

Viennoiserie moderna

Tante nuove idee per stupire la tua clientela




Puratos
Reliable partners in innovation

La viennoiserie perfetta? Eccola qui!

Scopri tutte le soluzioni puratos

VIVAFIL

Vivafil è la linea professionale di farciture frutta prodotta in Italia, con **percentuale di frutta garantita** e **senza anidride solforosa**. Pronte all'uso, si caratterizzano per una struttura cremosa e direttamente spatolabile, ideali quindi per l'utilizzo con sac-à-poche. **Multiuso**: sono indicate per tutte le applicazioni di pasticceria e prodotti da forno, sia per utilizzo ante forno sia per farcitura post cottura.



CARAT

Le creme **Carat** sono **creme multiuso** dall'eccellente gusto e texture, ideali per farciture di prodotti da forno e di pasticceria. Il range, distinto nelle linee dei **classici** e degli **speciali**, è ampio e adatto a rispondere a tutte le esigenze.



CREMIFIL

La gamma **Cremfil** è composta da creme pasticcere dal gusto delicato, **pronte all'uso** e particolarmente **stabili alla cottura**. Disponibile nelle versioni **vaniglia, cacao e limone**.



Farciture

Doratura

SUNSET GLAZE CL

Sunset Glaze CL è il sostituto UHT dell'uovo per doratura pronto all'uso, dona un colore brillante e duraturo ai tuoi croissant. Di semplice e rapido utilizzo, si applica con pennello o con macchine spray, prima della cottura. **Da oggi Clean Label, 100% etichetta pulita.**



HARMONY SUBLIMO GLAZE & GO

Harmony Sublimo Glaze & Go è una gelatina neutra pronta all'uso per lucidatura e conservazione di torte alla frutta e prodotti da forno. **Preparazione a freddo.** Applicato su prodotti da forno ancora caldi rende lucida la superficie senza attaccare.



Mimetic è il primo grasso da laminazione ed incorporazione di nuova generazione, con lievito madre per sfogliati di qualità superiore. Mimetic permette di unire la grande lavorabilità della margarina con gli eccellenti risultati del burro.

Disponibile nelle versioni: **Mimetic 20**, **Mimetic 32**, **Mimetic Primeur 5%**, **Mimetic Incorporation**.



Mimetic

Softgrain, il gusto unico della fermentazione naturale, è ottenuto dalla macerazione e cottura dei cereali in lievito madre liquido. Questo lungo processo produttivo origina una pasta di **cereali interi morbidi** e dal **gusto intenso** che, aggiunta direttamente all'impasto, dona ai prodotti finiti aspetto e gusto eccellenti. Disponibile nelle versioni:

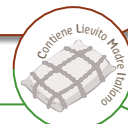
Multigrain, **Spelt**, **Amber Grain** e **Spring Rye**.

Softgrain



Tegral Croissantissimo

Tegral Croissantissimo è il mix completo in polvere per la produzione di croissant e pasticceria lievitata sfogliata a base di **lievito madre italiano**. Grazie ad una formulazione migliorata, alla tecnologia enzimatica applicata e alla presenza di lievito madre italiano, Tegral Croissantissimo è un mix che dà maggiore **tolleranza**, migliore **elasticità** dell'impasto, migliore **consistenza** e **lavorabilità**.



S500 CL



S500 CL è il coadiuvante multifunzionale dalle **eccellenti performance** completamente senza emulsionanti, **100% etichetta pulita**. Disponibile anche nelle versioni: **S500 CL Sfoglia** e **S500 CL Soffice**.

Mini Softgrain Croissant

INGREDIENTI

Impasto

Farina W 280-300	1000 g
Acqua	460 g
Softgrain Amber Grain	250 g
Zucchero	100 g
Mimetic Incorporation	50 g
Lievito Levante	50 g
S500 CL	20 g
Sale	20 g
Latte in polvere	10 g
Mimetic 32	250 g
Totale Impasto	2460 g

Farcitura

Farcitura al Miele Multiuso q.b.

Decorazione

Sunset Glaze CL q.b.

PROCEDIMENTO

Impasto

Impastatrice a spirale	4 minuti a bassa velocità e 5 minuti ad alta velocità
Temperatura pasta	21°C
Riposo	5 minuti a temperatura ambiente
Stesura	7 mm
Riposo	30 minuti in freezer a -18°C
Laminazione	2 pieghe semplici
Riposo	30 minuti in frigo a +4°C
Stesura	Una piega semplice e stendere a 3,4 mm

Formatura

Formatura	Tagliare dei triangoli di 15 cm di altezza e 7,5 cm di larghezza. Farcire con Farcitura al Miele Multiuso
Lievitazione	90 minuti circa a 28°C 75% U.R.

Decorazione prima dell'abbattimento

Vaporizzare con Sunset Glaze CL

Abbattimento e stoccaggio

Abbattimento	Abbatte fino al cuore a -9°C e stoccare
Stoccaggio	A -18°C

Cottura

Scongelamento	20°C a temperatura ambiente
Temperatura di cottura	210°C
Tempo	15 minuti



Danese Foresta Nera

INGREDIENTI

Impasto

Farina W 280-300	1000 g
Acqua	450 g
Zucchero	100 g
Lievito Levante	50 g
Mimetic Incorporation	50 g
S500 CL	20 g
Sale	20 g
Mimetic 32	500 g
Totale Impasto	2190 g

Farcitura

Vivafil Ciliegia 35%	1000 g
Chunks 10Mm Noir	200 g

Decorazione

Sunset Glaze CL	q.b.
Harmony Sublimo Glaze & Go	q.b.

PROCEDIMENTO

Impasto

Impastatrice a spirale	4 minuti a bassa velocità e 5 minuti ad alta velocità
Temperatura pasta	21°C
Riposo	5 minuti a temperatura ambiente
Stesura	7 mm
Riposo	30 minuti in freezer a -18°C
Laminazione	2 pieghe semplici
Riposo	30 minuti in frigo a +4°C
Stesura	Una piega semplice e stendere a 4,5 mm

Formatura

Formatura	Tagliare dei quadrati 9x9 cm
Lievitazione	28°C 80% U.R.

Decorazione prima dell'abbattimento

Lucidare con Sunset Glaze CL, quindi farcire

Cottura

Temperatura di cottura	210°C
Tempo	15 minuti

Decorazione post cottura

Lucidare con Harmony Sublimo Glaze & Go



Hamburger Croissant

INGREDIENTI

Impasto

Farina W 280-300	850 g
Acqua	450 g
Farina integrale	150 g
Uova	100 g
Lievito levante	60 g
Zucchero	50 g
Mimetic Incorporation	50 g
S500CL	20 g
Sale	20 g
Mimetic 32	500 g
Totale Impasto	2250 g

Farcitura

Cremfil Classic Cacao	q.b.
Vivafil Fragola 35%	q.b.
Marzapane	q.b.

Decorazione

Sunset Glaze CL	q.b.
-----------------	------

PROCEDIMENTO

Impasto

Impastatrice a spirale	4 minuti a bassa velocità e 5 minuti ad alta velocità
Temperatura pasta	21°C
Riposo	5 minuti a temperatura ambiente
Stesura	7 mm
Riposo	30 minuti in freezer a -18°C
Laminazione	2 pieghe semplici
Riposo	30 minuti in frigo a +4°C
Stesura	Una piega semplice e stendere a 2 mm

Formatura

Formatura	Tagliare dei nastri alti 20 cm. Arrotolare a spirale di 2,5 cm di diametro. Inserire in piccoli stampi da hamburger
Lievitazione	80% di lievitazione finale circa 90 minuti

Decorazione prima dell'abbattimento

Vaporizzare con Sunset Glaze CL

Abbattimento e stoccaggio

Abbattimento	Abbatte fino ad una temperatura di -9°C
Stoccaggio	-18°C

Cottura

Scongellamento	Temperatura ambiente per 30 minuti
Temperatura di cottura	210°C
Tempo	16 minuti con vapore iniziale

Decorazione prima dell'abbattimento

Tagliare a metà la pasta. Farcire con Cremfil Classic Cacao. Aggiungere un quadrato di marzapane e completare con la farcitura Vivafil Fragola 35%.



Stella

INGREDIENTI

Impasto

Tegral Croissantissimo	1000 g
Acqua	450 g
Lievito Levante	50 g
Mimetic 20	500 g
Totale impasto	2000 g

Farcitura

Carat Supercream Nutty 313	q.b.
----------------------------	------

Decorazione

Sunset Glaze CL	q.b.
Zucchero a velo	q.b.

PROCEDIMENTO

Impasto

Impastatrice a spirale	4 minuti a bassa velocità e 5 minuti ad alta velocità
Temperatura pasta	21°C
Riposo	5 minuti a temperatura ambiente
Stesura	7 mm
Riposo	30 minuti in freezer a -18°C
Laminazione	2 pieghe semplici
Riposo	30 minuti in frigo a +4°C
Stesura	Una piega semplice e stendere a 5 mm

Formatura

Formatura	Creare una stella con un tagliapasta
Lievitazione	120 minuti a 28°C 80% U.R.

Decorazione prima dell'abbattimento

Lucidare con Sunset Glaze CL

Cottura

Temperatura di cottura	210°C
Tempo	16 minuti

Decorazione dopo cottura

Tagliare a metà. Farcire con Carat Supercream Nutty 313 e decorare con zucchero a velo



Turbante esotico

INGREDIENTI

Impasto

Farina W 280-300	1000 g
Acqua	480 g
S500CL	20 g
Zucchero	80 g
Uova	50 g
Lievito Levante	50 g
Sale	20 g
Mimetic 32	500 g
Totale Impasto	2180 g

Farcitura

Cremyvit 4X4	400 g
Purea di Maracuja	1000 g

PROCEDIMENTO

Impasto

Impastatrice a spirale	4 minuti a bassa velocità e 5 minuti ad alta velocità
Temperatura pasta	21°C
Riposo	5 minuti a temperatura ambiente
Stesura	7 mm
Riposo	30 minuti in freezer a -18°C
Laminazione	2 pieghe semplici
Riposo	30 minuti in frigo a +4°C
Stesura	Una piega semplice e stendere a 2,5 mm

Formatura

Formatura	Tagliare dei nastri alti 25 cm e larghi 4 cm. Arrotolare a spirale intorno a dei tubi e mettere in stampi cilindrici.
Lievitazione	120 minuti circa a 28°C 80% U.R.

Cottura

Temperatura di cottura	205°C
Tempo	18 minuti

Guarnizione post cottura

Rimuovere i tubi e farcire con la crema al maracuja.



Fiore bicolore

INGREDIENTI

Impasto

Farina W 280-300	1000 g
Acqua	460 g
Zucchero	100 g
Mimetic Incorporation	50 g
Lievito Levante	50 g
Sale	20 g
S500 CL	20 g
Mimetic Primeur 5%	500 g
Totale Impasto	2250 g

Farcitura

Cremfil Classic Cacao	q.b.
-----------------------	------

Decorazione

Sunset Glaze CL	q.b.
Harmony Sublimo Glaze & Go	q.b.

PROCEDIMENTO

Impasto

Impastatrice a spirale	4 minuti a bassa velocità e 5 minuti ad alta velocità
Temperatura pasta	22°C
1° Passaggio	Colorare di rosso 500 g pasta
Riposo	5 minuti
Stesura	8 mm
Riposo	30 minuti in freezer a -18°C
Laminazione	2 pieghe semplici
Riposo	30 minuti in frigo a +4°C
Stesura	Una piega semplice e stendere a 2 mm

Formatura

Formatura	Mettere lo strato di pasta rossa sull'impasto bianco e stendere a 4mm. Tagliare dei quadrati di 8 cm e tagliare in giro a 6 cm; piegare i tagli al centro. Poggiarli in uno stampo
-----------	--

Abbattimento

Abbattimento	A -18°C
--------------	---------

Preparazione pre Cottura

Scongellamento	60 minuti a temperatura ambiente
Lievitazione	2 ore a 28°C, 80% U.R.

Decorazione pre cottura

Vaporizzare con Sunset Glaze CL, farcire con Cremfil Classic Cacao, circa 30 g

Cottura

Temperatura di cottura	205°C cielo, 210°C platea
Tempo	18 minuti

Decorazione pre cottura

Lucidare con Harmony Sublimo Glaze & Go



Margherita

INGREDIENTI

Impasto

Farina W 280-300	1000 g
Acqua	460 g
Zucchero	100 g
Mimetic Incorporation	50 g
Lievito Levante	50 g
Sale	20 g
S500 CL	20 g
Mimetic Primeur 5%	500 g
Totale Impasto	2200 g

Farcitura

Pralinè Amande 50%	180 g
Polvere di mandorle	180 g
Vivafil Mora 35%	30 g
Albumi	25 g

Decorazione

Sunset Glaze CL	q.b.
Harmony Sublimo Glaze and Go	q.b.

PROCEDIMENTO

Impasto

Impastatrice a spirale	4 minuti a bassa velocità e 5 minuti ad alta velocità
Temperatura pasta	21°C
Riposo	5 minuti
Stesura	7 mm
Riposo	30 minuti in freezer a -18°C
Laminazione	2 pieghe semplici
Riposo	30 minuti in frigo a +4°C
Stesura	Una piega semplice e stendere a 3,3 mm

Formatura

Formatura	tagliare dei rettangoli 11 x 14 cm, mettere al centro la farcitura e abattere il tutto. Tagliare 8 fette a $\frac{3}{4}$ e creare un fiore su silpat.
Lievitazione	120 minuti circa a 28°C 80% U.R.

Decorazione pre cottura

Vaporizzare con Sunset Glaze CL e farcire con circa 30 g di Vivafil Mora 35% al centro

Cottura

Temperatura di cottura	205°C cielo, 210°C platea
Tempo	16-18 minuti

Decorazione post cottura

Lucidare con Harmony Sublimo Glaze & Go



Rosa

INGREDIENTI

Impasto

Farina W 280-300	1000 g
Acqua	500 g
Mimetic Incorporation	100 g
Zucchero	50 g
Sale	20 g
S500 Sfoglia CL	7,5 g
Mimetic 32	650 g
Totale	2327,5 g

Farcitura

Vivafil fragola 35%	20 g
Fette sottili di mela con la pelle	+/- 7

PROCEDIMENTO

Impasto

Impastatrice a spirale	3 minuti Bassa e 4min alta velocità
Temperatura pasta	21°C
Riposo	5 minuti a temperatura ambiente
Stendere	7 mm
Riposo	30 minuti in freezer a -18°C
Laminazione	una piega doppia e una semplice
Riposo	2 ore a +4°C
Stendere	Una piega doppia e una semplice. Stendere a 2,5 mm

Formatura

Formatura	Tagliare delle strisce di 4,5 cm altezza e 23 cm lunghezza. Stendere 20 g di Vivafil. Stendere le fette di mela al centro delle strisce, piegare la pasta fino a metà della mela. Arrotolare su se stesso e mettere su silpat con cerchi di 5 cm di diametro
Riposo	30 minuti In frigo a 4°C

Cottura

Temperatura di cottura	210°C con valvola aperta
Tempo	25 minuti

Decorazione post cottura

Dopo averle raffreddate, decorare con zucchero a velo





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    

