



Scarica la nostra app MyPuratos

www.puratos.it

Puratos Italia S.r.l. - socio unico - Via Lumière Fratelli, 37/A - 43122 Parma (PR), Italia
T: +39 0521 16021 - F: +39 0521 387950 - E: info@puratos.it

Seguici su



AMBER

Il cioccolato ambrato dal sapore caramellato



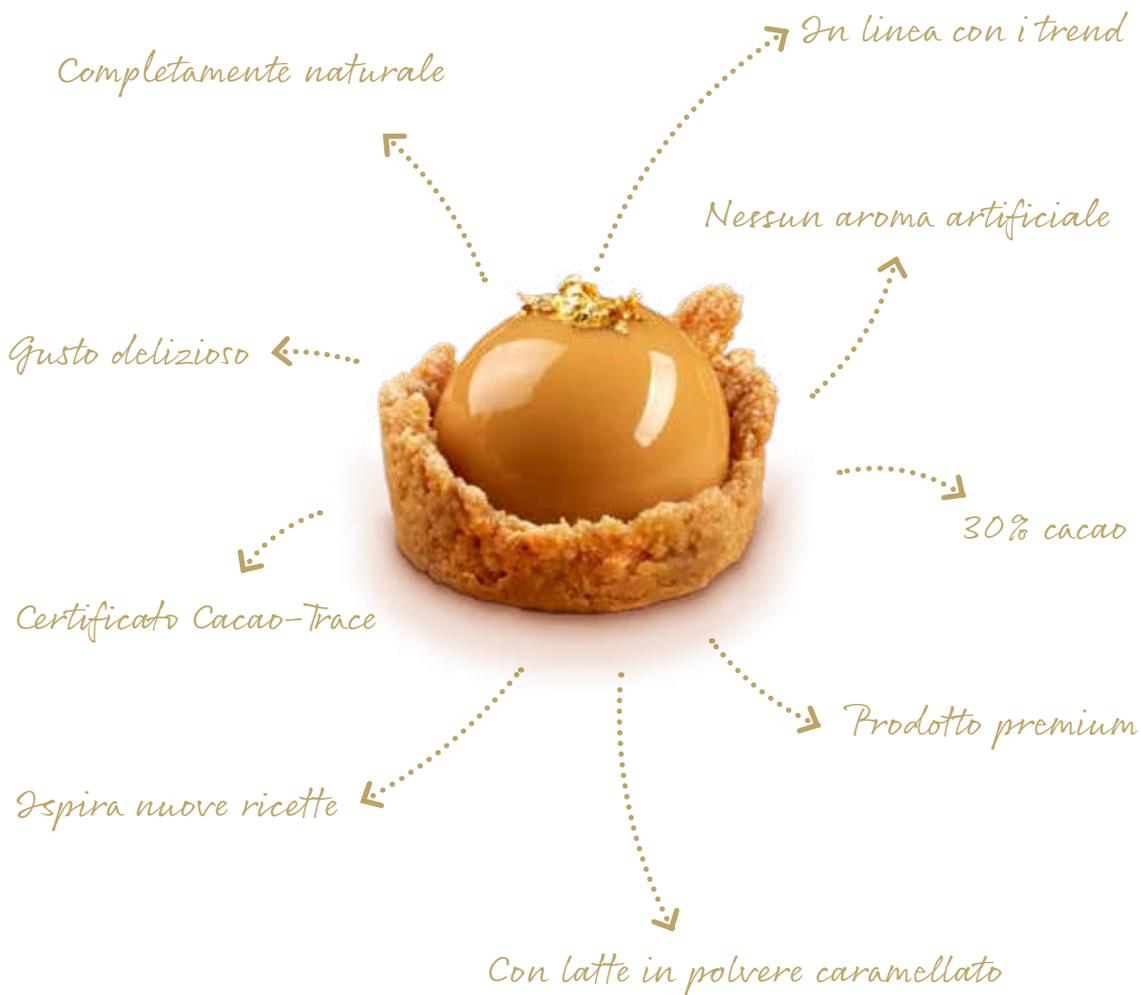
La linea **Belcolade Selection** si arricchisce con una sensazionale novità: nasce **Amber**, un cioccolato bianco al caramello salato con note di latte cotto e vaniglia.

Con il **30% di cacao** e una fluidità di tipo J, Amber è perfetto per tutte le applicazioni di pasticceria e cioccolateria: stampi, ricoperture, immersioni, soggettistica, mousse e ganache.

Il suo intenso colore ambrato è fonte di ispirazione per creare sempre nuove originali ricette.

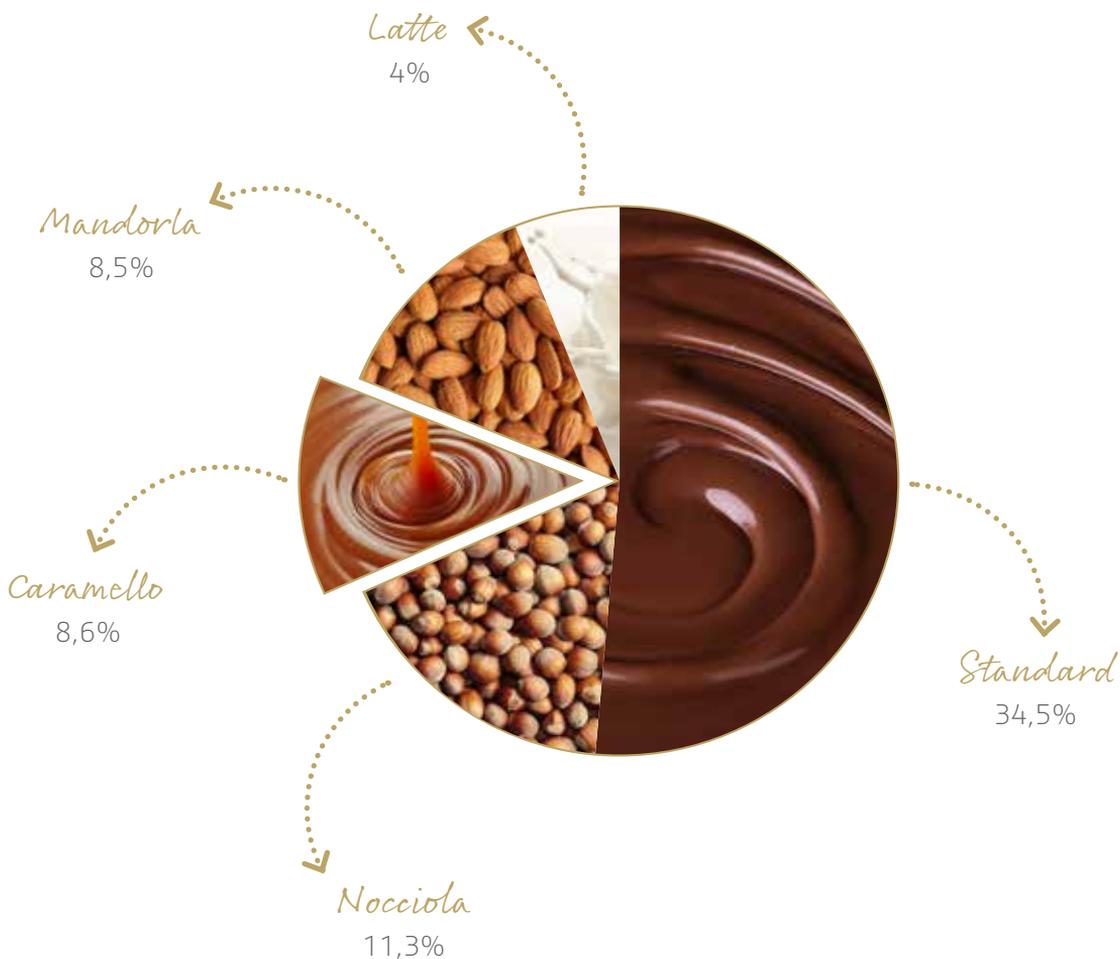
E il suo gusto è davvero squisito!

Belcolade Selection Amber CT



Un trend in crescita

Il caramello è il 3° ingrediente più popolare nel confectionery.
È presente in 2 declinazioni: **classico** & **salato**. Il caramello salato è il preferito dai consumatori di tutto il mondo.



La richiesta è in costante aumento

5.650 Nuovi prodotti al caramello proposti negli ultimi 5 anni*

America del Nord

852

Europa

2815

Asia/Pacifico

1060

America del Sud

342

Africa

581

*CAGR nuovi lanci nel confectionery cioccolato con aroma caramello (2014-2018)

Entremet Fragola, Cocco & Amber

INGREDIENTI

Frolla cocco e cacao

Farina pasticcera	960 g
Burro 82% m.g.	500 g
Zucchero a velo	400 g
Sale	4 g
Uova	200 g
Belcolade Polvere di Cacao Olandese	30 g
Cocco rapé	20 g

Crocante al cocco

Cocco rapé	220 g
Burro 82% m.g.	150 g
Zucchero semolato	100 g

Biscuit senza farina

Tuorli	155 g
Zucchero	90 g
Belcolade Noir Selection	110 g
Albumi	240 g
Zucchero	110 g

Fragole spadellate

Fragola a cubetti	500 g
Zucchero semolato	120 g
Burro 82% m.g.	40 g
Malibu	15 g
Zeste di lime	3 g
Gelatina	10 g

Crema inglese

Latte	500 g
Panna 35% m.g.	500 g
Zucchero	100 g
Tuorli	200 g

Cremoso fondente

Crema inglese	1200 g
Belcolade Noir Superieur	630 g

Mousse Amber

Crema inglese	1000 g
Belcolade Selection Amber CT	1758 g
Gelatina	15 g
Panna semimonitata	1200 g

Glassa Amber

Latte	300 g
Glucosio	500 g
Belcolade Selection Amber CT	1000 g
Miroir Glassage	1000 g
Gelatina	30 g

PROCEDIMENTO

Frolla cocco e cacao: Miscelare tutti gli ingredienti nella planetaria attrezzata con la foglia fino ad ottenere un impasto omogeneo. Far riposare in frigo a +4°C per almeno 2 ore prima dell'utilizzo. Stendere ad uno spessore di 2 mm, tagliare della misura desiderata, cuocere tra due fogli di silicone microforato a 170°C per circa 18 minuti.

Crocante al cocco: Fondere il burro e miscelarlo al cocco e allo zucchero. Stendere a 3 mm e con un coppa pasta diametro 16 formare il disco. Cuocere a 160°C per 15 minuti a valvola aperta.

Biscuit senza farina: Montare i tuorli con lo zucchero. Incorporare il cioccolato fuso. Montare gli albumi con i 110 g di zucchero. Amalgamare le due masse, poi versare 700 g per placca. Cuocere a 210°C in forno ventilato per 7 minuti. Ricoprire con pellicola e conservare a 4°C o in congelatore.

Fragole spadellate: In una padella cuocere le fragole con lo zucchero. Aggiungere il burro con le zeste di lime, poi il Malibu. Far cuocere e infine aggiungere la gelatina.

Crema inglese: Portare ad ebollizione il latte con la panna. A parte mescolare tuorli e zucchero. Unire i due composti e portare il tutto a 85°C. Raffreddare.

Cremoso fondente: Dopo aver realizzato la crema inglese di base, versarla sul cioccolato. Mixare con un frullatore a immersione fino ad ottenere una texture liscia e omogenea. Versare nello stampo e riporre in abbattitore fino a completo raffreddamento.

Mousse Amber: Incorporare alla crema inglese ancora calda la gelatina precedentemente reidratata, poi versare sul cioccolato e creare un'emulsione con il frullatore ad immersione. A 35°C aggiungere la panna semimontata.

Glassa Amber: Scaldare il latte con il glucosio. Versare sul cioccolato. Aggiungere la gelatina precedentemente reidratata e il Miroir Glassage, poi con un frullatore a immersione miscelare fino ad ottenere una texture liscia e omogenea. Lasciar riposare 24 ore prima di utilizzare. Glassare a 35°C su prodotti congelati.

Montaggio: Montare in un anello da 16 cm iniziando con uno strato di biscuit, poi versare 1 cm di cremoso e chiudere con un ulteriore strato di biscuit. Quando le fragole sono ben fredde, colare 1 cm sopra il biscuit e abbattere il tutto in negativo. Colare la mousse fino a $\frac{3}{4}$ di uno stampo da 18 cm, inserire l'inserto ben freddo, livellare ed abbattere. Quando la torta risulta ghiacciata, glassare, decorare e appoggiare sul disco di frolla di diametro 20 cm.



Pepite d'Oro

COMPOSIZIONE

1. Frolla al profumo di limone
2. Frolla ricomposta Amber
3. Massa pinguino
4. Mousse leggera Amber
5. Cremoso al limone
6. Glassa Amber

INGREDIENTI

Frolla al profumo di limone

Farina debole	470 g
Zeste di limone	3 pz
Zucchero a velo	200 g
Burro	250 g
Uova	100 g
Fior di sale	3 g

Frolla ricomposta Amber

Frolla cotta	200 g
Belcolade Selection Amber CT	60 g

Massa pinguino

Belcolade Noir Selection	100 g
Belcolade Puro Burro di Cacao	100 g
Polvere oro	a.b.

Mousse leggera Amber

Latte	250 g
Gelatina	15 g
Belcolade Selection Amber CT	470 g
Panna semimontata	500 g
Zeste di limone	2 pz

Cremoso al limone

Succo di limone	180 g
Zucchero semolato	50 g
Belcolade Selection Amber CT	140 g
Uova	220 g
Burro 82% m.g.	15 g
Zeste di limone	2 pz

Glassa Amber

Latte	300 g
Glucosio	500 g
Belcolade Selection Amber CT	1000 g
Miroir Glassage	1000 g
Gelatina	30 g

PROCEDIMENTO

Frolla al profumo di limone: Miscelare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta omogenea. Lasciare riposare almeno 1 ora a 4°C prima di lavorarla. Stendere a 2 mm. Cuocere a 170°C per 15 minuti in forno ventilato a valvola aperta.

Frolla ricomposta Amber: Sminuzzare la frolla con l'aiuto di un cutter. Successivamente inserire il cioccolato fino a completo assorbimento. Inserire il composto all'interno di uno stampo per tartellette. Conservare in frigo a +4°C per almeno 1 ora.

Massa pinguino: Miscelare tutti gli ingredienti insieme. Successivamente spruzzare il composto sulle basi di frolla precedentemente congelata per avere un effetto velluto.

Mousse leggera Amber: Montare la panna e conservarla in frigo. Portare a bollire il latte con la gelatina precedentemente idratata, poi versare il tutto sul cioccolato. Emulsionare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Quando arriva intorno ai 35°C, incorporare la panna in 2 fasi ed inserire negli appositi stampi.

Cremoso al limone: Portare a 85°C il succo di limone insieme allo zucchero, le uova e le zeste. Successivamente colarlo sul cioccolato ed emulsionare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Quando arriva a 35°C aggiungere il burro e continuare ad emulsionare. Con l'aiuto di una sac a poche farcire il cuore delle mousse. Abbatte a -18°C.

Glassa Amber: Scaldare il latte con il glucosio. Versare sul cioccolato. Aggiungere la gelatina precedentemente reidratata e il Miroir Glassage, poi con un frullatore a immersione miscelare fino ad ottenere una struttura liscia e omogenea. Lasciar riposare 24 ore prima di utilizzare. Glassare a 35°C su prodotti congelati.



Rocher Amber e Mango

COMPOSIZIONE

1. Semifreddo Amber
2. Mango gelificato
3. Copertura croccante

INGREDIENTI

Semifreddo Amber

Panna fresca 35% m.g.	450 g
Belcolade Selection Amber CT	280 g
Acqua	160 g
Gelatina	10 g
Meringa	100 g

Mango gelificato

Purea di mango 10%	80 g
Purea di passion fruit 10%	80 g
Destrosio	40 g
Acqua	40g
Gelatina	5 g

Copertura croccante

Belcolade Selection Amber CT	500 g
Belcolade Puro Burro di Cacao	25 g
Olio di semi	25 g
Granella di nocciole tostate	80 g

PROCEDIMENTO

Semifreddo Amber: Idratare la gelatina in 50 g di acqua presi dalla ricetta; scaldare la restante acqua a 80°C e versarla sul cioccolato, emulsionare come una ganache ed aggiungere la gelatina fusa. Mescolare la meringa italiana alla preparazione precedente ed alleggerire il tutto con la panna semi montata. Dressare la preparazione in stampi a sfera e abbattere in negativo.

Mango gelificato: Scaldare l'acqua con lo zucchero, sciogliervi la gelatina precedentemente ammollata in acqua fredda, poi aggiungervi la purea di frutta. A 40°C, immergere le sfere di semifreddo congelate. Ripetere l'operazione due volte. Stoccare in congelatore.

Copertura croccante: Sciogliere il cioccolato a 45°C, aggiungere il burro di cacao fuso e la granella di nocciole. Immergervi le sfere di semifreddo all'interno aiutandosi con uno stecchino.



Cake Ambrato

COMPOSIZIONE

1. Plumcake alla birra
2. Cremoso Amber

INGREDIENTI

Plumcake alla birra

Farina debole	360 g
Polvere di mandorla	150 g
Zucchero semolato	312 g
Zucchero invertito	150 g
Burro 82% m.g.	450 g
Uova	475 g
Baking	15 g
Birra belga Blanche	110 g

Crema inglese di base

Latte	500 g
Panna 35% m.g.	500 g
Zucchero	100 g
Tuorli	200 g

Cremoso Amber

Crema inglese	1200 g
Belcolade Selection Amber CT	900 g
Belcolade Puro Burro di Cacao	90 g

PROCEDIMENTO

Plumcake alla birra: Inserire tutti gli ingredienti tranne la farina di mandorla all'interno di un cutter, miscelare per bene ed infine aggiungere la farina di mandorla. Una volta completata l'emulsione inserire il composto all'interno degli stampi. Cuocere a 170°C per circa 25 minuti.

Crema inglese di base: Portare ad ebollizione il latte con la panna. Mescolare i tuorli con lo zucchero. Unire i due composti, portare il tutto a 85°C. Raffreddare.

Cremoso Amber: Dopo aver realizzato la crema inglese di base, versarla sul cioccolato unito al burro di cacao. Mixare con un frullatore a immersione fino ad ottenere una texture liscia e omogenea.

Montaggio: Quando il cake risulta ben freddo, gelatinare con Harmony, poi con una punta da Mont-Blanc formare il cremoso sulla superficie. Completare con decorazioni di Belcolade Selection Amber.



Caramello Mediterraneo

COMPOSIZIONE 1

1. Camicia Belcolade Noir Selection Cacao-Trace
2. Ganache Amber
3. Crack ambrato

COMPOSIZIONE 2

1. Camicia Belcolade Noir Selection Cacao-Trace
2. Gel al bergamotto

INGREDIENTI

Ganache Amber

Panna 35% m.g.	340 g
Zeste di lime	2 g
Belcolade Selection Amber CT	520 g
Zucchero invertito	20 g
Destrosio	73 g
Burro anidro	20 g
Glucosio	25 g

Crack ambrato

PatisFrance Praliné Amande 50%	200 g
Belcolade Selection Amber CT	250 g
Polvere di caffè	5 g
Feuilletine	200 g

Gel al bergamotto

Succo di limone	240 g
Olio essenziale di bergamotto	4 gocce
Pectina gialla	8 g
Zucchero	350 g
Acqua	150 g

PROCEDIMENTO

Ganache Amber: Scaldare a 70°C la panna insieme agli zuccheri presenti in ricetta e successivamente versare sul cioccolato. Creare un'emulsione con il frullatore ad immersione, evitando di incorporare bolle d'aria. Dressare la ganache a temperatura inferiore a 30°C. Lasciar cristallizzare per 24 ore a 17°C con un tasso di umidità inferiore al 60%.

Crack ambrato: Mescolare il cioccolato precristallizzato con il feuilletine e unire il tutto al pralinato di mandorla aggiungendo poi la polvere di caffè. Stendere su un tappeto di silicone a uno spessore di 1 mm.

Gel al bergamotto: Scaldare il succo di limone e l'acqua, aggiungere lo zucchero con la pectina e cuocere fino a 105°C. Togliere dal fuoco, aggiungere l'olio essenziale di bergamotto. Raffreddare.

Montaggio: In uno stampo a semisfera schiacciato spennellare un po' di polvere oro con alcool. Fare la camicia con il cioccolato fondente, poi farcire una parte dello stampo con la ganache Amber e inserire un dischetto di Crack ambrato. Farcire le altre semisfere con il gel al bergamotto. Cristallizzare il tutto. Chiudere lo stampo con uno strato sottilissimo di cioccolato e - prima della cristallizzazione - accoppiare le semisfere tra loro, in modo da ottenere una pralina con diverse texture e diversi gusti.



Snack mandarino & cocco

COMPOSIZIONE

1. Gel al mandarino
2. Ganache al cocco e mandorla

INGREDIENTI

Gel al mandarino

Purea di mandarino 10%	200 g
Succo di limone	40 g
Pectina gialla	6 g
Zucchero	350 g
Olio essenziale di mandarino	2 gocce

Ganache al cocco e mandorla

Purea di cocco 10%	150 g
Sorbitolo	10 g
Panna 35% m.g.	50 g
Belcolade Noir Supreme	50 g
Belcolade Selection Amber CT	220 g
Belcolade Puro Burro di Cacao	30 g
PatisFrance Praliné Amande 50%	150 g

PROCEDIMENTO

Gel al mandarino: Scaldare la purea di mandarino con il succo di limone, aggiungere lo zucchero e la pectina gialla e cuocere fino a 104°C. Aggiungere l'olio essenziale e colare su carta da forno, miscelando la massa per evitare di gelificare troppo. Utilizzare a 18-20°C.

Ganache al cocco e mandorla: Portare ad ebollizione la panna con il sorbitolo e la purea di cocco, versare sui cioccolati ed il burro di cacao, mixare ed aggiungere il Praliné Amande. Decorare lo stampo da snack prescelto con i coloranti in burro di cacao, preparare una camicia con Belcolade Selection Amber CT e lasciare cristallizzare. Colare con la sac a poche una striscia di gel al mandarino e coprire con la ganache al cocco e mandorla, restando ad 1 mm da bordo; far cristallizzare una notte a 14-16°C con igronometria al 60%. Chiudere lo stampo con la copertura precristallizzata.



Verrina Amber

COMPOSIZIONE

1. Brownie ambrato
2. Confit di lampone
3. Mele Tatin
4. Chantilly Amber

INGREDIENTI

Brownie ambrato

Burro 82% m.g.	440 g
Belcolade Selection Amber CT	440 g
<hr/> Uova	440 g
<hr/> Zucchero	220 g
<hr/> Zucchero invertito	70 g
<hr/> Farina debole	250 g
<hr/> Fior di sale	4 g
<hr/> Zeste d'arancia	2 g

Confit di lampone

Purea di lampone 10%	250 g
<hr/> Zucchero semolato	110 g
<hr/> Pectina X58	6 g

Mele Tatin

Mele golden	500 g
<hr/> Zucchero	100 g
<hr/> Burro 82% m.g.	30 g
<hr/> Sale	1 g

Chantilly Amber

Panna 35% m.g.	1000 g
Belcolade Selection Amber CT	340 g

PROCEDIMENTO

Brownie ambrato: Fondere burro e cioccolato a 40°C. Montare le uova con gli zuccheri. Miscelare i due composti insieme e incorporarvi la farina e il sale. Cuocere in stampi 30x47 cm coperti da un foglio di silicone. Cuocere a 175°C per 25 minuti. Lasciar raffreddare, poi tagliare.

Confit di lampone: Scaldare la purea, aggiungere lo zucchero unito alla pectina e far bollire il tutto per 1 minuto.

Mele Tatin: Pulire e tagliare le mele a cubetti 9x9. Caramellare lo zucchero, decuocere con il burro, aggiungere le mele e lasciarle caramellare leggermente cercando di mantenere una consistenza croccante.

Chantilly Amber: Portare ad ebollizione la panna, versare sul cioccolato e creare un'emulsione. Far cristallizzare a 4°C per almeno 6 ore, prima di montare la Chantilly ed utilizzarla.

Montaggio: Colare il confit di lampone, coprire con uno strato di brownie e poi con un secondo strato di confit. Dressare le mele tatin e completare con la chantilly.



Corona Ambrata

COMPOSIZIONE

1. Impasto
2. Vivafil Albicocca 35%
3. Crema Amber

INGREDIENTI

Impasto

Farina 00	1000 g
Acqua	500 g
Sale	20 g
Zucchero	100 g
Latte in polvere	30 g
O-tentic Mediterraneo	50 g
S500 CL	15 g
Mimetic Incorporation	50 g
Mimetic Primeur 5%	450 g

Crema Amber

Latte intero	400 g
Panna 35% m.g.	100 g
Tuorli	100 g
Zucchero	100 g
Amido di mais	40 g
Belcolade Selection Amber CT	200 g

PROCEDIMENTO

Impasto: Impastare insieme tutti gli ingredienti, tenendo da parte il Mimetic Primeur, fino a che non risulti un impasto omogeneo, facendo attenzione a non superare i 21°C. Lasciare riposare l'impasto a temperatura ambiente per 5 minuti, poi prelevare 1/4 dell'impasto e colorare di rosso. Abbassare la pasta a 2 cm e passare a - 18°C per 30 minuti. Successivamente, dare 2 pieghe da 3 e - dopo 30 minuti a 4°C - dare la terza piega da 3. Stendere sopra il panetto il rettangolo rosso. Abbassare la pasta a 2,5 cm (sfo-gliatrice) e tagliare dei rettangoli di 18x5 cm. Forma-re e far lievitare per 90 minuti a 28°C con 80% U.R. Lucidare con Sunset Glaze, farcire il centro con Vivafil Albicocca 35% e cuocere in forno statico a 210°C per 18 minuti.

Crema Amber: Portare ad ebollizione latte e panna. In una ciotola mescolare i tuorli con lo zucchero e l'amido. Unire i due composti e portare la crema ad ebollizione. Togliere dal fuoco e versare sul cioccolato Amber, creando un'emulsione perfetta. Raffreddare e stoccare in positivo fino all'utilizzo. Farcire la corona quando fredda.



Panettone Amber & Mandarino

INGREDIENTI

Impasto

Tegral Dolcinote 100 CL	1500 g
Lievito Levante	4 g
Acqua	500 g
Burro 82% m.g.	350 g
Tuorli	200 g
Totale preimpasto	2554 g

Impasto finale

Tegral Dolcinote 100 CL	1200 g
Tuorli	400 g
Zucchero	400 g
Acqua	450 g
Miele d'acacia	50 g
Burro 82% m.g.	350 g
Belcolade Selection Amber CT	600 g
Mandarino candito	500 g

Copertura

Belcolade Selection Amber CT	1000 g
Olio di semi	120 g
Crumble alla mandorla	q.b.
Mandarino candito	q.b.

PROCEDIMENTO

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

Impasto finale: Impastare preimpasto, Tegral Dolcinote 100 CL e metà dell'acqua, far asciugare bene. Successivamente aggiungere gli zuccheri e i tuorli in 3 mandate, fino ad ottenere un impasto liscio e compatto, completare con la restante acqua fino a completo assorbimento. A questo punto aggiungere il burro e formare un impasto liscio e omogeneo, poi completare a bassa velocità con cioccolato e mandarino. Far puntare in cella per 1 ora a 30°C U.R.75%. Pesare la quantità di pasta desiderata e fare la preforma. Lasciare riposare 15-20 minuti, pirlare e posizionare negli appositi pirottini. Far lievitare per 4-5 ore a 30°C U.R.75% finché il centro del panettone non raggiunge il centro dello stampo. Incidere la superficie con un taglio a croce e porre al centro un pezzo di burro. Cuocere a 165°C per 45 minuti da 500 g, per 55 minuti da 1000 g aprendo la valvola gli ultimi 10 minuti.

Copertura: Sciogliere il cioccolato ad una temperatura di 32°C, aggiungere l'olio di semi. Emulsionare con una spatola. Immergere la cupola del panettone, far scolare per bene e poco prima della cristallizzazione del cioccolato cospargere di pezzetti di crumble e cubetti di mandarino canditi.

