

# Satin



**Libera  
la tua  
creatività**

## **Versatilità, semplicità di utilizzo e scioglievolezza unica!**

Queste sono le caratteristiche principali dell'esclusiva **linea Satin**, la gamma di soluzioni di pasticceria dedicata alle torte da forno.

In questo esclusivo ricettario troverai tante **golose ricette** per arricchire la tua vetrina in modo **semplice** per te e **accattivante** per i tuoi clienti!

# La gamma Satin

Noi di Puratos sappiamo che la **texture** del prodotto ne arricchisce e valorizza il gusto. Per questo le nostre soluzioni sono pensate per esaltare il sapore degli ingredienti utilizzati grazie ad una **scioglievolezza** e una **sofficità** uniche. Per le tue torte da forno e non solo, la **gamma Satin** è la scelta vincente per realizzare prodotti che faranno innamorare i tuoi clienti.

## TANTI GUSTI DISPONIBILI



**VANIGLIA**  
Pack 15 kg  
Shelf-Life: 9 mesi



**CIOCCOLATO**  
Pack 5 kg / 14 kg  
Shelf-Life: 9 mesi



**YOGURT**  
Pack 15 kg  
Shelf-Life: 9 mesi



**RED VELVET**  
Pack 5 kg / 15 kg  
Shelf-Life: 9 / 12 mesi



**MANDORLA**  
Pack 5 kg  
Shelf-Life: 9 mesi



**COCCO**  
Pack 5 kg  
Shelf-Life: 5 mesi

**ACTI  
FRESH**

### TECNOLOGIA CHE PROLUNGA LA SCIOLGIEVOLEZZA

Acti-fresh è l'innovativa tecnologia enzimatica che consente di mantenere le tue creazioni più **soffici** e **morbide** nel tempo, permettendo ai tuoi clienti di apprezzare al massimo i tuoi prodotti.

# I nostri consigli

A seguito troverai qualche nostro piccolo suggerimento per ottenere il massimo dalle tue ricette!

## Per un impasto ottimale:

- 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 190°C in forno statico = 175°C in forno ventilato.

## Per ottenere un taglio netto e pulito nelle torte moderne:

- 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 fino al 7% di pasta a base grassa (pistacchio, nocciola, mandorla...) sul peso dell'impasto finito!



Cacao-Trace garantisce benefici a tutti gli attori della filiera, dai coltivatori ai consumatori. Offre un cioccolato di qualità superiore ottenuto da fave selezionate e lavorate da esperti della fermentazione. I contadini ricevono formazione, supporto e un compenso superiore alla media per i loro raccolti, oltre ai proventi del Bonus Cioccolato, pari a 0,10 € per ogni kg di cioccolato venduto.

Cacao-Trace migliora la vita delle comunità agricole costruendo scuole, fornendo kit scolastici, assicurando assistenza sanitaria e realizzando pozzi d'acqua potabile.

**CACAO-TRACE, TUTTO IL GUSTO DI FARE DEL BENE.**

# Cake Piemonte

## Ingredienti & Procedimento

### 1. Cake nocciola

<b>Tegral Satin Creme Cake</b>	<b>400 g</b>
Farina di nocciola	120 g
Farina di castagna	40 g
Burro	110 g
<u>Ova intere</u>	<u>270 g</u>
<u>Zucchero semolato</u>	<u>100 g</u>
<u>Fior di sale</u>	<u>4 g</u>

Portare il burro a una consistenza cremosa. Miscelare tutti gli ingredienti per circa 5-6 minuti, fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Cuocere in forno statico a 165°C per 20 minuti con valvola chiusa, poi proseguire per altri 10 minuti con valvola aperta.

### 2. Cremino Amber

<b>Carat Supercrem Amber</b>	<b>500 g</b>
Fior di sale	5 g
<u>Baccello di vaniglia</u>	<u>1 pz</u>

Riscaldare Carat Supercrem Amber a 35-40°C. Unire il fior di sale e i semi del Baccello di vaniglia, quindi mescolare accuratamente. Colare il cremino sulla base del cake precedentemente congelato.

### 3. Massa pinguino croccante

<b>Belcolade Noir Selection CT</b>	<b>700 g</b>
<b>Belcolade Puro Burro di Cacao CT</b>	<b>280 g</b>
<u>Olio di semi</u>	<u>50 g</u>
<u>Nocciole in granella</u>	<u>300 g</u>

Fondere il cioccolato insieme al burro di cacao. Aggiungere l'olio di semi e la granella di nocciole, mescolando fino a ottenere una consistenza omogenea. Utilizzare questa preparazione per glassare il dolce.

### 4. Decorazione

<u>Nocciola intera</u>	<u>q.b.</u>
<b>Belcolade Selection Amber CT</b>	<b>q.b.</b>

Con il cioccolato pre-cristallizzato, realizzare dei dischi di diverse dimensioni utilizzando un supporto che consenta di dare una forma tondeggiante.

### Assemblaggio

Cuocere la massa montata e lasciarla raffreddare a temperatura ambiente per 15-20 minuti, quindi congelarla a -18°C, avvolgendola in un film trasparente per preservare la morbidezza e l'asciugatura durante lo stoccaggio. Preparare il cremino Amber e la massa pinguino croccante. Glassare tutta la superficie del cake con il cremino, quindi far cristallizzare brevemente in frigorifero. Procedere con la seconda glassatura utilizzando la massa pinguino croccante. Completare posizionando la decorazione sulla superficie del dolce, aiutandosi con il cioccolato pre-cristallizzato. Conservare il dolce a +16/18°C.

**Nota tecnica:** La grammatura degli ingredienti è calibrata per 3 stampi con un dosaggio di 300 g ciascuno. Per un risultato ottimale, utilizzare lo stampo London 520 Silikomart TPlus Mould Ø160 H41 mm.

### Consigli Tecnici

- Per garantire una glassatura uniforme, mantenere il dolce congelato fino al momento della prima glassatura.
- È importante lavorare a una temperatura controllata per evitare la formazione di condensa sulla superficie del cake
- La cristallizzazione del cioccolato pre-cristallizzato richiede attenzione al temperaggio per ottenere una finitura lucida e croccante.



# Cioccolato e Pera

## Ingredienti & Procedimento

### 1. Cake al cioccolato

**Tegral Satin Cake Cioccolato Belga CT 1000 g**

<u>Uova</u>	<u>500 g</u>
<u>Olio</u>	<u>400 g</u>
<u>Acqua</u>	<u>50 g</u>

Miscelare tutti gli ingredienti per 4 minuti a velocità medio alta fino a ottenere un composto liscio. Versare il composto negli stampi, riempiendoli fino a 3/4 della loro capacità. Cuocere in forno ventilato a 165°C per 20-25 minuti, mantenendo la valvola chiusa per i primi 10 minuti e aperta per gli ultimi 10 minuti.

### 2. Composta di pera

**Topfil Pera Italiana 85%** q.b.

Posizionare Topfil Pera Italiana 85% al centro della massa montata dopo la cottura.

### 3. Decorazione

**Miroir Plus Glassage Neutre** q.b.

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

Spennellare la superficie del dolce con la glassa per garantirne lucentezza e una migliore conservazione.

Creare un nido di cioccolato: Per farlo, congelare una teglia 60x40 cm a -18°C per almeno 12 ore. Sciogliere il cioccolato a 45-50°C e, con una sac-à-poche, formare piccoli cerchi sulla teglia. Grazie allo shock termico, il cioccolato diventerà plastico e potrà essere arrotolato su se stesso per formare il nido.

### Assemblaggio

Cuocere la massa montata e lasciarla raffreddare completamente. Posizionare la composta di pera al centro del dolce, quindi spennellare uniformemente la superficie con la glassa utilizzando un pennello. Completare posizionando il nido di cioccolato come decorazione.

Conservare il dolce a +16/18°C in un apposito packaging per evitare l'ossidazione e mantenerlo al massimo della freschezza.

### Consigli Tecnici

- Per garantire una cottura uniforme, assicurarsi che il composto sia ben emulsionato.
- Durante la decorazione, lavorare il cioccolato in un ambiente fresco per evitare che perda consistenza.
- La tecnica del nido con shock termico richiede precisione nella temperatura del cioccolato: monitorare attentamente con un termometro da pasticceria.





# Polenta dolce

## Ingredienti & Procedimento

### 1. Cake mais

<b>Tegral Satin Creme Cake</b>	<b>800 g</b>
Farina di mais grana fine	200 g
Uova	350 g
Olio	200 g
Acqua	200 g
Burro pomata	150 g

In planetaria munita di foglia, miscelare tutti gli ingredienti a velocità media per 5 minuti, fino a ottenere un composto liscio. Colare 400 g di massa nello stampo precedentemente imburato e infarinato. Cuocere in forno statico a 180°C per circa 40 minuti. Sforare, togliere il dolce dallo stampo e lasciarlo raffreddare completamente.

### 2. Bagna al rhum

Acqua	200 g
Zucchero semolato	200 g
Rhum (70% vol.)	100 g

Portare a bollire l'acqua e lo zucchero fino a completa dissoluzione. Lasciare raffreddare il composto, quindi aggiungere il rhum mescolando delicatamente.

### 3. Crema cioccolato e nocciola

<b>Belcolade Cryst-O-Fil Bianco</b>	<b>500 g</b>
<b>PatisFrance Pralirex Noisette</b>	<b>150 g</b>
Acqua	50 g

Ammorbidire il Cryst-O-Fil Bianco al microonde e montarlo in planetaria con Pralirex Noisette e acqua, fino a ottenere una consistenza soffice e areata. Spatolare la crema all'interno dello stampo (silikomart ck06/d) e posizionare al centro il cake precedentemente bagnato con la bagna al rhum. Porre il tutto in congelatore.

### 4. Glassa polenta

<b>Belcolade Blanc Selection CT</b>	<b>600 g</b>
<b>Carat Decorcrem White 520</b>	<b>400 g</b>
Colorante giallo liposolubile	q.b.
Briciole di cake	150 g

Sciogliere il cioccolato bianco e aggiungere il colorante giallo liposolubile. Frullare con un frullatore a immersione per ottenere una miscela liscia e omogenea. Aggiungere Decorcrem White ed infine le briciole di cake essiccato (100 g di cake essiccato per 60 minuti). Glassare il dolce congelato immergendolo nella glassa preparata.

### 5. Decorazione

Zucchero a velo	q.b.
-----------------	------

Spolverare leggermente la superficie del dolce glassato con zucchero a velo per un effetto elegante e delicato.

### Assemblaggio

Sformare il cake appena cotto e bagnarlo uniformemente con la bagna al rhum. Lasciar raffreddare a temperatura ambiente per 15-20 minuti e successivamente abbattere il prodotto a -18°C. Spatolare la crema cioccolato e nocciola nello stampo originale, posizionare il cake bagnato al centro e riporre in congelatore per solidificare. Una volta ben freddo e staccato dallo stampo, glassare l'intero dolce con la glassa polenta, quindi decorare con zucchero a velo.

### Consigli Tecnici

- Per la glassa polenta, assicurarsi che il colorante sia ben emulsionato per ottenere un colore uniforme.
- Le briciole di cake essiccate aggiungono una piacevole croccantezza: scegliere un'essiccazione a bassa temperatura per preservarne il sapore.
- Utilizzare uno stampo in silicone per una sformatura più agevole e precisa.



# Long Cake Pistacchio & Fragola

## Ingredienti & Procedimento

### 1. Cake pistacchio

<b>Tegral Satin Creme Cake</b>	<b>200 g</b>
Farina di mandorla	40 g
Farina di pistacchio	40 g
Burro	55 g
Uova intere	135 g
Zucchero semolato	50 g
Fior di sale	2 g

Portare il burro a una consistenza cremosa. Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria per circa 5-6 minuti, fino a ottenere un impasto omogeneo. Distribuire 300 g di composto nello stampo. Cuocere in forno ventilato a 165°C per 25 minuti, con valvola chiusa per i primi 15 minuti.

### 2. Massa pinguino croccante

<b>Belcolade Blanc Selection 55% CT</b>	<b>700 g</b>
<b>Belcolade Puro Burro di Cacao CT</b>	<b>280 g</b>
Olio di semi	50 g
Granella di pistacchio	300 g

Sciogliere il cioccolato bianco insieme al burro di cacao e all'olio di semi, mescolando fino a ottenere una consistenza fluida. Aggiungere la granella di pistacchio e amalgamare uniformemente.

### 3. Decorazione

Albume	150 g
Zucchero semolato	300 g
Fragola disidratata in polvere	q.b.
<b>Carat Supercrem Pistachio 313</b>	<b>q.b.</b>

Preparare una meringa riscaldando a bagnomaria l'albume e 150 g di zucchero fino a raggiungere i 60°C. Montare in planetaria, aggiungendo gradualmente il restante zucchero, e continuare a montare

fino a ottenere una struttura stabile. Stendere uno strato sottile di meringa su un tappetino in silicone, spolverare con polvere di fragola disidratata e lasciar asciugare in forno a 50°C per 12 ore.

### Assemblaggio

Dopo la cottura, lasciar raffreddare il cake a temperatura ambiente per 15-20 minuti, quindi congelarlo a -18°C avvolgendolo in pellicola trasparente per mantenere morbidezza e garantire una corretta asciugatura durante lo stoccaggio. Preparare la massa pinguino e glassare la superficie del dolce senza ricoprirlo completamente. Dressare una farcitura alla fragola sull'apposito spazio del dolce, quindi decorare con pezzi di meringa e ciuffi di Carat Supercrem Pistachio. Conservare il dolce in una vetrina a +16/18°C, utilizzando un packaging adeguato per preservare freschezza ed evitare ossidazione.

### Consigli Tecnici

- La glassa pinguino croccante deve essere mantenuta a una temperatura di circa 30-32°C per garantire una distribuzione uniforme.
- Per ottenere una meringa perfetta, assicurarsi che il contenitore utilizzato sia completamente privo di tracce di grasso.
- La farina di pistacchio e quella di mandorla devono essere finemente macinate per evitare grumi e garantire una texture uniforme nell'impasto.
- Assicurarsi che il cake sia ben freddo prima del glassaggio.



# Torta della nonna

## Ingredienti & Procedimento

### 1. Frolla sablé

Farina debole	650 g
Burro	360 g
Zucchero a velo	150 g
Polvere di Mandorla	100 g
Uova	150 g
Baccello di Vaniglia	1 pz
Sale Maldon	3 g

In una planetaria munita di foglia, ammorbidire il burro con vaniglia, sale, zucchero a velo e polvere di mandorla. Quando il composto risulterà omogeneo, aggiungere a filo le uova. Infine, incorporare la farina fino a completo assorbimento, evitando di impastare troppo a lungo. Rivestire un anello di diametro 16 cm con la frolla e precuocere in forno a 175°C per 10 minuti con valvola aperta.

### 2. Cake

<b>Tegral Satin Creme Cake</b>	<b>500 g</b>
Uova	175 g
Olio di Semi	150 g
Acqua	110 g

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 4 minuti. Stendere l'impasto a uno spessore di 1 cm e cuocere in forno a 180°C per 15-18 minuti. Dopo la cottura, ritagliare dei dischi di diametro 14 cm e utilizzare per creare strati alternati con la crema al limone da cottura.

### 3. Crema limone da cottura

<b>Creamyvii 4x4</b>	<b>420 g</b>
Acqua	950 g
Baccello di Vaniglia	1 pz
Zest di Limone	210 g
Limoncello (40% vol.)	50 g

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria munita di frusta alla velocità bassa per 5 minuti. Trasferire in frigorifero e, dopo 10 minuti, continuare a mescolare per altri 5 minuti per ottenere una crema dalla texture vellutata

### 4. Croccante mandorla e pinoli

Mandorle a Filetti	200 g
Zucchero	400 g
Albume	40 g
Pinoli	50 g

Mescolare tutti gli ingredienti e distribuire il composto sulla superficie della crostata, assicurandosi di ricoprirla completamente.

### Assemblaggio

Preparare il fondo di frolla in un cerchio per crostata di diametro 16 cm, far raffreddare in frigorifero per 30 minuti e cuocere in forno a 160°C fino a doratura. Riempire il guscio di frolla con la crema pasticciera e gli strati di cake alternati. Disporvi sopra il croccante di mandorla e pinoli. Cuocere nuovamente in forno a 190°C per 10-15 minuti. Una volta raffreddato, spolverare leggermente con zucchero a velo e decorare con qualche pinolo tostato.

### Consigli Tecnici

- Per una frolla sablé perfettamente lavorabile, assicurarsi che il burro sia a una temperatura di circa 18-20°C.
- Durante la cottura, controllare il colore del croccante per evitare che lo zucchero caramellato diventi troppo scuro.
- Lo zest di limone dovrebbe essere finemente grattugiato per garantire una distribuzione uniforme del sapore nella crema.





# Caprese al limone

## Ingredienti & Procedimento

### 1. Frolla montata

Polvere di Mandorla	300 g
Burro	500 g
Zucchero a velo	300 g
Uova intere	150 g
Tuorlo d'uovo	50 g
Farina	450 g
Lievito chimico	5 g
Baccello di Vaniglia	1 pz
Sale	2 g

In una planetaria munita di foglia, lavorare il burro con zucchero, sale e vaniglia fino a ottenere una massa areata. Quando la massa sarà pronta, aggiungere i tuorli, le uova e la polvere di mandorla; mescolare fino a ottenere un composto omogeneo. Infine, aggiungere la farina setacciata con il lievito. Dressare la frolla, con sac à poche munita di bocchetta liscia, all'interno di fasce inox di 16 cm di diametro e altezza 4 cm. Porre in congelatore per circa 30 minuti, quindi livellare lo strato di massa su tutto il perimetro della fascia. Riporre nuovamente in congelatore.

### 2. Cake

<b>Tegral Satin Creme Cake Mandorla</b>	<b>1000 g</b>
Uova	350 g
Olio	350 g
Acqua	100 g

In una planetaria munita di foglia, miscelare tutti gli ingredienti a velocità media per 5 minuti. Stendere, con l'aiuto di una raplette, uno strato sottile di cake su carta forno o Silpat. Cuocere a 175°C per circa 12 minuti. Una volta freddo, ritagliare dei dischi di diametro 15 cm.

### 3. Bagna al limoncello

Acqua	200 g
Zucchero	200 g
Limoncello (40% vol.)	70 g

Portare a bollore acqua e zucchero, lasciare raffreddare e poi unire il limoncello.

### 4. Farcitura

**Cremfil Silk Limone Italiano** **q.b.**

Farcire a piacere con il Cremfil Silk Limone Italiano.

### 5. Decorazione

Zucchero a velo	q.b.
Scorze di limone candite	q.b.

Decorare con zucchero a velo impalpabile e scorze di limone candite.

### Assemblaggio

Prendere la base di frolla montata dal congelatore, porre uno strato di farcitura al limone, seguito da uno strato di cake bagnato generosamente. Ripetere l'operazione fino alla "chiusura" della base e cuocere per 30 minuti a 175°C in forno statico. Far raffreddare, capovolgere e decorare con zucchero a velo e zeste di limone candito.

### Consigli Tecnici

- Per una frolla montata più delicata e leggera, è essenziale non lavorare troppo l'impasto una volta aggiunte le uova, per non compromettere la sua friabilità. Inoltre, congelare la frolla prima della cottura permette di mantenere la sua forma durante la cottura.
- Durante l'assemblaggio, evitare di saturare troppo i dischi di cake con la bagna, per non rischiare di compromettere la consistenza del dolce.





# Ciambella al cocco

## Ingredienti & Procedimento

### 1. Cake

<b>Tegral Satin Creme Cake Cocco</b>	<b>1000 g</b>
<u>Uova</u>	<u>450 g</u>
<u>Olio di semi</u>	<u>150 g</u>
<u>Acqua</u>	<u>250 g</u>
<b>Smoobees Limone</b>	<b>255 g</b>

In planetaria attrezzata di foglia, miscelare i primi 4 ingredienti a velocità media per 4 minuti. Aggiungere gli Smoobees ed ultimare la miscelazione a velocità bassa per 30 secondi. Dosare la quantità di impasto per 1/3 della capienza dello stampo a forma di ciambella. Cuocere con teglia a pressione a 175°C per circa 18 minuti (forno rotativo, pezzatura da 60 g).

### 2. Decorazione

<b>Miroir Plus Glassage Neutre</b>	<b>q.b.</b>
<u>Cocco rapé</u>	<u>q.b.</u>

Far raffreddare le ciambelle e decorare con Miroir Plus Glassage Neutre e cocco rapé.

### Consigli Tecnici

- L'utilizzo di un forno rotativo consente una cottura più uniforme e un maggiore controllo della doratura.
- Per garantire una finitura lucida, applicare il Miroir Plus Glassage Neutre quando le ciambelle sono completamente raffreddate.
- Il cocco rapé può essere applicato subito dopo il miroir per un effetto visivo uniforme.



# Trancio... nel Bosco

## Ingredienti & Procedimento

### 1. Layer Cake yogurt & lampone

<b>Tegral Satin Cake Yogurt</b>	<b>1000 g</b>
Uova	500 g
<b>Mimetic Incorporation</b>	<b>500 g</b>
Acqua	50 g
Zeste di limone	q.b.
Lamponi freschi	q.b.

Portare ad una consistenza cremosa Mimetic Incorporation. Mescolare tutti gli ingredienti (tranne i lamponi) in una planetaria munita di foglia per 4 minuti a velocità medio/alta. Colare il composto su una teglia 60x40 cm. Applicare i lamponi nel composto prima della cottura.

### 2. Farcitura frutta

<b>Vivafil Frutti di Bosco 50%</b>	<b>q.b.</b>
------------------------------------	-------------

Dressare Vivafil Frutti di Bosco 50% sulla superficie del cake.

### 3. Crumble al pistacchio

<b>Mimetic Incorporation</b>	<b>270 g</b>
Zucchero semolato	280 g
Polvere di mandorla	100 g
Polvere di pistacchio	200 g
Farina debole	360 g
Fior di sale	12 g

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo. Abbattere.

Con l'aiuto di un cutter sgretolare il crumble. Spolverare con la farina e abbattere a -18°C. Procedere poi con l'assemblaggio del trancio e successivamente con la cottura a 165°C in forno ventilato per 30 minuti a valvola chiusa e 15 minuti valvola aperta.



# Cioccolatosa al Lampone

## Ingredienti & Procedimento

### 1. Cake cioccolato & mandorla

#### **Tegral Satin Cake**

<b>Cioccolato Belga CT</b>	<b>100 g</b>
Polvere di mandorla	60 g
Burro	55 g
Uova intere	135 g
Zucchero semolato	50 g
Fior di sale	2 g

Scaldare il burro fino ad ottenere una consistenza cremosa. Miscelare tutti gli ingredienti per circa 5/6 minuti fino ad ottenere una consistenza omogenea. Cuocere a 180°C negli appositi stampi in silicone per circa 22 minuti.

### 2. Farcitura frutta

#### **Vivafil La tradizione Lampone 70%** q.b.

Ritagliare in 3 parti il cake e farcire con la confettura al lampone.

### 3. Glassa

Latte	250 g
Panna fresca	250 g
Glucosio	100 g
<b>Belcolade Selection Amber CT</b>	<b>750 g</b>
<b>Belcolade Puro Burro di Cacao</b>	<b>100 g</b>

Scaldare il latte con la panna e il glucosio a 85°C. Versare la miscela sul cioccolato e il burro di cacao. Con un frullatore ad immersione miscelare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Ricoprire con pellicola e conservare a +4°C. Utilizzare a 32°C sul prodotto freddo (+4°C).

### 4. Decorazione

<b>Belcolade Noir Selection CT</b>	<b>q.b.</b>
Lamponi freschi	q.b.

Utilizzare il cioccolato pre-cristallizzato. Colare il cioccolato in uno stampo in policarbonato a forma di cabossa. Con lo stesso cioccolato ricavare dei giri torta di cioccolato utilizzando una bobina di acetato alta 2 cm. Con l'aiuto di una sac-a-poche dressare il giusto quantitativo su un foglio di acetato. Con un timbro precedentemente raffreddato in freezer per 12 ore, pressare sul cioccolato e attendere che si cristallizzi. Applicare la decorazione in cioccolato sul cake.





# Pearl Cake

## Ingredienti & Procedimento

### 1. Cake Smoobees

<b>Tegral Satin Creme Cake</b>	<b>1000 g</b>
Uova	350 g
Olio	300 g
Acqua	210 g
<b>Smoobees Limone</b>	<b>100 g</b>
<b>Smoobees Mirtillo</b>	<b>130 g</b>
<b>Smoobees Caramello</b>	<b>140 g</b>

Mescolare tutti gli ingredienti, tranne gli Smoobees, per 4 minuti a velocità medio/alta. Aggiungere successivamente gli Smoobees e continuare a mescolare fino a completo assorbimento. Colare il composto in uno stampo a cilindro fino a  $\frac{3}{4}$  della sua altezza. Cuocere a 165°C in forno ventilato per 30/35 minuti.

### 2. Glassa lucida

<b>Harmony Sublimo Glaze&amp;Go</b>	<b>q.b.</b>
-------------------------------------	-------------

Utilizzare la glassa per lucidare il cake.

### Consigli Tecnici

L'applicazione della glassa è utile non solo per migliorare l'aspetto del prodotto ma anche per conservarlo meglio.





# Mela Vaso

## Ingredienti & Procedimento

### 1. Cake mela & cannella

<b>Tegral Safin Cake Yogurt</b>	<b>1000 g</b>
Uova	350 g
Olio	300 g
Acqua	210 g
<b>Mela Cubetto 10x10 Superior</b>	<b>330 g</b>
Cannella in polvere	q.b.
Spicchi di mela	q.b.
Burro	q.b.
Zucchero di canna	q.b.

Mescolare tutti gli ingredienti, tranne i cubetti di mela candita, per 4 minuti a velocità medio/alta. Inserire successivamente la mela candita e continuare a mescolare fino a completo assorbimento. Colare il composto in un vaso per cottura fino a 1/2 della sua altezza. Cuocere a 165°C in forno ventilato per 30/35 minuti.

Prima della cottura posizionare degli spicchi di mela fresca sul cake e cospargere con zucchero di canna e una noce di burro.

### 2. Decorazione

Farina debole	500 g
Zucchero semolato	200 g
Burro	200 g
Uova	100 g
Fior di sale	2 g

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo. Stendere tra due fogli di silicone ad uno spessore di 3 mm.

Con un coppapasta a forma di mela ritagliare la frolla.

Posizionare su un tappeto in silicone forato e cuocere a 180°C per 15 minuti a valvola aperta.

Dopo la cottura, posizionare il biscotto di frolla a forma di mela prima della chiusura del vaso cottura.



# Barretta Toffe-Coffe

## Ingredienti & Procedimento

### 1. Cake cioccolato & mandorla

#### **Tegral Satin Cake**

<b>Cioccolato Belga CT</b>	<b>100 g</b>
Farina di nocciola	400 g
Olio	100 g
Uova intere	350 g
Caffè espresso	150 g

Miscelare tutti gli ingredienti per 4 minuti a velocità medio/alta.

Colare il composto su una teglia 60x40 cm. Cuocere a 165°C per 15/18 minuti. Dopo la cottura abbattere a -18°C.

Successivamente ritagliare dei rettangoli 6x2cm.

### 2. Caramello al caffè

Zucchero semolato	150 g
Panna fresca	150 g
Caffè espresso	50 g
Glucosio	50 g
Burro	50 g
Fior di Sale	3 g
Caffè in polvere	7 g

Cuocere zucchero e glucosio fino ad ottenere un colore caramellato. Decuocere con la panna e il caffè precedentemente scaldati a 80°C. Quando il composto arriva ad una temperatura di 40°C, aggiungere il burro ed il sale ed emulsionare. Far stabilizzare il composto in frigorifero a +4°C per almeno 12 ore. Dressarlo infine sulla barretta di cioccolato e far cristallizzare il tutto a 16°C.

### 3. Copertura fondente

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

Utilizzare Belcolade Noir Selection pre-cristallizzato.  
Ricoprire la barretta con il cioccolato.

### 4. Decorazione

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

Utilizzare il cioccolato pre-cristallizzato. Con l'aiuto di una sac-a-poche dressare il giusto quantitativo su un foglio di acetato. Con un timbro precedentemente raffreddato in freezer per 12 ore, pressare sul cioccolato e attendere che si cristallizzi. Applicare la decorazione in cioccolato sulla barretta.



# Biscotto Noccioloso

## Ingredienti & Procedimento

### 1. Biscotto

<b>Tegral Satin Creme Cake</b>	<b>400 g</b>
Uova	120 g
Burro	200 g
Farina debole	200 g
Zucchero semolato	160 g
Fior di sale	2 g
Baccello di vaniglia	1 pz

Scaldare il burro fino ad ottenere una consistenza cremosa. In una planetaria munita di foglia aggiungere tutti gli ingredienti. Mescolare ad una velocità medio/bassa, fino ad ottenere un impasto asciutto e omogeneo. Con l'aiuto di due tappetini in silicone, stendere il composto ad uno spessore di 3 mm. Con l'aiuto di un coppa pasta tondo, ritagliare dei dischi che andranno posizionati sugli appositi stampi per ricreare dei fondi. Cuocere a 175°C per 15 minuti a valvola aperta.

### 2. Farcitura alla Nocciola

**Carat Supercrem Nutty 313 CT** **q.b.**

Dressare Carat Supercrem 313 Nutty all'interno del fondo.

### 3. Decorazione

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

Utilizzare il cioccolato pre-cristallizzato. Con l'aiuto di una sac-a-poche dressare il giusto quantitativo su un foglio di acetato. Con un timbro precedentemente raffreddato in freezer per 12 ore, pressare sul cioccolato e attendere che si cristallizzi. Applicare la decorazione sulla farcitura.





# Cake Pera & Cioccolato

## Ingredienti & Procedimento

### 1. Cake pera & cioccolato

<b>Tegral Satin Creme Cake</b>	<b>1000 g</b>
Uova	350 g
Olio	300 g
Acqua	210 g
<b>Belcolade Grains Noir Selection CT</b>	<b>100 g</b>
<b>Topfil Pera Italiana 85%</b>	<b>270 g</b>

Mescolare tutti gli ingredienti, tranne la pera e il cioccolato, per 4 minuti a velocità medio/alta. Inserire la pera e il cioccolato e miscelare a velocità bassa fino a completa omogeneizzazione. Colare il composto nello stampo in silicone a forma di pera fino a  $\frac{3}{4}$  della sua altezza. Cuocere a 165°C in un forno ventilato per 20/25 minuti.

### 2. Glassa effetto pera

<b>Belcolade Blanc Selection CT</b>	<b>1000 g</b>
Olio di semi	150 g
Colorante lipo giallo	q.b.
Colorante lipo verde	q.b.
Baccello di vaniglia	1 pz
<b>Belcolade Polvere di Cacao Olandese CT</b>	<b>q.b.</b>

Mescolare il cioccolato bianco con l'olio di semi e il baccello di vaniglia. Aggiungere poi il colorante giallo e creare la giusta tonalità. Successivamente aggiungere il verde per donare un effetto simile alla buccia della pera. Con l'aiuto di uno stuzzicadenti immergere il cake alla pera e cioccolato nella glassa. Posizionare su una teglia con tappetino in silicone. Assicurarsi che la glassa si sia totalmente cristallizzata e infine spolverare su di essa la polvere di cacao.

### 3. Cioccolato plastico

<b>Belcolade Noir Selection CT</b>	<b>100 g</b>
Acqua	20 g
Miele	50 g
Zucchero a velo	q.b.

Spezzettare grossolanamente il cioccolato fondente con un coltello e farlo sciogliere a bagno maria. Togliere dal fuoco e aggiungere acqua e miele. Amalgamare bene. Versare su un piano di lavoro e lasciare raffreddare.

### 4. Decorazione

Cioccolato plastico	q.b.
---------------------	------

Creare dei pistilli con il cioccolato plastico e posizionarli sulla cima della pera "sfruttando" il buco precedentemente creato con lo stuzzicadenti durante il glassaggio.





# Entremets Fragola & Vaniglia

## Ingredienti & Procedimento

### 1. Sablé breton

<b>Tegral Satin Creme Cake</b>	<b>600 g</b>
Burro	240 g
Fior di sale	2 g
Tuorli	160 g

Scaldare il burro fino ad ottenere una consistenza cremosa. Miscelare tutti gli ingredienti in una planetaria munita di foglia fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Stendere ad uno spessore di 1 cm. Con degli anelli del diametro desiderato ritagliare dei dischi e disporli, assieme al ring, su un foglio di silicone microforato. Cuocere a 165°C per 15 minuti a valvola aperta.

### 2. Farcitura frutta

<b>Topfil Finest Fragola 70%</b>	<b>q.b.</b>
----------------------------------	-------------

Versare Topfil Finest Fragola 70% in uno stampo di silicone a sfera e congelare.

### 3. Mousse alla vaniglia

<b>Passionata</b>	<b>210 g</b>
Tuorli	70 g
Baccello di vaniglia	1 pz
Gelatina in fogli	18 g
<b>Chantypak</b>	<b>650 g</b>

Riscaldare a 85°C Passionata con i tuorli e il baccello di vaniglia. Aggiungere la gelatina precedentemente idratata nel composto caldo e far raffreddare. Quando il composto arriva a 35°C, inserire in 3 step la Chantypak semi- montata. Dressare la mousse negli appositi stampi e inserire al suo interno la sfera congelata di farcitura alla frutta.

### 4. Glassatura

<b>Belcolade Noir Selection CT</b>	<b>q.b.</b>
Olio di semi	q.b.
<b>Miroir Plus Glassage Neutre</b>	<b>q.b.</b>
Colorante idro rosso brillante	q.b.

Miscelare il cioccolato con l'olio di semi e glassare la mousse. Successivamente creare un glassa rossa miscelando il colorante con Miroir. Riscaldare la glassa a 35°C. Glassare la mousse e posizionarla sulla base di sablé breton.

### 5. Decorazione

<b>Belcolade Blanc Selection CT</b>	<b>q.b.</b>
Spicchio di fragola	q.b.

Utilizzare il cioccolato pre-cristallizzato. Con l'apposito pettine ricavare degli stick. Posizionare entrambe le decorazioni sulla punta della mousse.





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