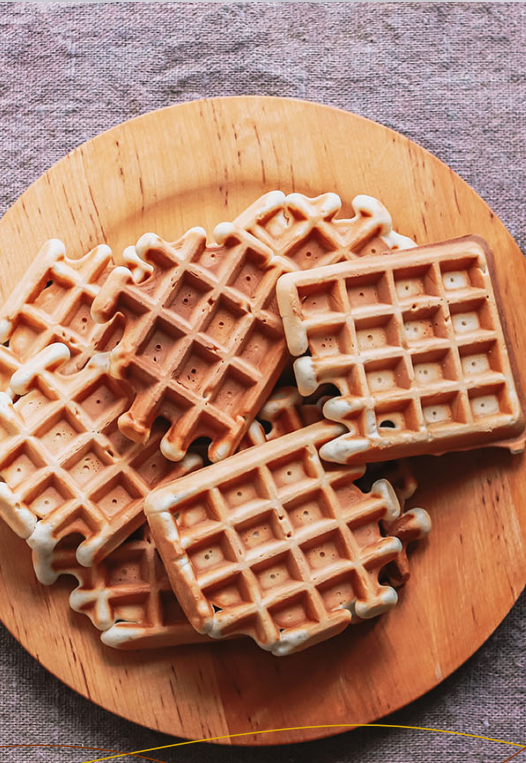


# Guida Satin

Trucchi, segreti e ricette



# Scopri quante cose puoi fare con la gamma Satin

## Versatilità!

E' questa la parola che caratterizza la nostra gamma Satin, dedicata al mondo cake... *Ma non solo!*

Sono tantissime le *varianti* che puoi creare, le *inclusioni* che puoi utilizzare e i *prodotti finiti* che puoi ottenere! Anche quelli che... Non pensavi si potessero fare!

Abbiamo creato per te *questa preziosa guida* che riassume in modo semplice ed immediato tutto quello che puoi realizzare con i prodotti Satin, da portare sempre con te per dare completo sfogo alla tua creatività!

## I nostri consigli per prodotti perfetti

### Per ottenere l'impasto ideale:

- Assicurati di utilizzare sempre una planetaria munita di foglia, per avere una perfetta miscelazione degli ingredienti delle tue ricette.
- Scegli sempre una velocità medio/alta, salvo ricette specifiche dove sia indicato diversamente.

### Per una cottura ottimale:

- Ricorda che non tutti i forni sono uguali: dopo la cottura verifica sempre con termometro che la temperatura al cuore abbia raggiunto i 94°C.
- Ricorda anche che la temperatura di cottura può variare a seconda che il tuo forno sia statico o ventilato: i forni ventilati devono cuocere a circa 15°C IN MENO rispetto ai forni statici. Ad esempio 180°C in forno statico = 165°C in forno ventilato.

### Per ottenere un taglio ancora più netto e pulito:

- Utilizza la panna al posto dell'acqua!

### Per personalizzare il tuo impasto:

- Sostituisci l'acqua con frullati, succhi, centrifugati o puree di frutta. Maggiore è la percentuale che sostituisci, più intenso sarà il gusto. Puoi sostituire fino al 100% dell'Acqua
- Aggiungi il 7% di pasta a base grassa (pistacchio, nocciola, mandorla...) sul peso dell'impasto finito!

## PICCOLE varianti per GRANDI risultati

	RICETTA BASE		IMPASTO CON FRUTTA IN SOSPENSIONE		UTILIZZO DI GRASSO SOLIDO (Mimetic, Burro, Margarina)	
	Tegral Satin Cake, Yogurt ed Integrale	Tegral Satin Cake Cioccolato Belga	Tegral Satin Cake, Yogurt ed Integrale	Tegral Satin Cake Cioccolato Belga	Tegral Satin Cake, Yogurt ed Integrale	Tegral Satin Cake Cioccolato Belga
Satin	1000 g	1000 g	1000 g	1000 g	1000 g	1000 g
Uova	350 g	500 g	570 g	500 g	350 g	500 g
Olio	300 g	400 g	300 g	400 g	Sostituire olio con 350 g di grasso	Sostituire olio con 460 g di grasso
Acqua	220 g	50 g	/	50 g	255 g	60 g

## Muffin



### INGREDIENTI

<b>Tegral Satin Cake Yogurt</b>	<b>500 g</b>
Uova	175 g
Olio	150 g
Acqua	110 g

### PROCEDIMENTO

Versare tutti gli ingredienti in planetaria munita di foglia per 4 minuti a velocità medio-alta.

Con una sac a poche dressare il composto in uno stampo per muffin.

Formare 9 stampi muffin da 100 gr ciascuno.

Cuocere in forno statico per 25 minuti a 180°C (10 minuti a valvola chiusa e 15 minuti a valvola aperta).

## Cookies



### INGREDIENTI

<b>Tegral Satin Cake Integrale</b>	<b>600 g</b>
Uova	120 g
Burro	180 g
Inclusioni a scelta	q.b.
(nocciole, cioccolato, pistacchi, mandorle..)	

### PROCEDIMENTO

Miscelare burro e uova a temperatura ambiente in planetaria munita di foglia a velocità media fino a creare un composto omogeneo.

Versare Tegral Satin Cake Integrale e continuare a miscelare per 2 minuti a velocità media fino a completo assorbimento.

Aggiungere le inclusioni e miscelare in planetaria fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Con una sac a poche dressare il composto (circa 60 gr per biscotto) su una teglia rivestita di carta forno. Cuocere in forno statico per 25 minuti a 175°C a valvola chiusa.



## Brownies



### INGREDIENTI

<b>Tegral Satin Cake Cioccolato Belga</b>	<b>1000 g</b>
Uova	500 g
Olio	400 g
Acqua	50 g
<b>Belcolade Noir Selection CT</b>	<b>+ 15%</b>

### PROCEDIMENTO

Miscelare tutti gli ingredienti tranne il cioccolato in una planetaria munita di foglia a velocità medio-alta per 4 minuti.

Continuare a miscelare aggiungendo il cioccolato fuso fino a completo assorbimento.

Colare l'impasto in stampo rettangolare fino all'altezza di 2 cm.

Cuocere a 170°C in forno statico per 25 minuti circa a valvola chiusa.

## Waffles



### INGREDIENTI

<b>Tegral Satin Cake</b>	<b>500 g</b>
Uova	175 g
Olio	50 g
Acqua	75 g

### PROCEDIMENTO

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria munita di foglia a velocità medio-alta per 4 min.

Colare l'impasto nella macchina dedicata.

## Sacher



### INGREDIENTI

<b>Tegral Satin Cake Cioccolato Belga</b>	<b>600 g</b>
Mandorle in polvere	400 g
Uova	350 g
Olio	100 g
Acqua	150 g

### PROCEDIMENTO

Versare tutti gli ingredienti in planetaria munita di foglia per 5 minuti a velocità medio-alta.

Versare il composto nello stampo desiderato (imburato, trattato con staccante o rivestito di carta forno), riempiendolo fino a  $\frac{3}{4}$ .

Infernare a 170°C in forno statico per 40 minuti (25 minuti a valvola chiusa e 15 minuti valvola aperta). Far raffreddare a temperatura ambiente per circa 15 minuti.

Abbattere a - 18 °C per circa 20 minuti.

Tagliare a metà e farcire con un velo di farcitura all'albicocca.

Mettere in abbattitore per circa 15 minuti.

Glassare con una ganache al cioccolato.

**Suggerimento:** La farcitura Vivafil Albicocca Italiana 50% è perfetta per questo tipo di applicazione.

## Base per Torte Moderne



### INGREDIENTI

<b>Tegral Satin Cake Cioccolato Belga</b>	<b>1000 g</b>
Uova	500 g
Olio	400 g
Acqua	50 g

### PROCEDIMENTO

Versare tutti gli ingredienti in planetaria munita di foglia per 4 minuti a velocità medio-alta.

Con l'utilizzo di una raplette o di una spatola a gomito, stendere l'impasto dai 4 ai 5mm su fogli di silicone o carta da forno

Cuocere in forno ventilato a 185-190°C per 6/8 minuti con valvola chiusa.

All'uscita da forno spolverare con zucchero semolato e spostare sopra una griglia da pasticceria per evitare che si secchi eccessivamente.

Sovrapporre i fogli di biscotto morbido uno su l'altro dividendoli con un foglio di carta forno e stocarli in congelatore coperti con cellophane o busta alimentare. Si conservano per 30 giorni.

## Gamma Satin



*Satin*  
Cake

**Confezione:**

Sacco da 15 kg

**Conservazione**

9 mesi, una volta aperto  
conservare in luogo  
fresco e asciutto

**Dosaggio:**

100% completo



*Satin*  
Cake Integrale

**Confezione:**

Sacco da 15 kg

**Conservazione**

9 mesi, una volta aperto  
conservare in luogo  
fresco e asciutto

**Dosaggio:**

100% completo



*Satin*  
Cake Yogurt

**Confezione:**

Sacco da 15 kg

**Conservazione**

9 mesi, una volta aperto  
conservare in luogo  
fresco e asciutto

**Dosaggio:**

100% completo



*Satin*  
Cake Cioccolato Belga

**Confezione:**

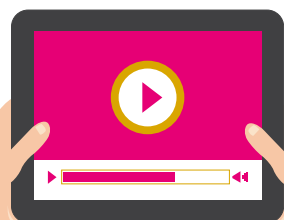
Sacco da 14 kg

**Conservazione**

9 mesi, una volta aperto  
conservare in luogo  
fresco e asciutto

**Dosaggio:**

100% completo



*Guarda il Video Tutorial per utilizzare  
al meglio Tegral Satin:  
<https://bit.ly/tutorial-satin>*



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    

**Puratos**  
Reliable partners in innovation