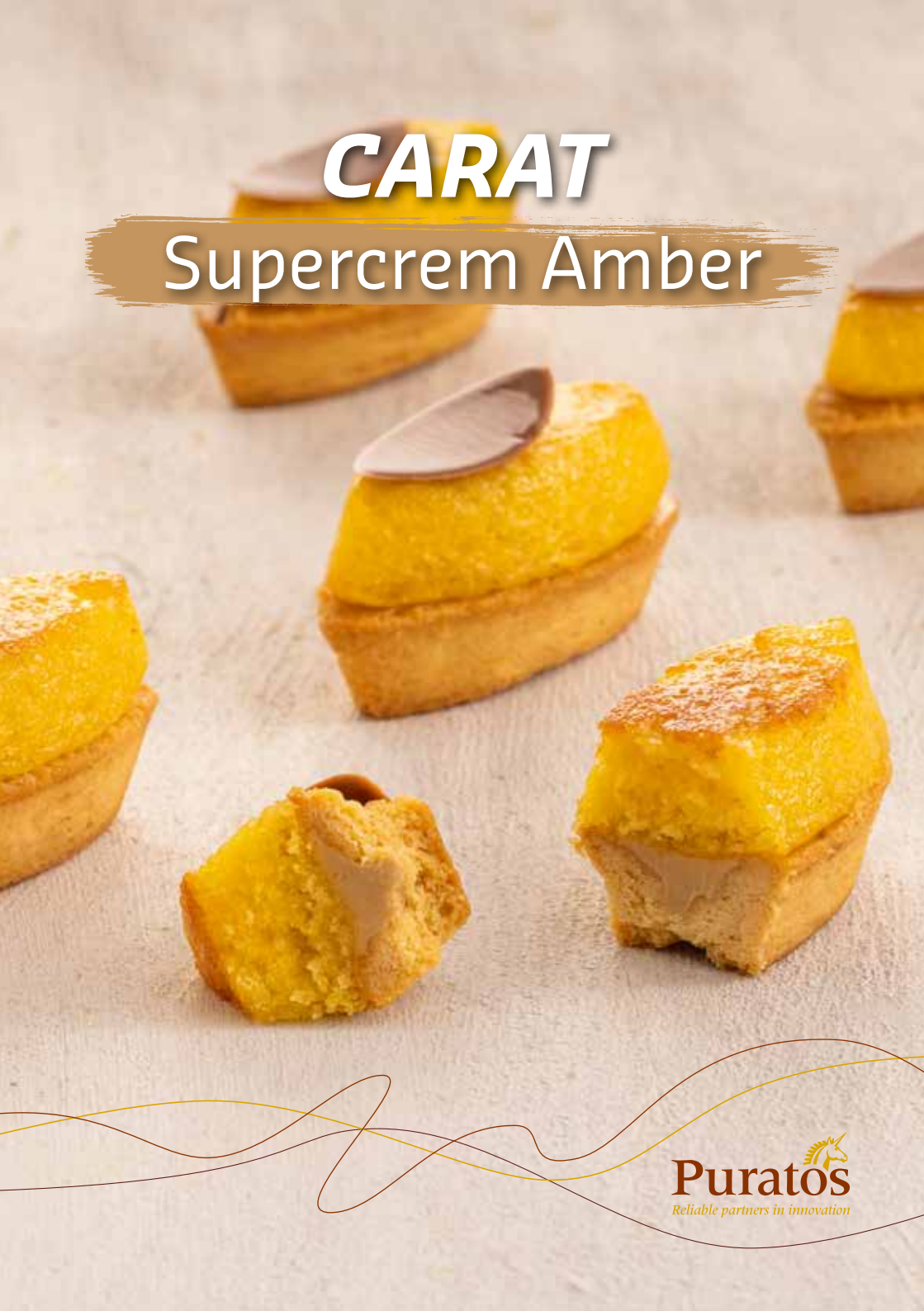


CARAT

Supercrem Amber



Carat Supercrem Amber è una speciale crema al caramello salato dal caratteristico colore ambrato. Il suo gusto è goloso e persistente, la sua struttura fine e delicata; la sensazione che dona al palato è di una vellutata cremosità.

Carat Supercrem Amber è perfetta per dar vita a creazioni invitanti e originali; è squisita usata in purezza, ma diventa ancor più deliziosa se combinata con cioccolato, frutta fresca, frutta a guscio, caffè o qualsiasi altro ingrediente suggerito dalla fantasia.

Con Carat Supercrem Amber i tuoi prodotti diventeranno irresistibili!

Crostatina tatin

Composizione

Frolla	
Farcitura Amber	
Cake integrale	
Farcitura mela	
Glassa trasparente al caramello	

Ingredienti

FROLLA	
Mimetic Incorporation	240 g
Sale	4 g
Zucchero a velo	180 g
Uova	100 g
Farina 180W	500 g

FARCITURA AMBER	
Carat Supercrem Amber	q.b.

CAKE INTEGRALE	
Tegral Satin Cake Integrale	500 g
Uova	175 g
Olio	150 g
Acqua	110 g

FARCITURA MELA	
Topfil mela italiana 90%	q.b.

GLASSA TRASPARENTE AL CARMELLO	
Caramello liquido	50 g
Mirroi glassage neutre	500 g

FINITURA	
Belcolade Noir Selection CT	q.b.

Decorazione

Belcolade Noir Selection CT

Procedimento

FROLLA: lavorare nella planetaria attrezzata con la foglia il burro con il sale e lo zucchero a velo. Poi, incorporare la farina in due mandate.

Far riposare la frolla almeno 2 ore in frigo. Stendere ad uno spessore di 2 mm, tagliare come desiderato, foderare dei ring e cuocere a 165°C per circa 18 minuti. Conservare le frolle in un luogo asciutto al riparo dall'umidità.

FARCITURA AMBER: Farcire la superficie delle tarte a 0,5 cm di spessore.

CAKE INTEGRALE: Mescolare tutti gli ingredienti nella planetaria munita di foglia, per circa 5 minuti a media velocità. Stendere dei tappetini di 0,5 cm e cuocere a 210°C per circa 6 minuti. Coppare di 2mm inferiore al diametro della frolla, appoggiare un disco sopra la farcitura Amber.

FARCITURA MELA: Riempire lo stampo in silicone con il Topfil, pressando bene per far uscire tutta l'aria; pareggiare bene con una spatola e abbattere in negativo.

GLASSA TRASPARENTE AL CARMELLO: Scaldare la glassa con il caramello a 40°C, emulsionare bene eliminando tutte le bolle d'aria, glassare i palet di mela da negativo. Appoggiarne una su ogni tarte.

FINITURA: Creare dei fili circolari con il Noir Selection temperato, appoggiare sulla superficie della glassa.





Callisson mango e caramello

Composizione

Frolla montata	
Farcitura Amber	
Bagna al mango	
Cake al mango	
Gelatina neutra	

Ingredienti

FROLLA MONTATA

Mimetic Incorporation	400 g
Zucchero a velo	150 g
Mandorle in polvere	100 g
Uova	100 g
Farina pasticceria	500 g
Baking	2 g

FARCITURA AMBER

Carat Supercrem Amber	q.b.
------------------------------	-------------

BAGNA AL MANGO

Acqua	600 g
Zucchero semolato	400 g
Purea di mango	100 g

CAKE AL MANGO

Tegral Satin Cake	400 g
Mandorle in polvere	100 g
Uova	175 g
Olio	150 g
Purea di mango	150 g

FINITURA

Belcolade Lait Selection CT	q.b.
------------------------------------	-------------

Decorazione

Belcolade Lait Selection CT

Procedimento

FROLLA MONTATA: Montare leggermente il Mimetic con lo zucchero a velo.

Aggiungere a filo le uova, ottenendo una crema omogenea.

Aggiungere tutte le polveri e mescolare fino ad assorbimento completo.

Con l'aiuto di un sac a poche, creare delle tartellette vuote nello stampo a barchetta. Cuocere a 180°C per circa 15 minuti.

FARCITURA AMBER: Farcire tutta la cavità della tartelletta.

BAGNA AL MANGO: Portare ad ebollizione acqua e zucchero. Far raffreddare, aggiungere la purea di mango. Utilizzare sul cake ancora caldo.

CAKE AL MANGO: Mescolare tutti gli ingredienti con la foglia per circa 2 minuti a velocità bassa.

Colare ad uno spessore di 0,5 cm nello stampo a callisson e cuocere a 200°C per circa 6 minuti con un tappetino microforato appoggiato sulla superficie.

FINITURA: Bagnare i callisson con la bagna quando ancora caldi, far raffreddare, lucidare con la gelatina e appoggiare sulla tartelletta capovolta.

Coco caramél

Composizione

Cake cocco intenso (325 g per stampo)

Farcitura Amber

Glassa cocco e lime

Ingredienti

CAKE COCCO INTENSO

Tegral Satin Cake	450 g
Cocco rapé	50 g
Uova	175 g
Olio	150 g
Purea di cocco	150 g
Malibu®	15 g

FARCITURA AMBER

Carat Supercrem Amber q.b.

GLASSA COCCO E LIME

Belcolade Lait Selection CT	750g
Olio di semi	75 g
Burro anidro	45 g
Cocco rapé tostato	50 g
Zeste di lime	

FINITURA

Cocco disidratato a lamelle q.b.

Decorazione

Cocco disidratato

Procedimento

CAKE COCCO INTENSO: Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia per 5 minuti a media velocità. Colare 325 g di composto per ogni stampo, appoggiare sulla superficie un tappetino microforato con una griglia e cuocere a 190°C per 20 secondi. Abbattere bene, prima di sformare.

FARCITURA AMBER: Farcire con l'aiuto di un sac a poche la parte centrale del cake e far raffreddare bene in frigo.

GLASSA COCCO E LIME: Mescolare i tre ingredienti partendo dal cioccolato temperato.

FINITURA: Glassare interamente il cake, direttamente da frigo. Decorare con lamelle di cocco disidratato.





Incontro

Composizione

Cake nocciola intenso (300 g per stampo)

Bagna al limone

Farcitura Amber

Farcitura al limone

Glassa alle nocciole

Ingredienti

CAKE NOCCIOLA INTENSO

Tegral Satin Cake	400 g
Nocciola in polvere	100 g
PatisFrance Praliné Noisette 50%	50 g
Uova	175 g
Olio	150 g
Acqua	140 g

BAGNA AL LIMONE 40°BRIX

Acqua	600 g
Zucchero semolato	300 g
Zucchero invertito	100 g
Zeste di limone	2 pz

FARCITURA LIMONE

Vivafil limone 30%	q.b.
---------------------------	-------------

FARCITURA AMBER

Carat Supercrem Amber	q.b.
------------------------------	-------------

GLASSA ALLE NOCCIOLE

Belcolade Lait Selection CT	750 g
Olio di semi	75 g
Burro anidro (sciolto)	45 g
Granella di nocciole	120 g

FINITURA

Cubetti di limone candito	q.b.
---------------------------	------

Decorazione

Cubetti di limone candito

Procedimento

CAKE NOCCIOLA INTENSO: Mescolare tutti gli ingredienti nella planetaria con la foglia per 5 minuti a media velocità. Colare 300 g di composto per ogni stampo, appoggiare sulla superficie un tappetino microforato con una griglia e cuocere a 165°C per 29 minuti.

BAGNA AL LIMONE 40°BRIX: Portare ad ebollizione tutti gli ingredienti, far raffreddare e filtrare. Utilizzare a 40°C sul cake a temperatura ambiente.

FARCITURA LIMONE: Stendere un velo sottile sulla superficie del cake.

FARCITURA AMBER: Farcire gli strati del cake direttamente sulla farcitura di limone, prestando attenzione a non sporcare i bordi. Chiudere con l'altro strato del cake. Tenere in frigo.

GLASSA ALLE NOCCIOLE: Mescolare i tre ingredienti partendo da cioccolato temperato.

FINITURA: Glassare interamente la torta, direttamente da frigo.

Quadro ambrato

Composizione

Frolla montata	
Amaretto morbido	
Farcitura Amber	
Crumble al caffè	
Composta di pere	

Ingredienti

FROLLA MONTATA

Mimetic Incorporation	400 g
Zucchero a velo	150 g
Mandorle in polvere	100 g
Uova	100 g
Farina pasticceria	500 g
Baking	2 g

AMARETTO MORBIDO

PatisFrance Patis Macaron	1000 g
Uova	200 g
Burro fuso	60 g

FARCITURA AMBER

Carat Supercrem Amber	q.b.
------------------------------	-------------

CRUMBLE AL CAFFÉ

Mimetic Incorporation	150 g
Zucchero di canna	150 g
Polvere di caffè	1 g
Sale	2 g
Farina pasticceria	220 g

COMPOSTA DI PERE

Succo di limone	5 g
Zucchero semolato	30 g
Pera a cubetti	300 g
Amido di mais	15 g

FINITURA

Belcolade Noir Selection CT	q.b.
Belcolade Polvere di Cacao Olandese	q.b.

Decorazione

Belcolade Noir Selection CT
Belcolade polvere di cacao olandese

Procedimento

FROLLA MONTATA: Montare leggermente il Mimetic con lo zucchero a velo. Aggiungere a filo le uova, ottenendo una crema omogenea. Aggiungere tutte le polveri e mescolare fino ad assorbimento completo. Con l'aiuto di un sac a poche, creare la base e i bordi sovrapponendo degli strati di frolla.

AMARETTO MORBIDO: Mescolare la polvere con le uova a media velocità per circa 5 minuti. Aggiungere il burro fuso e far assorbire. Farcire il fondo di frolla fino a metà dal bordo. Cuocere il tutto a 180°C per circa 25 minuti. Far raffreddare.

FARCITURA AMBER: Farcire tutta la superficie della torta fino al bordo.

CRUMBLE AL CAFFÉ: Inserire tutti gli ingredienti nella planetaria con la foglia e far sabbare. Stendere su una placca e abbatte. Sbriciolare con le mani, versare negli stessi stampi della frolla uno strato sottile di 0,5 cm e cuocere a 170°C v.a. Quando ben freddo, appoggiare come tappo alla crostata.

COMPOSTA DI PERE: Miscelare 10 g di zucchero con il limone e far macerare per almeno 2 ore. Unire il restante zucchero all'amido, mescolare con le pere e portare ad ebollizione. Raffreddare velocemente e utilizzare. Farcire la parte centrale del crumble sulla superficie.

FINITURA: Creare dei rametti di cioccolato temperato sul cacao in polvere. Lasciare cristallizzare prima dell'utilizzo.





Sbrisolona snack

Composizione

Sbrisolona Muscovado (25 g per stampo)

Farcitura Amber

Cremino Gianduja

Ingredienti

SBRISOLONA MUSCOVADO

Mimetic Incorporation	150 g
Zucchero muscovado	75 g
Zucchero di canna	75 g
Sale	2 g
Farina pasticceria	220 g

FARCITURA AMBER

Carat Supercrem Amber **q.b.**

CREMINO GIANDUJA

PatisFrance Gianduja	600 g
Belcolade Noir Selection CT	120 g

FINITURA

Belcolade Noir Selection CT **q.b.**

Decorazione

Belcolade Noir Selection CT

Procedimento

SBRISOLONA MUSCOVADO: Inserire tutti gli ingredienti nella planetaria con la foglia, far sabbicare. Stendere su una placca e abbattere. Sbriciolare con le mani, versare negli stampi e cuocere a 170°C.

FARCITURA AMBER: Farcire la parte centrale del biscotto, facendo attenzione a non sporcare i bordi.

CREMINO GIANDUJA: Far sciogliere il Gianduja a 30°C, poi aggiungere il Noir Selection temperato. Mescolare bene e colare sul biscotto farcito nello stampo in silicone, in modo da ottenere uno snack completamente lineare.

FINITURA: Decorare con il cioccolato temperato.



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    

