

Preziosi abbinamenti per un'armonia di sapori esclusivi.

La nuova linea Puratos di confetture extra, **Vivafil La tradizione**, nasce da un'attenta selezione degli ingredienti e una continua ricerca sugli abbinamenti.

Confetture extra con zucchero di canna, dal sapore autentico e naturale della frutta, ricchissime di morbidi pezzi di frutta.

Confettura Extra:

- Senza conservanti,
- Senza aromi
- Senza coloranti.

Altissima
percentuale di frutta

70%

Come da tradizione:

- Con zucchero di canna
- Con succo di limone
- Le pectine sono ottenute solo da mele e agrumi.

ALBICOCCA E FAVA DI TONKA



La fava-tonka è il nocciolo del frutto prodotto da un albero chiamato *Dipterix odorata*, diffuso nei Caraibi e in Sud America. Si presenta sotto forma di una piccola fava nera allungata e un po' rugosa. La fava-tonka col suo profumo a metà strada tra vaniglia e mandorla, caratterizza i prodotti con il suo aroma prezioso.

Packaging: secchiello da 4 kg

 **PRODOTTO IN ITALIA**

**Con percentuale di
frutta garantita**



211444-2016-FSMS-ITA-DNV



SUN SWEET

Biscuit alla mandorla

Tegral biscuit	450 g
Farina di mandorla	50 g
Uova	375 g
Acqua	50 g
Mandorle a filetti	q.b.

Inserto

Vivafil La tradizione Albicocca 70% e Fava di Tonka q.b.

Bavarese alla mandorla

Latte di mandorla	200 g
Vaniglia	1 bacca
Passionata	50 g
Tuorli	65 g
Belcolade Origin Dominican Republic	140 g
Gelatina in fogli	6 g
Passionata	380 g

Glassa gialla

Miroir Glassage Neutre	500 g
Purea di albicocca	25 g
Colorante giallo	q.b.

Decorazione

Belcolade Noir Selection	q.b.
Colorante liposolubile verde	5 g
Burro di cacao	100g
Oro in polvere	q.b.
Fiocchi oro	q.b.
Fiocchi argento	q.b.

Biscuit alla mandorla: Montare in planetaria attrezzata con la frusta tutti gli ingredienti tranne le mandorle a filetti. (circa 8 minuti a velocità media). Stendere su Silpat® ad uno spessore di 4mm e cospargere con le mandorle stesse. Cuocere a 200°C per 4 min. con immissione di vapore.

Inserto: Ritagliare il biscuit alla mandorla e porlo all'interno di una fascia inox rettangolare. Stendervi uno strato di Vivafil La tradizione Albicocca 70% e Fava di Tonka e chiudere con un secondo strato di biscuit. Porre in abbattitore e quando congelato tagliare gli inserti di 1 cm inferiore alla base dello stampo finale del dolce.

Bavarese alla mandorla: Fare una crema inglese con il latte di mandorla, passionata, tuorli, zucchero e vaniglia, cuocere a 82°C. Aggiungere la gelatina (reidratata in acqua fredda) e colare direttamente sul cioccolato Belcolade Origin Dominican Republic. Lasciare raffreddare a 35°C e aggiungere Passionata semi montata. Dosare nello stampo a $\frac{3}{4}$ e chiudere con l'inserto di albicocca e tonka. Porre in abbattitore.

Glassa gialla: Riscaldare a 38-40°C il Miroir Glassage Neutre miscelato alla purea di albicocche, aggiungere il colorante giallo idrosolubile e passare al mixer. Glassare.

Decorazione: Sciogliere il burro di cacao a 45°C ed aggiungere il colorante liposolubile verde. Miscelare. Quando la miscela raggiunge i 30-32°C, con il pennello, stenderne un leggero strato su di un foglio pvc. Dare una velatura con oro in polvere. Stendere il cioccolato Belcolade Noir Selection, attendere che inizi a cristallizzare e fare dei tagli (rettangolo diviso poi in due parti diagonalmente). Far aderire un foglio di carta forno ed arrotolare su di un tubo del diametro uguale alla mousse finale. Attendere la cristallizzazione, sformare ed applicare al dolce.

Decorare con fiocchi oro e argento.



Puratos

VIVAFIL

La tradizione

Preziosi abbinamenti per un'armonia di sapori esclusivi.

La nuova linea Puratos di confetture extra, **Vivafil La tradizione**, nasce da un'attenta selezione degli ingredienti e una continua ricerca sugli abbinamenti.

Confetture extra con zucchero di canna, dal sapore autentico e naturale della frutta, ricchissime di morbidi pezzi di frutta.

Confettura Extra:

- Senza conservanti,
- Senza aromi
- Senza coloranti.

Altissima
percentuale di frutta

70%

Come da tradizione:

- Con zucchero di canna
- Con succo di limone
- Le pectine sono ottenute solo da mele e agrumi.

FRAGOLA E MIELE ITALIANO



Antichissimo, prezioso e speciale, il miele è uno degli alimenti che meglio rappresenta il legame tra uomo e natura nel tempo. L'utilizzo di miele italiano è garanzia di qualità; infatti la legislazione in materia di miele è molto severa e la legge impone che il 100 % di ciò che finisce in vasetto debba essere prodotto dell'alveare, senza residui di sostanze chimiche.

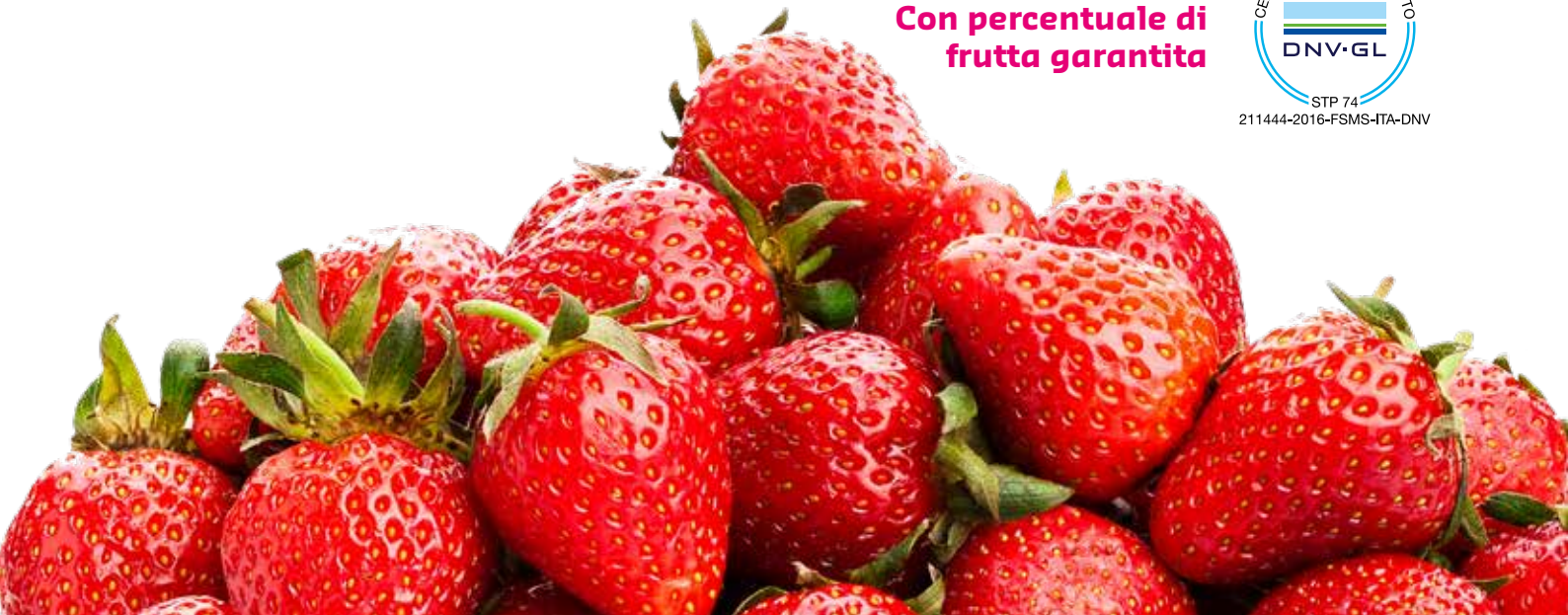
Packaging: secchiello da 4 kg

 **PRODOTTO IN ITALIA**

**Con percentuale di
frutta garantita**



211444-2016-FSMS-ITA-DNV



CROSTATINA FRAGOLA E MIELE

Pasta frolla

Tegral Patacrout	900 g
Uova	100 g
Mimetic Incorporation	400 g
Summum Pistacchio	60 g
Farina Pistacchio	100 g

Farcitura

Vivafil La tradizione Fragola 70% e Miele Italiano q.b.

Decorazione

Belcolade Blanc Selection	q.b.
Passionata	q.b.
Harmony Sublimo Glaze & Go	q.b.
Fragole	q.b.
Foglie d'argento	q.b.
Zucchero Velo	q.b.

Pasta frolla: Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria attrezzata con la foglia sino ad ottenere un impasto omogeneo. Stendere metà della massa totale a 2 mm e foderare gli stampi. Porre gli stampi in freezer per 15 min., dopodiché fare una precottura di 10 min. a 175°C (forno statico). Stendere la rimanente frolla a 3 mm e con l'aiuto di un coppa pasta della misura del diametro interno della crostatina, tagliare dei dischi e creare dei piccoli fori. Precuocere per 8 min. a 175°C.

Farcitura: Riempire le crostatine, con la farcitura di fragola e miele, restando più bassi del bordo di 3 mm. Appoggiare i dischi di frolla al pistacchio sulla farcitura e cuocere il tutto a 170°C per 10 min.

Decorazione: Decorare la crostata ponendo dei dischi di cioccolato bianco, fragole fresche lucidate con Harmony Sublimo Glaze & Go, foglia argentata e delle "punte" di Passionata. Spolverare la metà decorata con zucchero a velo.



Puratos

VIVAFIL

La tradizione

Preziosi abbinamenti per un'armonia di sapori esclusivi.

La nuova linea Puratos di confetture extra, **Vivafil La tradizione**, nasce da un'attenta selezione degli ingredienti e una continua ricerca sugli abbinamenti.

Confetture extra con zucchero di canna, dal sapore autentico e naturale della frutta, ricchissime di morbidi pezzi di frutta.

Confettura Extra:

- Senza conservanti,
- Senza aromi
- Senza coloranti.

Altissima
percentuale di frutta

70%

Come da tradizione:

- Con zucchero di canna
- Con succo di limone
- Le pectine sono ottenute solo da mele e agrumi.

AMARENA E ANICE STELLATO



L'anice stellato è originario dell'Asia ma molto diffuso anche in sud America. Il nome è da attribuirsi alla forma del frutto che ricorda una stella con 8 punte legnose all'interno delle quali è racchiuso un seme marrone oleoso. L'anice stellato, conferisce un sapore aromatico che ricorda un po' la liquirizia.

Packaging: secchiello da 4 kg

 **PRODOTTO IN ITALIA**

**Con percentuale di
frutta garantita**



211444-2016-FSMS-ITA-DNV



RED & SHINE

Biscuit al pistacchio

Tegral biscuit 500 g

Summum pistacchio 50 g

Uova 375 g

Acqua 50 g

Granella di pistacchi q.b.

Inserto

Vivafil La tradizione Amarena 70% e Anice Stellato q.b.

Mousse di ciliegia

Purea di ciliegia 600 g

Bavarois Neutre 300 g

Passionata 1000 g

Glassa rossa

Miroir Glassage Neutre 500 g

Purea di amarena 25 g

Colorante rosso q.b.

Decorazione

Belcolade Blanc Selection q.b.

Burro di cacao rosso q.b.

Violetta candita q.b.

Biscuit al pistacchio: Montare in planetaria con la frusta a velocità media per circa 8 min. tutti gli ingredienti, tenendo da parte la granella di pistacchi. Stendere su silpat ad uno spessore di 4mm e cospargere con i pistacchi stessi. Cuocere a 200°C per 4 min., con immissione di vapore.

Inserto: Ritagliare il biscuit al pistacchio e porlo all'interno di una fascia inox rettangolare. Stendervi uno strato di Vivafil "La tradizione" Amarena anice e chiudere con un secondo strato di biscuit. Porre in abbattitore e quando congelato tagliare gli inserti di 1 cm inferiore alla base dello stampo finale del dolce.

Mousse di ciliegia: Scaldare la purea di ciliegie a 40°C, aggiungere il Bavarois Neutre e miscelare. Aggiungere la passionata semimontata e miscelare sino ad ottenere una massa delicata. Dosare nell'apposito stampo per $\frac{3}{4}$ e mettere l'inserto di amarena anice a chiusura. Porre in abbattitore.

Glassa rossa: Riscaldare a 38-40°C il Miroir Glassage Neutre miscelato alla purea di amarena, aggiungere il colorante rosso idrosolubile e passare al mixer. Glassare le mousse.

Decorazione: Spruzzare, con l'aiuto di un compressore, il burro di cacao colorato in stampi termoformati a semi sfera. Far cristallizzare. Formare, con Belcolade Blanc Selection temperato, dei corpi cavi. Far cristallizzare a 16°C. Sformare delicatamente e con l'aiuto di un coppa pasta riscaldato, creare un foro in diagonale. Poggiare la decorazione sulla mousse glassata e finire con violetta candita.



Puratos

VIVAFIL

La tradizione

Preziosi abbinamenti per un'armonia di sapori esclusivi.

La nuova linea Puratos di confetture extra, **Vivafil La tradizione**, nasce da un'attenta selezione degli ingredienti e una continua ricerca sugli abbinamenti.

Confetture extra con zucchero di canna, dal sapore autentico e naturale della frutta, ricchissime di morbidi pezzi di frutta.

Confettura Extra:

- Senza conservanti,
- Senza aromi
- Senza coloranti.

Altissima
percentuale di frutta

70%

Come da tradizione:

- Con zucchero di canna
- Con succo di limone
- Le pectine sono ottenute solo da mele e agrumi.

LAMPONE E ROSA



Packaging: secchiello da 4 kg

 **PRODOTTO IN ITALIA**

La rosa è una pianta dalle innumerevoli proprietà: l'utilizzo alimentare di petali, bacche e foglie di rose è noto da millenni. I fiori per l'intenso profumo, le bacche per l'alto contenuto di vitamine e antiossidanti, le foglie per preparare infusi. L'impiego di petali di rosa abbinati al gusto del lampone, conferisce alla confettura extra un aroma delicato e inebriante.

**Con percentuale di
frutta garantita**



211444-2016-FSMS-ITA-DNV



PETALO DI ROSA

Sablé Breton

Tuorlo d'uovo	160 g
Zucchero semolato	320 g
Mimetic Incorporation	320 g
Farina biscotto	450 g
Lievito chimico	10 g

Biscuit Tè Matcha

Tegral Biscuit	500 g
Uova	375 g
Acqua	50 g
Tè Matcha in polvere	3 g

Farcitura

Vivafil La tradizione Lampone 70% e Rosa **q.b.**

Mousse Cioccolato bianco

Latte	160 g
Passionata	160 g
Tuorli d'uovo	60 gr
Belcolade Blanc Intense	590 g.
Belcolade Puro Burro di Cacao	30 g
Passionata	460 g

Massa Velluto

Belcolade Puro Burro di Cacao	40 g
Belcolade Blanc Selection	60 g
Colorante rosso lipo	a.b.

Decorazione

Carat Decorcrem White	q.b.
Colorante rosso lipo	a.b.
Petali di rosa	a.b.
Albume	a.b.
Zucchero semolato	a.b.

Sablé Breton: Montare in planetaria i tuorli d'uovo e lo zucchero semolato. Aggiungere il grasso Mimetic Incorporation in struttura "pomata" ed infine farina e lievito chimico setacciati insieme. Rendere l'impasto omogeneo e stenderlo ad uno spessore di 3 mm. Ritagliare con lo stampo una monoporzione del diametro 7 cm. Cuocere a 160°C per 15 minuti circa.

Biscuit Tè Matcha: Montare in planetaria con la frusta per circa 8 min. a velocità sostenuta tutti gli ingredienti, sino ad ottenere una massa ben areata. Stendere dei layer alti 3 mm e cuocere a 200°C per 4 min., con leggera immisione di vapore (ove possibile).

Farcitura: Stendere un leggero strato di confettura extra al lampone e rosa su un layer biscuit e chiudere con un secondo. Porre in abbattitore. Una volta congelato creare con un coppapasta gli inserti di 4 cm. Porre nuovamente in freezer e mantenere in negativo fino all'utilizzo.

Mousse: Portare a bollire latte e crema vegetale Passionata. Versare sui tuorli e portare ad 82°C. Versare, passando al setaccio, sul cioccolato bianco ed il burro di cacao. Miscelare e, quando la massa omogenea raggiungerà la temperatura di 35°C, aggiungere la crema vegetale semi-montata. Colare per metà di uno stampo di diametro 6 cm e porvi l'inserto congelato. Mettere in abbattitore.

Massa Velluto: Sciogliere il burro di cacao e miscelare al cioccolato, anch'esso sciolto a 45°C. Aggiungere il colorante rosso, creando una leggera sfumatura rosa e portare la miscela colorata ad una temperatura di 28-30°C. Applicare la massa velluto su metà della mousse.

Decorazione: Sciogliere a microonde Carat Decorcrem White. Aggiungere il colorante, dando una sfumatura rosa simile alla massa Velluto. Applicare sulla rimanente parte della mousse creando un'onda. Porre in decorazione dei petali di rosa passati in albume e zucchero e successivamente posti in stufa a 40°C per 12 ore, lasciandoli asciugare.



Puratos

VIVAFIL

La tradizione

Preziosi abbinamenti per un'armonia di sapori esclusivi.

La nuova linea Puratos di confetture extra, **Vivafil La tradizione**, nasce da un'attenta selezione degli ingredienti e una continua ricerca sugli abbinamenti.

Confetture extra con zucchero di canna, dal sapore autentico e naturale della frutta, ricchissime di morbidi pezzi di frutta.

Confettura Extra:

- Senza conservanti,
- Senza aromi
- Senza coloranti.

Altissima
percentuale di frutta

70%

Come da tradizione:

- Con zucchero di canna
- Con succo di limone
- Le pectine sono ottenute solo da mele e agrumi.

ARANCIA E ZENZERO



Packaging: secchiello da 4 kg

 **PRODOTTO IN ITALIA**

Lo zenzero è una pianta erbacea coltivata nella fascia tropicale dell'Estremo Oriente, utilizzata a scopo alimentare e curativo. Lo zenzero fresco si presenta come una radice di forma irregolare e nodosa e l'abbinamento con un agrume come l'arancia, esalta ancora di più le caratteristiche di questa pianta, il cui sapore è rinfrescante, pungente e quasi piccante.

**Con percentuale di
frutta garantita**



GINGER-ORANGE DREAM

Cake Arancia

Tegral Satin Creme Cake	1000 g
Uova	350 g
Olio di girasole	300 g
Succo d'arancia	225 g

Farcitura

Vivafil La tradizione Arancia 70% e Zenzero	q.b.
--	-------------

Mousse

Passionata	250 g
Belcolade Lait Selection Cacao Trace	420 g
Passionata	350 g

Massa Velluto

Belcolade puro Burro di Cacao	40 g
Belcolade Blanc Selection	60 g
Colorante arancione tipo	q.b.

Cremoso Agrumi

Latte	250 g
Passionata	250 g
Gelatina in fogli	4 g
Zucchero	90 g
Tuorli	120 g
Vivafil Arancia 15%	70 g
Vivafil Limone 15%	70 g

Decorazione

Oro in fogli	q.b.
--------------	------

Cake Arancia: Miscelare in planetaria con la foglia tutti gli ingredienti sino ad ottenere una massa omogenea. Stendere con la raplette su dei tappetini in silicone uno strato alto 3mm. Cuocere a 185°C per 8 min.

Farcitura: Stendere un leggero strato di confettura extra all'arancia e zenzero su un layer cake e chiudere con un secondo strato. Porre in abbattitore e, quando ben congelato, creare con un coppapasta gli inserti di 2,5 cm. Porre nuovamente in freezer e mantenere in negativo fino all'utilizzo.

Mousse: Portare a bollire la crema vegetale Passionata e versare sul cioccolato Lait Selection. Quando il composto sarà omogeneo e raggiungerà una temperatura di circa 35°C, aggiungere la crema vegetale semi-montata. Miscelare nuovamente creando una mousse soffice. Colare in uno stampo cilindrico concavo, sino a $\frac{3}{4}$ dell'altezza. Inserire l'inserto congelato e porre in abbattitore.

Massa: Sciogliere il burro di cacao e miscelare al cioccolato, anch'esso sciolto a 45°C. Unire il colorante arancione.

Cremoso Agrumi: Portare a bollire il latte e la crema vegetale Passionata. Versare sui tuorli e lo zucchero miscelati in precedenza e portare il tutto a 82°C. Aggiungere la gelatina reidratata. Incorporare le farciture alla frutta e passare al mixer.

Decorazione: Sformare le monoporzioni. Spruzzare la massa velluto ad una temperatura di 28-30°C. Colare il cremoso nella cavità del dolce ed applicare oro in fogli come decorazione.

