

Topfil



Il gusto inconfondibile della frutta in pezzi

La texture del prodotto è una vera e propria componente del suo gusto.

In una farcitura, la presenza di **frutta in pezzi** rende ancora più corposo e intenso il sapore dei tuoi prodotti.

Puratos, con le sue linee **Topfil** e **Topfil Finest**, ti permette di spaziare tra applicazioni pre e post cottura, garantendoti un'alta percentuale di frutta in pezzi, che diventa la vera e propria protagonista del prodotto!

Topfil

Le farciture **Topfil**, sono perfette per le tue applicazioni pre e post cottura.

Grazie alla loro **altissima percentuale di frutta in pezzi** non potrai far a meno di rievocare il gusto autentico e genuino della frutta appena raccolta.

Realizzate rigorosamente **con frutta italiana**, queste farciture con cubetti di frutta diventeranno un ingrediente di cui non potrai più fare a meno!

TOPFIL MELA ITALIANA 90%



Confezione: Secchiello 5 kg
Dosaggio: Pronto all'uso
Shelf life: 6 mesi

Topfil Mela Italiana 90% è la farcitura con cubetti di mele italiane, dalla consistenza croccante e dal gusto distintivo e naturale che fa davvero la differenza.

TOPFIL PERA ITALIANA 85%



Confezione: Secchiello 5 kg
Dosaggio: Pronto all'uso
Shelf life: 4 mesi

Topfil Pera italiana 85% è una farcitura dal profumo e gusto avvolgenti. Grazie alla sua densità corposa è perfetta tantissime applicazioni. Ottima con la ricotta!



Topfil Finest

La frutta di nuova generazione

Topfil Finest è la gamma di farciture di nuova generazione che utilizza **innovazione e tecnologia** per preservare al meglio le caratteristiche organolettiche della frutta.

Con il **70% di frutta in pezzi** e il suo **basso contenuto di zuccheri**, la linea Topfil Finest è riconoscibile al primo assaggio: i pezzi altamente visibili e il **gusto davvero genuino** della frutta la rendono davvero **inconfondibile**.

Senza conservanti, aromi, coloranti artificiali
e ideale in applicazione **post cottura**.

Con Topfil Finest la frutta diventa la vera protagonista del tuo prodotto!



Basso in
ZUCCHERI



Etichetta
(PIÙ) PULITA



NO
CONSERVANTI



NO AROMI Artificiali
NO COLORANTI Artificiali

Gusti



Ciliegia



Fragola



Albicocca



Mango



Confezione: Secchiello 4,5 kg

Dosaggio: Pronto all'uso

Shelf life: 6-9 mesi

Cupola all'albicocca

INGREDIENTI & PROCEDIMENTO

1. Frolla

Farina Frolla	450 g
Polvere di Mandorle	150 g
Zucchero a Velo	200 g
Mimetic Incorporation	250 g
Uova	75 g

Portare tutti gli ingredienti a temperatura ambiente e mescolarli insieme per realizzare l'impasto. Stendere a 4 mm di spessore e tagliare con un tagliapasta di diametro 7 cm. Informare a 170°C fino a doratura.

2. Base Croccante

PatisFrance Pralirac Beurre Salè	75 g
---	-------------

Sciogliere Pralirac Beurre Salè a 40°C. Stenderlo a 4mm tra due fogli di carta forno e far raffreddare. Coppare dei dischi da 5 cm di diametro.

3. Impasto a Sigaretta

Mimetic Incorporation	50 g
Zucchero a velo	50 g
Farina	50 g
Albume	50 g

Sciogliere Mimetic a 40°C. Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria munita di foglia, fino ad ottenere una consistenza liscia. Colorare 50 g di impasto con colorante alimentare verde chiaro, giallo, rosso e cacao in polvere. Creare dei puntini di pan di spagna colorato sulla parte inferiore di un Silpat® e con una spatola distribuirli dal basso verso l'alto del tappetino. Congelare.

4. Pan di Spagna

Uova	455 g
Zucchero a velo	345 g
Farina di Mandorla	340 g
Farina Frolla	100 g
Burro sciolto	70 g
Albume	375 g
Zucchero	30 g

Per una teglia 60X40cm: con una frusta a velocità media, sbattere le uova, lo zucchero a velo setacciato, la polvere di mandorle, la farina e il burro fuso per 5 minuti. Incorporare gli albumi e lo zucchero montati a crema. Spalmare su un Silpat® con la pasta di sigaretta colorata. Informare a 230 °C a valvola chiusa per +/- 5 min.

5. Mousse al formaggio

Miele	190 g
Tuorlo d'uovo	80 g
Gelatina in fogli	12 g
Acqua	72 g
Formaggio di capra fresco	400 g
Passionata	450 g

Idratare la gelatina e l'acqua per almeno 15 minuti. Scaldare a bagnomaria il miele e i tuorli d'uovo a 70°C, quindi montare fino ad ottenere una paté a bombe leggera. Quando la paté a bombe raggiunge i 40°C incorporare la gelatina sciolta e il formaggio di capra. A 30°C incorporare Passionata leggermente montata al composto.

6. Farcitura

Topfil Finest Albicocca 70%	500 g
------------------------------------	--------------

Applicare Topfil Finest Albicocca 70% in uno stampo a mezza sfera.

7. Chantilly al miele

Chantypak	250 g
Miele	25 g
Panna	250 g

Montare tutti gli ingredienti insieme.

8. Velvet spray

Belcolade Blanc Selection CT	50g
Belcolade Puro Burro di Cacao	50g

Sciogliere prima il burro di cacao e poi aggiungere Belcolade Blanc Selection CT a 30°C. Successivamente spruzzare sulla mousse di formaggio di capra congelata.



Trancio all'albicocca

INGREDIENTI & PROCEDIMENTO

1. Frangipane alla nocciola

Burro	100 g
Zucchero	100 g
Uova	80 g
Farina di nocciola	100 g
Farina Frolla	10 g

Miscelare in planetaria munita di foglia il burro con lo zucchero fino ad ottenere un composto cremoso. Aggiungere le uova, poi la farina di nocciola e la farina frolla setacciate. Miscelare brevemente in modo da inglobare meno aria possibile, altrimenti all'uscita dal forno il prodotto risulterà asciutto. Dressare ad 1cm di spessore sopra un Silpat®. Infornare a 180°C per 6-8 minuti, a valvola chiusa.

2. Mousse al cioccolato e passion fruit

PatisFrance Starfruit Passion Fruit	345 g
Panna	345 g
Belcolade Origins Perù 64	700 g
Panna semi-montata	665 g

Riscaldare la panna insieme a Starfruit Passion Fruit a 85°C, versare sul cioccolato e mixare. Utilizzare un frullatore ad immersione per una migliore emulsione. Far raffreddare a 35°C e incorporare la panna semi-montata. Colare nello stampo e abbattere.

3. Spray al cioccolato

Belcolade Noir Selection CT C501/J	250 g
Belcolade Puro Burro di Cacao	150 g

Riscaldare il cioccolato e il burro di cacao e spruzzare sulla mousse ghiacciata ad una temperatura di circa 30°C.

4. Farcitura

Topfil Finest Albicocca 70% **q.b.**

Scaldare Topfil Finest Albicocca 70% a 50°C per ridurre le bolle d'aria e dressare nello stampo.

5. Decorazione

Belcolade Noir Selection CT C501/J **q.b.**

Far pre-cristallizzare il cioccolato, stenderlo tra 2 fogli di plastica, tagliare delle strisce e avvolgere in un cilindro. Far cristallizzare.

Montaggio

Colare la mousse al cioccolato nello stampo e abbattere. Sformare la mousse e adagiarla sul frangipane. Porre a -18°C. Dressare Topfil Finest nello stampo e abbattere. Spruzzare lo spray al cioccolato sulla mousse e porre su una base frolla. Sformare Topfil Finest dallo stampo e porlo sulla mousse.



Cilindro alla fragola

INGREDIENTI & PROCEDIMENTO

1. Pasta frolla alla nocciola

Farina frolla	250 g
Burro	125 g
Sale	4 g
Uovo	60 g
Zucchero a velo	110 g
Polvere di nocciola	50 g

Impastare delicatamente tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo. Stendere a 3 mm tra 2 fogli di carta da forno. Mettere in freezer per 30 minuti. Ritagliare la frolla e rivestire gli stampi. Cuocere a 180°C per 18 minuti.

2. Pan di spagna alla nocciola

Albumi	120 g
Zucchero semolato	100 g
Polvere di nocciola	200 g
Zucchero a velo	100 g
Farina frolla	60 g

Montare gli albumi con lo zucchero semolato. Aggiungere gli altri ingredienti. Mettere in una cornice di 40X30X5 cm. Cuocere in un forno statico a 180°C per 14 minuti.

3. Composta di fragola

Topfil Finest Fragola 70%	1400 g
Gelatina in fogli	28 g

Scaldare Topfil Finest Fragola 70% fino ad arrivare ad una temperatura di 40°C. Aggiungere la gelatina reidratata. Dressare in stampi cilindrici e congelare.

4. Mousse al cioccolato bianco

Passionata	100 g
Gelatina in fogli	10 g
Vaniglia	2 g
Belcolade Blanc Intense CT	130 g
Passionata semi-montata	180 g

Scaldare Passionata a 50°C. Aggiungere la gelatina reidratata e la vaniglia. Aggiungere il cioccolato fuso a 35°C. Quando la mousse raggiunge 30°C, aggiungere Passionata semi-montata.

5. Decorazione

Nocciole in Pezzi	q.b.
Fragole in pezzi	q.b.

Inserire il pan di spagna nei gusci di frolla, dressare la mousse al cioccolato bianco e abbattere. Appoggiare sulla mousse la composta di fragola e finire con alcuni pezzi di nocciole e fragole.



Tartelletta alla fragola

INGREDIENTI & PROCEDIMENTO

1. Frolla

Farina frolla	1000 g
Mimetic Incorporation	500 g
Zucchero a velo	400 g
Vaniglia	1 g
Uova	100 g
Belcolade Blanc Selection CT	q.b.

Impastare tutti gli ingredienti e porre in frigorifero. Stendere l'impasto ad uno spessore di 3 mm, foderando lo stampo microforato da crostatina Silpat®. Cuocere in forno a 165°C. Una volta fredda, impermeabilizzare la crostatina con Belcolade Blanc Selection CT all'interno della stessa.

2. Crema Pasticcera

Cremyvit 4x4	375 g
Acqua	1000 g

Mescolare gli ingredienti ad alta velocità per 3 minuti.

Lasciare riposare per 5 minuti e mescolare ancora per 1 minuto.

3. Mousse cioccolato e lime

Crema Pasticcera	100 g
Belcolade Blanc Selection CT	50 g
Passionata semi-montata	100 g
Zeste di lime	q.b.

Mescolare Belcolade Blanc Selection CT con la crema pasticcera.

Aggiungere le zeste di lime e Passionata semi-montata. Colare dentro alla crostatina.

4. Farcitura

Topfil Finest Fragola 70%	q.b.
Miroir Glassage Neutre	q.b.

Stendere Topfil Finest Fragola 70% tra 2 fogli di plastica ad uno spessore di 4 mm. Coppare dei dischi della stessa dimensione della crostatina e congelare. Glassare con Mirror Glassage Neutre.

5. Decorazione

Pistacchi rotti tostati	q.b.
Cubetti di fragole	q.b.

Decorare con i pistacchi rotti tostati e cubetti di fragole.



TuttoMango

INGREDIENTI & PROCEDIMENTO

1. Base

Belcolade Lait Selection CT	70 g
Cryst-O-Fil White	100 g
Mango essiccato in pezzi	25 g

Sciogliere i primi 2 ingredienti a 40°C. Aggiungere il mango. Stendere 220 g di impasto su una teglia 20x30 cm.

2. Cake al mango

Tegral Satin Cake	250 g
Olio di semi	85 g
Uova	85 g
PatisFrance Starfruit Mango	55 g

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria munita di foglia per 4 minuti. Stendere l'impasto a 7 mm di spessore su un Silpat® e cuocere circa 12-15 minuti a 180°C. Tagliare un cake delle stesse dimensioni della base.

3. Farcitura

Topfil Finest Mango 70%	450 g
--------------------------------	--------------

Applicare Topfil Finest Mango 70% sulla torta e congelare.

4. Crema al Mango

Latte	250 g
PatisFrance Starfruit Mango	250 g
Cpt Stabil	45 g
Zucchero	75 g
Gelatina	3 g
Acqua	15 g
Passionata semi-montata	150 g

Preparare una crema pasticcera con i primi 4 ingredienti. Aggiungere la gelatina precedentemente idratata e far raffreddare. Dividere la crema pasticcera in 2 ciotole (315 g) e incorporare Passionata semi-montata in una delle 2 creme al mango.

5. Copertura

Belcolade Blanc Intense CT	600 g
Olio	30 g
Belcolade Puro Burro di Cacao	20 g
Mango essiccato in pezzi	q.b.

Scaldare tutti gli ingredienti fino a 40°C.

6. Finitura

Mango Fresco	q.b.
--------------	------

Tagliare il cake congelato in tranci 3x10 cm. Immergerli nella copertura e lasciare rapprendere. Applicare le due parti di crema al mango sulla farcitura e finire con dei bastoncini di mango fresco.



Barrette alla ciliegia

INGREDIENTI & PROCEDIMENTO

1. Pasta frolla

Farina frolla	1000 g
Mimetic Incorporation	500 g
Zucchero velo	400 g
Uova	100 g

Impastare tutti gli ingredienti. Stendere uno strato di 3 mm e tagliare nella forma scelta. Pre-cuocere per circa 15 minuti a 170°C.

2. Farcitura

Topfil Finest Ciliegia 70%	300 g
-----------------------------------	--------------

Stendere la farcitura sulla base di frolla precotta.

3. Crumble

Mimetic Incorporation	200 g
Zucchero	160 g
Farina frolla	400 g
Vaniglia	q.b.

In una planetaria munita di foglia, miscelare farina, zucchero e vaniglia. Aggiungere Mimetic Incorporation sciolto e rendere l'impasto omogeneo. Far raffreddare il crumble e sbriciolarlo. Applicarlo sulla farcitura e cuocere velocemente in forno a 170°C fino a doratura.



Lingotto pera e cioccolato

INGREDIENTI & PROCEDIMENTO

Sablè Bretonne

Mimetic Incorporation	240 g
Sale	2 g
Tegral Satin Cake	600 g
Tuorlo	160 g

In una planetaria munita di foglia, miscelare Mimetic Incorporation, sale e Tegral Satin Cake fino ad ottenere una struttura sabbiosa. Aggiungere i tuorli e miscelare per 3 minuti a velocità media.

Stendere tra due fogli di carta forno a 6 mm di spessore. Raffreddare, tagliare, porre in stampo e cuocere a 170°C per 18 minuti circa.

Pera gelificata

Topfil Pera Italiana 85%	1000 g
Gelatina in fogli	12 g
Acqua per gelatina	60 g

Idratare la gelatina. Scaldare Topfil Pera Italiana 85% a 40°C. Aggiungere la gelatina e dressare negli stampi. Abbattere.

Mousse al caramello

Panna	500 g
Passionata	500 g
Carat Supercrem Amber	1000 g
Gelatina in fogli	30 g

Semi-montare insieme panna e Passionata, tenendo da parte 50 g di panna per sciogliervi la gelatina idratata. Scaldare Supercrem Amber a 38°C, incorporare il composto di panna semi-montata e aggiungere la panna calda con la gelatina sciolta all'interno.

Decorazione

Miroir Glassage Neutre	q.b.
-------------------------------	-------------

Quando la pera gelificata sarà congelata, sformarla dallo stampo, glassarla con Miroir Glassage Neutre e adagiarla sulla Sablè Bretonne. Finire con la mousse al caramello.



Disco all mela

INGREDIENTI & PROCEDIMENTO

1. Pasta sfoglia

Farina Sfoglia	600 g
Mimetic Incorporation	150 g
Acqua	450 g
Sale	20 g
Mimetic 20	650 g

Formare un impasto con i primi 4 ingredienti.
Incassare Mimetic 20 laminando con 6 pieghe semplici.

2. Farcitura alla mela

Topfil Mela Italiana 90%	1000 g
Gelatina	12 g

Idratare la gelatina. Scaldare Topfil Mela Italiana 90% a 40°C, unire la gelatina sciolta e colare in stampi tondi dello stesso diametro dei dischi di sfoglia. Abbattere.

3. Decorazione al caramello

Florex	300 g
---------------	--------------

Stendere uno strato sottile di Florex su carta da forno.

Cuocere in forno a 180°C, fino alla caramellizzazione.

Una volta caramellato, prelevare dal forno e coppare un disco dello stesso diametro della farcitura alla mela. Far raffreddare.

Per ottenere un disco ricurvo, adagiarlo sopra un mattarello appena sfornato e coppato.

4. Farcitura al caramello

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

Con l'ausilio di una sac à poche, dressare Carat Supercrem Amber sulla base al caramello.





Scarica la nostra app **MyPuratos**

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](https://www.facebook.com/PuratosItalia)  [@puratositalia](https://www.instagram.com/puratositalia)  [Puratos](https://www.linkedin.com/company/puratos)  [Puratos Italia](https://www.youtube.com/PuratosItalia)