



SMOOBEEES

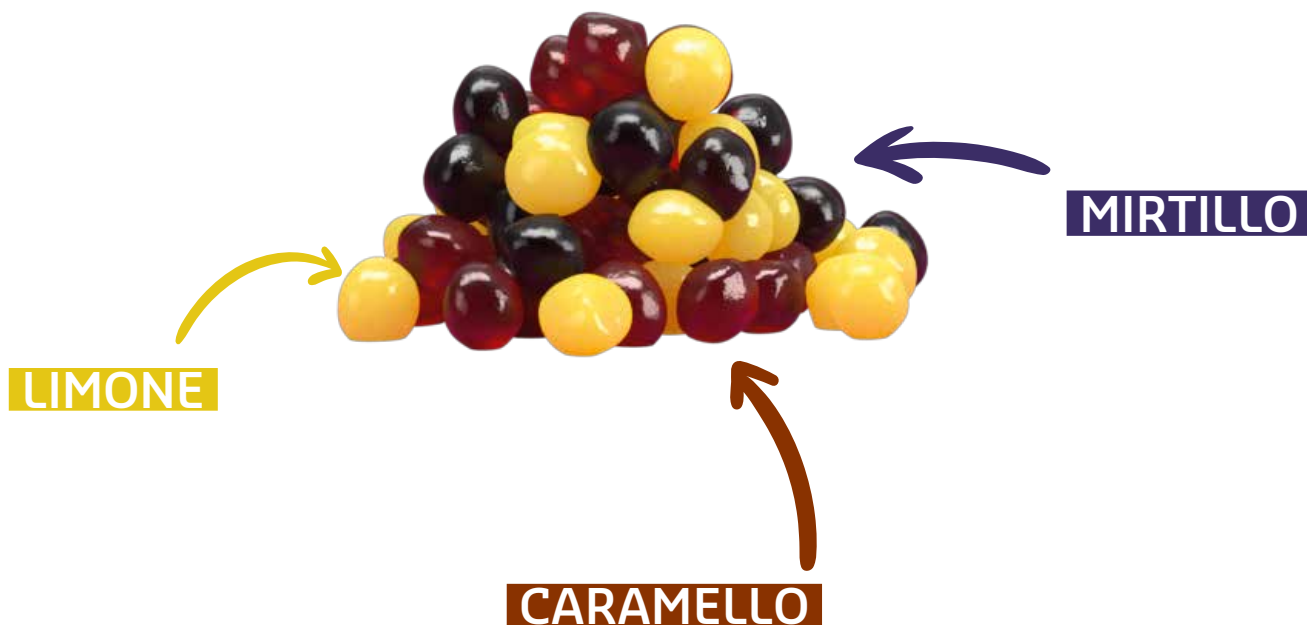
LE RIVOLUZIONARIE INCLUSIONI MORBIDE



OGGI IL CONSUMATORE CERCA PRODOTTI **DIVERSI DAL SOLITO**
E FINALMENTE **QUALCOSA DI VERAMENTE NUOVO** È ARRIVATO!

SMOOBEEES

Le rivoluzionarie inclusioni morbide



CONTENGONO
VERA FRUTTA

GIOCA

CREA INFINITE POSSIBILITÀ

PORTANDO PIÙ **GUSTO** E PIÙ
CREATIVITÀ AI TUOI PRODOTTI.



INFORNA

SEMPLICI DA USARE

AGGIUNGI GLI SMOOBEEES DURANTE
L'ULTIMA FASE DI IMPASTO E INFORNA...
SONO RESISTENTI IN COTTURA!

DIVERTITI

AD OGNI MORSO

GODITI IL PIACERE DI UNA NUOVA
ESPERIENZA DAL GUSTO **SQUISITO** ED
EQUILIBRATO.





MUFFIN MULTICOLOR

INGREDIENTI

Cake

| | |
|--------------------------|---------------|
| <u>Tegral Satin Cake</u> | <u>1000 g</u> |
| <u>Uova</u> | <u>350 g</u> |
| <u>Olio</u> | <u>300 g</u> |
| <u>Acqua</u> | <u>220 g</u> |
| <u>Smookees</u> | <u>370 g</u> |

PROCEDIMENTO

Cake

Miscelare i primi quattro ingredienti per circa 5 minuti a media velocità, in planetaria munita di foglia. Quando l'impasto sarà omogeneo aggiungere gli Smookees (gusti a piacere) e miscelare per qualche secondo a bassa velocità in modo da lasciarli distribuire nella massa in modo uniforme. Dressare negli stampi desiderati. Cuocere a 180°C per circa 25 minuti (pezzature da 90 g).

SMOO-NETTONE

INGREDIENTI

Preimpasto

| | |
|----------------------------------|---------------|
| Tegral Dolcinote 100 / CL | 2200 g |
| Acqua | 800 g |
| Burro | 500 g |
| Tuorli | 300 g |
| Lievito di birra | 5 g |

Impasto

| | |
|----------------------------------|---------------|
| Tegral Dolcinote 100 / CL | 500 g |
| Acqua | 100 g |
| Miele | 50 g |
| Zucchero | 400 g |
| Tuorli | 300 g |
| Burro | 200 g |
| Aromi | q.b. |
| Acqua (opzionale) | 100 g |
| Smoobees al Caramello | 1200 g |

Temperatura

| | |
|---------------|---------------------|
| Preimpasto | 26 °C |
| Impasto | 28 °C |
| Cella | 75%-80% U.R. a 30°C |
| Forno Statico | 180-190 °C |
| Forno Rotor | 165-170 °C |

Tempi*

| | |
|-----------------------|------------------|
| Preimpasto | 15-20 min. lenta |
| Impasto | 25-30 min. lenta |
| Cottura per PANETTONE | da: 1000 g** |
| Forno Statico | 55-60 min. |
| Forno Rotor | 50-55 min. |

PROCEDIMENTO

Preimpasto

Impastare Tegral Dolcinote 100 o 100 CL, acqua, tuorli e lievito. Quando la pasta è omogenea aggiungere il burro e continuare la lavorazione sino ad ottenere un impasto liscio. Lasciar lievitare a 21-23°C U.R. 75% per 12-14 ore e comunque fino a quadruplicazione della pasta.

Impasto

Impastare Tegral Dolcinote 100 o 100 CL, il preimpasto, i tuorli e la prima parte di acqua. Quando l'impasto comincia a formarsi, aggiungere miele e, alternandoli, zucchero e tuorli in tre step. Amalgamare bene ed aggiungere il burro e gli aromi. Una volta incorporato aggiungere l'acqua rimanente. Impastare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo (temperatura impasto finale da 27°C a 28°C), quindi unire gli Smoobees. Far puntare in cella per 1 ora a 30°C U.R. 75%. Pesare la quantità di pasta desiderata e fare la preforma. Lasciare riposare 15-20 min. a temperatura ambiente, tornire e mettere negli stampi. Far lievitare 4-5 ore (a 30°C U.R. 75%) finché il centro del panettone non raggiunge il limite dello stampo. Incidere la superficie con un taglio a croce e porre al centro un pezzo di burro. Cuocere seguendo i parametri indicati. A fine cottura appendere capovolti con gli appositi ganci fino a completo raffreddamento.

* I tempi possono variare a seconda del tipo di impastatrice.

** Per i panettoni più piccoli ridurre i tempi di cottura.





SMOO-ROLLÈ CREMA & MIRTILLI

INGREDIENTI

Rollè

| | |
|---------------------|--------------|
| <u>Easy Biscuit</u> | <u>300 g</u> |
| <u>Farina</u> | <u>500 g</u> |
| <u>Zucchero</u> | <u>175 g</u> |
| <u>Uova</u> | <u>900 g</u> |
| <u>Acqua</u> | <u>100 g</u> |

Cuore di mirtillo

| | |
|--------------------------|--------------|
| <u>Purea di mirtillo</u> | <u>430 g</u> |
| <u>Zucchero</u> | <u>70 g</u> |
| <u>Gelatina in fogli</u> | <u>25 g</u> |

Farcitura

| | |
|-----------------------------|---------------|
| <u>Cremyvit 4x4</u> | <u>400 g</u> |
| <u>Latte</u> | <u>1000 g</u> |
| <u>Smookees al Mirtillo</u> | <u>250 g</u> |

Finitura

| | |
|-------------------------------|-------------|
| <u>Miroir Glassage Neutre</u> | <u>q.b.</u> |
|-------------------------------|-------------|

PROCEDIMENTO

Rollè

Montare tutti gli ingredienti in planetaria munita di frusta, sino a che l'impasto risulti ben montato. Stendere una base con spessore di 0,5 cm su teglia con carta forno e cuocere a 210°C per 4 minuti. Far raffreddare.

Cuore di mirtillo

Portare a 65°C la purea e lo zucchero. Aggiungere la gelatina in fogli reidratata e miscelare. Porre in uno stampo di acetato circolare. Abbattere. Quando ben ghiacciato togliere dall'acetato e porre alla base del rollè. Creare il primo giro di chiusura.

Farcitura

Miscelare latte e Cremyvit 4x4 con frusta a velocità alta per 4 minuti. Far riposare 10 minuti e miscelare nuovamente sino a che la crema diventi setosa. Dressare uno strato sottile sul rollè e cospargere di Smookees al mirtillo. Arrotolare ed abbattere. Tagliare delle girelle con spessore di 2 cm.

Finitura

Porre un leggerissimo velo di Miroir Glassage Neutre sul rollè.

DANISH CARAMELLOSO

INGREDIENTI

Impasto

| | |
|-----------------------|-------|
| Farina brioche | 1000g |
| Acqua | 400 g |
| Lievito di birra | 50 g |
| Sale | 20 g |
| Zucchero | 100 g |
| Latte in polvere | 30 g |
| Uova | 100 g |
| Mimetic Incorporation | 50 g |
| S500 CL | 10 g |
| Mimetic Lamination 20 | 450 g |

Crema

| | |
|-----------------------|-------|
| Latte intero | 500 g |
| Cremyvit 4x4 | 180 g |
| Smookees al Caramello | 150 g |

Decorazione

| | |
|------------------------------|------|
| Sunset Glaze CL | q.b. |
| Smookees al Caramello | q.b. |
| Harmony Sublimo Glaze & Go | q.b. |
| Belcolade Selection Amber CT | q.b. |

PROCEDIMENTO

Impasto

Impastare tutti gli ingredienti sino a formare un composto omogeneo ma non liscio.

Lasciare per 15 minuti a temperatura ambiente e passare successivamente in abbattitore per altrettanti minuti.

Dare 2 pieghe a 4.

Lasciar riposare in frigorifero per 30 minuti e stendere ad uno spessore di 4 mm.

Ritagliare dei rettangoli di 12x5 cm.

Porre in lievitazione per 120 minuti a 30°C con il 75% U.R.

Crema

Miscelare il latte con Cremyvit 4x4, lasciar riposare 10 minuti e miscelare nuovamente sino a rendere il tutto liscio.

Aggiungere gli Smookees e miscelare qualche secondo per farli distribuire nella crema in modo omogeneo. Dressare la crema negli stampi Silikomart SF184 ed abbattere. A fine lievitazione del danish, applicare Sunset Glaze CL per renderlo più dorato e lucido. Inserire successivamente un palet al centro della pasta.

Cuocere a 175°C per 20 minuti circa in forno rotativo.

Decorazione

A prodotto raffreddato lucidare con Harmony Sublimo Glaze & Go e creare una decorazione con cioccolato Belcolade Selection Amber CT temperato. Porre gli Smookees al Caramello per finire il prodotto.





BUBBLE BIGNÉ AL CARAMELLO

INGREDIENTI

Eclair

| | |
|---------------------------|--------------|
| <u>Tegral Clara Super</u> | 500 g |
| <u>Acqua a 50°C</u> | 700 g |
| <u>Olio di semi</u> | 80 g |

Craquelin

| | |
|------------------------------|--------------|
| <u>Mimetic Incorporation</u> | 290 g |
| <u>Zucchero di canna</u> | 360 g |
| <u>Farina frolla</u> | 360 g |

Caramello

| | |
|---------------------------|-------|
| <u>Zucchero semolato</u> | 200 g |
| <u>Zucchero invertito</u> | 25 g |
| <u>Miele</u> | 100 g |
| <u>Panna</u> | 400 g |

Farcitura

| | |
|------------------------------|--------------|
| <u>Latte intero</u> | 500 g |
| <u>Cremyvit 4x4</u> | 180 g |
| <u>Passionata</u> | 250 g |
| <u>Smookees al Caramello</u> | 180 g |

Decorazione

| | |
|---------------------------|-------|
| <u>Zucchero Semolato</u> | 200 g |
| <u>Zucchero invertito</u> | 125 g |

PROCEDIMENTO

Eclair

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria munita di foglia per 7 minuti a velocità sostenuta. Dressare i bignè su un tappetino microforato.

Craquelin

Miscelare i tre ingredienti in planetaria munita di foglia. Stendere l'impasto tra due fogli di carta forno, ad uno spessore di 1 mm. Abattere e quando congelato ritagliare dei dischi e porre sui bignè. Cuocere a 170°C per circa 30 minuti.

Caramello

Preparare il caramello con zucchero semolato, miele e zucchero invertito. Decuocere con la panna riscaldata. Riportare a 112°C. Tagliare i bignè a 2/3 della loro altezza e porre alla base un leggero strato di caramello.

Farcitura

Miscelare il latte con Cremyvit 4x4, lasciar riposare 10 minuti e mescolare nuovamente sino ad ottenere una struttura liscia ed omogenea. Miscelare con Passionata montata ed infine aggiungere gli Smookees al caramello. Dressare a piacere su ogni bignè.

Decorazione

Caramellare zucchero semolato ed invertito. Dressarli su chablon tondi con diametro 3 cm. Lasciar indurire ed utilizzarli come decorazione.

SMOOBEE SCOTTI AL MIRTILLO

INGREDIENTI

Impasto

| | |
|----------------------------|--------------|
| Farina | 1000 g |
| Smobees al Mirtillo | 440 g |
| Burro | 600 g |
| Zucchero a velo | 400 g |
| Uova | 200 g |
| Sale | 4 g |

PROCEDIMENTO

Impasto

In planetaria munita di foglia montare burro e zucchero. Aggiungere le uova portate a temperatura ambiente ed infine la farina. Rendere liscio l'impasto e aggiungere gli Smobees. Miscelare a bassa velocità per qualche secondo e porre in una fascia rettangolare inox con altezza 4cm. Porre in frigorifero per 12 ore e tagliare dei quadrati di 4x4 con spessore a piacere.
Cuocere a 175°C in forno rotativo, per circa 16 minuti.





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