Satin

puratos

Food Innovation for Good

Libera la tua creatività

Versatilità, semplicità di utilizzo e gusto delizioso!

Queste sono le caratteristiche principali dell'esclusiva **linea Satin**, la gamma di soluzioni di pasticceria dedicata a tantissimi prodotti: dai cake, alla vaso cottura, dai cookies alle Sablè Breton!
In questo esclusivo ricettario troverai tante **golose ricette** per arricchire la tua vetrina in modo **semplice** per te e **accattivante** per i tuoi clienti!

Versatilità e tecnologia

Noi di Puratos sappiamo che la texture del prodotto ne arricchisce e valorizza il gusto. Per questo alla versatilità di Satin aggiungiamo anche la tecnologia!

CON TECNOLOGIA ACTI-FRESH FRESCHEZZA PROLUNGATA

I prodotti Satin, infatti, contengono Acti-fresh, 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.

Ottime nella tenuta delle **inclusioni**, **senza coloranti** e **aromi artificiali** e senza **conservanti** ed **emulsionanti**, la gamma Satin (Vaniglia, Yogurt e Cioccolato Cacao-Trace) diventerà irrinunciabile nella tua cucina e sarà in grado di farti fare davvero la differenza!

Tegral Satin Cake
Delicato e dal sapore vanigliato.
Immancabile per i grandi prodotti classici.

Tegral Satin Cake Yogurt
Per un'alternativa salutare e gustosa. La presenza dello yogurt esalta maggiormente sofficità e gusto dei prodotti finiti.

Confezioni: Sacco 15 kg; **Utilizzo:** 100%; **Shelf Life:** 9 mesi.

cacao-trace

Tegral Satin Cake Cioccolato Belga Cacao-Trace
Con il 14% di vero cioccolato Belga, dona ai tuoi prodotti al cioccolato un gusto ed un profilo aromatico superiore.
Confezione: Sacco 14 kg; **Utilizzo:** 100%; **Shelf Life:** 9 mesi.

AMIAMO IL CIOCCOLATO DI QUALITÀ E CI PREOCCUPIAMO PER IL SUO FUTURO.

Con il **progetto Cacao-Trace** vogliamo garantire un beneficio a tutti, dal contadino al consumatore.

La chiave per ottenere un gusto eccezionale è la **corretta fermentazione**.
Nei nostri centri post-raccolta gli esperti della fermentazione monitorano e migliorano costantemente questo delicato processo.

Grazie al **Chocolate Bonus**, per ogni kg di cioccolato Cacao-Trace acquistato, 0,10 €/cent tornano direttamente ai contadini.

Scopri di più su: **www.cacaotrace.com/it**

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 180°C in forno statico = 165°C in forno ventilato.

Per ottenere un taglio 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 morbido** (Mimetic, burro, margarina)	
	Tegral Satin Cake, Yogurt	Tegral Satin Cake Cioccolato Belga CT	Tegral Satin Cake, Yogurt	Tegral Satin Cake Cioccolato Belga CT	Tegral Satin Cake, Yogurt	Tegral Satin Cake Cioccolato Belga CT
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
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	X	50 g	255 g	60 g

Trancio... nel Bosco

Ingredienti & Procedimento

1. Layer Cake yogurt & lampone

Tegral Satin Cake Yogurt	**1000 g**
Uova	500 g
Mimetic Incorporation	**500 g**
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

Vivafil Frutti di Bosco 50%	**q.b.**

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

3. Crumble al pistacchio

Mimetic Incorporation	**270 g**
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 Cioccolato Belga CT	**100 g**
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 tradizone 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
Belcolade Selection Amber CT	**750 g**
Belcolade Puro Burro di Cacao	**100 g**

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

Belcolade Noir Selection 55% CT	**q.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.

cacao-trace

Pearl Cake

Ingredienti & Procedimento

1. Cake Smoobees

Tegral Satin Cake	**1000 g**
Uova	350 g
Olio	300 g
Acqua	210 g
Smoobees al limone	**100 g**
Smoobees al mirtillo	**130 g**
Smoobees al caramello	**140 g**

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 ¾ della sua altezza. Cuocere a 165°C in forno ventilato per 30/35 minuti.

2. Glassa lucida

Harmony Sublimo Glaze&Go	**q.b.**

Utilizzare la glassa per lucidare il cake.

Suggerimento

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

Tegral Satin Cake Yogurt	**1000 g**
Uova	350 g
Olio	300 g
Acqua	210 g
Mela Cubetti 10x10 Premium	**330 g**
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 Cioccolato Belga CT	**600 g**
Farina di nocciola	400 g
Olio	100 g
Uova intere	350 g
Caffe 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
Caffe 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 55% CT	**q.b.**

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

4. Decorazione

Belcolade Noir Selection 55% 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.

cacao-trace

Biscotto Noccioloso

Ingredienti & Procedimento

1. Biscotto

Tegral Satin Cake	**400 g**
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 313 Nutty CT	**q.b.**

Dressare Carat Supercrem 313 Nutty all'interno del fondo.

3. Decorazione

Belcolade Noir Selection 55% 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.

cacao-trace

Cake Pera & Cioccolato

Ingredienti & Procedimento

1. Cake pera & cioccolato

Tegral Satin Cake	**1000 g**
Uova	350 g
Olio	300 g
Acqua	210 g
Belcolade Grains Noir Selection CT	**100 g**
Topfil Pera Italiana 85%	**270 g**

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 ¾ della sua altezza. Cuocere a 165°C in un forno ventilato per 20/25 minuti.

2. Glassa effetto pera

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

Belcolade Noir Selection 55% CT	**100 g**
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.

cacao-trace

Entremets Fragola & Vaniglia

Ingredienti & Procedimento

1. Sablé breton

Tegral Satin Cake	**600 g**
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

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

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

3. Mousse alla vaniglia

Passionata	**210 g**
Tuorli	70 g
Baccello di vaniglia	1 pz
Gelatina in fogli	18 g
Chantypak	**650 g**

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

Belcolade Noir Selection 55% CT	**q.b.**
Olio di semi	q.b.
Miroir Glassage Neutre	**q.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 sablè breton.

5. Decorazione

Belcolade Blanc Selection CT	**q.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.

cacao-trace

Ciambellina Lemon-Cocco

Ingredienti & Procedimento

1. Donuts cake

Tegral Satin Cake Yogurt	**200 g**
Cocco rapè	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. Glassa lucida

Harmony Sublimo Glaze&Go	**q.b.**
Cocco rapè	q.b.

Utilizzare la glassa per lucidare il cake . Con il cocco rapè creare il bordo della ciabellina.

Suggerimento

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

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 @puratositalia Puratos Puratos Italia