa la purea miscelata alla gelatina sciolta. Quando il composto raggiunge una temperatura di 25-30°C, aggiungere la Chantypak semimontata.
Stampo utilizzato Silikomart stone 85.

SUGGERIMENTI

Per stoccare il prodotto finito in negativo è consigliabile, una volta cotto, "isolare" il disco di frolla con del burro di cacao sciolto.

Glassa Rossa

Scaldare la glassa a 35-40°C, aggiungere il colorante, mixare con un Bamix e glassare il dolce a -18/-20°C.

Montaggio

Assemblare il layer croccante, con il biscuit daquoise e la crema vaniglia, ancora congelati.
Colare 50 g di mousse negli stampi e pressare l'inserto fino a bordo stampo, abbattere.
Smodellare, glassare e poggiare sul disco di frolla.

Decorazione

Stendere tra due fogli chitarra, cioccolato bianco temperato, tagliare dei dischi di 5 cm e coppare dei piccoli cuoricini al centro del cerchio.

BELCOLADE CHUNKS

Belcolade Selection Chunks è una gamma completa di inclusioni ideali per qualsiasi tipo di applicazione. Grazie al loro ridotto contenuto di burro di cacao, sono particolarmente stabili alla cottura e sono ideali per innumerevoli applicazioni, dai cookies ai cake, ai lievitati dolci tipo panettone.

NOIR SELECTION CHUNKS CT
Cioccolato fondente in cubetti da 1 cm
Confezione:
Sacco 15kg; Sacco 2x5kg.

LAIT SELECTION CHUNKS
Cioccolato al latte in cubetti da 1 cm.
Confezione:
Sacco 15kg.

BLANC SELECTION CHUNKS
Cioccolato bianco in cubetti da 1 cm
Confezione:
Sacco 15kg.

NOVITÀ

AMBER SELECTION CHUNKS CT
Gusto perfettamente bilanciato, eccezionale combinazione di sapori ed eccellente gusto caramello con note di latte cotto e vaniglia in cubetti da 1cm. **Confezione**: Sacco 15kg.

PERFETTI ANCHE PER PANETTONE E COLOMBE!

BELCOLADE
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Soft Cookies

INGREDIENTI

Tegral Satin Cake	**600 g**
Uova intere	120 g
Zucchero di canna	50 g
Burro	180
Fior di sale	4 g
Baccello di vaniglia	1 pz
Belcolade Selection Chunks Amber CT	**180 g**

PROCEDIMENTO

Rendere il burro ad una consistenza cremosa. In una planetaria munita di foglia miscelare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo. Aggiungere i Chunks a fine lavorazione. Formare 50 g di impasto e creare delle sfere. Cuocere a 170°C per 5 minuti a valvola chiusa (prima cottura). Successivamente adagiare una foglio di carta da forno e con una teglia dare una leggera pressione per regolarizzare il biscotto. Continuare con la seconda cottura per altri 7 minuti circa.

SUGGERIMENTI

Per rendere l'aspetto dei cookies più goloso possiamo adagiare i cubetti di chunks sulla superficie di ciascun biscotto, come decorazione, appena dopo la prima cottura.

FOCUS PRODOTTO

TEGRAL SATIN CAKE
Mix completo in polvere per la produzione di cake, muffin e basi per torte. Estremamente versatile. Oggi nella formula migliorata senza emulsionanti e con tecnologia ACTI-FRESH che contribuisce ad una conservazione prolungata..

Utilizzo: 100%
Confezione: Secchiello 15kg
Shelf-life: 9 mesi
Conservazione: Dopo l'apertura conservare in frigorifero

Pesce D'Aprile

MONTAGGIO

- Tutti i pezzi del soggetto (soprattutto i più grandi e pesanti), prima di essere montati, vengono decristallizzati leggermente nelle giunture con l'ausilio di una spatolina riscaldata, per poi essere uniti con uno spuntone di cioccolato temperato. Questo ci permetterà di avere tutti i pezzi ben saldi al corpo centrale.
- Durante il montaggio dei soggetti è possibile velocizzare l'incollaggio dei vari componenti con del ghiaccio spray, ma senza "eccedere", meglio prediligere il raffreddamento a T° ambiente di 20°. Questo ci permette una saldatura più stabile e duratura.

COMPONENTI

Corpo:
Uovo da 12cm con **Belcolade Lait selection CT**

Coda:
6 gusci accoppiati, stampo Martellato a forma di goccia MA1011 con **Belcolade Lait selection CT**

Pinne dorsali:
3 gusci accoppiati-stampo Martellato a forma di goccia MA1011con **Belcolade Lait selection CT**

Occhio:
1 sfera da 3cm con **Belcolade Blanc,Lait e Noir selection CT**

Lische:
9 dischi di cioccolato da 3cm con **Belcolade Lait Selection CT**

Piedistallo:
3 cavità stampo silicone KIT TARTE RING 80 SILIKOMART con **Belcolade Lait selection CT**

Base di appoggio:
Piatto in carta reciclabile di forma quadrata ricoperto con **Belcolade Lait Selection CT)**

PROCEDIMENTO

Montaggio Step by Step

Accoppiare i due gusci di uova che compongono il corpo

Assemblare il piedistallo unendo le tre parti che lo compongono, decristallizzando la superficie di ognuno scaldandola con il phon termico ed aggiungendo una goccia di cioccolato temperato

Decristallizzare leggermente nel centro la base quadrata del soggetto.

Mettere uno spuntone di cioccolato temperato al centro ed attaccare il piedistallo precedentemente realizzato.

Decristallizzare la superficie del piedistallo e la base del corpo, ed unirli con del cioccolato al latte temperato. Far cristallizzare per qualche minuto.

Procediamo con l'assemblaggio della coda, unendo i sei gusci ed ottenendo delle gocce che andranno a loro volta unite decristallizzando la supeficie esterna.

Realizzare la pinna dorsale unendo i tre gusci tra di loro dandogli movimento

Attaccare entrambi i pezzi assemblati precedentemente al corpo

Spruzzare il soggetto con una miscela di cioccolato al latte Belcolade Lait selection CT e burro di cacao 50/50 temperata a 30°C e fare asciugare.

Applicare l'occhio come in foto

Riporre per alcuni minuti in congelatore i dischi che compongono le lische e li spruzziamo leggermente con burro di cacao blu sciolto a 45°C e portato a 35°C. Lasciare asciugare bene.

Applicare le lische sul corpo utilizzando del cioccolato temperato come in foto.

SUGGERIMENTI

- Lo stampo a goccia può essere sostituito da uno stampo per uova da 4cm di lunghezza
- Per rendere il soggetto più resistente e stabile, gli stampi dei vari componenti (corpo, zampe, occhi, etc.) hanno avuto tutti il doppio passaggio con il cioccolato prescelto.
- Quando realizziamo i gusci o le sfere di cioccolato, per velocizzare la loro cristallizzazione, far "cremare" il cioccolato e posizionare gli stampi in frigo a +5°C per 10 minuti al massimo (timer) per poi completare la cristallizzazione alla temperatura di 16/18°C.

Tartelletta Mignon S.Valentino

INGREDIENTI

Frolla per tartellette alle mandorle

Farina frolla	600 g
Polvere di mandorle	80 g
Mimetic incorporation	**260 g**
Zucchero a velo	230 g
Uova intere	130 g
Sale	3 g
Baccello di vaniglia	1 pz

Cremoso ai due cioccolati

Panna 35%	400 g
Tuorli	50 g
Belcolade Origins Papua Nuova Guinea 73% CT	**70 g**
Belcolade Origins Papua Nuova Guinea 39% CT	**80 g**
Gelatina animale	5 g
Saccarosio	40 g
Acqua	25 g
Bacello di vaniglia	1 pz

Glassa rossa lucida al cioccolato

Latte	300 g
Sciroppo di Glucosio	500 g
Belcolade Noir Selection CT	**50 g**
Belcolade Blanc Selection CT	**750 g**
Gelatina animale	30 g
Acqua	150 g
Baccello di vaniglia	1 pz
Colorante rosso idro	4 g
Miroir Glassage Neutre	**1000 g**

PROCEDIMENTO

Frolla per tartellette alle mandorle

Impastare Mimetic Incorporation ammorbidito a 25°C, lo zucchero, il sale, la polvere di frutta secca, 1/3 della farina e le uova a temperatura ambiente. Aggiungere la vaniglia, infine la restante farina, e impastare fino a totale assorbimento. Far riposare in frigorifero.
Per le tartellette stendere a 3mm, far raffreddare e coppare un diametro 4cm. Cuocere su uno stampo microforato per tartellette di diametro 4cm capovolto (base 3cm).

Cremoso ai due cioccolati

Portare a leggero bollore la panna con i tuorli e la vaniglia mescolando con una frusta.
Versare sul cioccolato il destrosio, la gelatina idratata e mixare.
Far cristallizzare una notte a +4°C.Il giorno dopo, portare il composto a 32°C e colare in uno stampo mini truffles sf172 Martellato®.

Glassa rossa lucida al cioccolato

Scaldare il latte con il glucosio e versare sul cioccolato la vaniglia e il colorante rosso. Aggiungere la gelatina ammorbidita in acqua fredda e la glassa neutra, mixare e far riposare 24 ore prima di glassare scaldandola a massimo 35°C

Assemblaggio

Dressare sul fondo della tartelletta Vivafil LT Lampone 70%.
Sformare le semisfere di cremoso ben congelate e glassarle immergendole completamente nella glassa con l'aiuto di uno stuzzicadenti, cercando di pulire il fondo su un Silpat® o tappetino in silicone. Inserirla all'interno della tartelletta. Applicare una decorazione con cioccolato Belcolade.

LO SAPEVI CHE

Negli ultimi decenni, le dimensioni delle porzioni di cibo sono cresciute notevolmente. Questo fenomeno, noto come *portion distortion*, è causato da influenze mediatiche, marketing e cambiamenti nello stile di vita. Oggi governi, servizi pubblici e consapevolezza dei consumatori stanno guidando il cambiamento verso porzioni più piccole. La pasticceria mignon, ad esempio, soddisfa il desiderio di dolce senza eccessive calorie.

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

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