

# Viennoiserie francese

*Ricettario*

Je t'aime



# Mimetic

*Il grasso da laminazione di nuova generazione*

## Perchè Mimetic non è una comune margarina?

Mimetic è l'unico grasso da laminazione sul mercato che contiene LIEVITO NATURALE. Il lievito naturale, lavorando in sinergia con l'accurata selezione degli altri ingredienti garantisce risultati di qualità superiore.

## Mimetic: vantaggi generali

- Prodotti laminati di altissima qualità
- Eccellente lavorabilità
- Prodotti finiti freschi più a lungo
- Dosaggio uguale alla margarina standard
- T° stoccaggio 4-20°C



Mimetic è il primo GRASSO DA LAMINAZIONE DI NUOVA GENERAZIONE per sfogliati di qualità superiore. Sviluppato da Puratos grazie alla sua approfondita conoscenza dei lieviti naturali e agli anni di esperienza in panificazione, pasticceria e in particolare nella tecnologia di cristallizzazione, Mimetic permette di unire la grande lavorabilità della margarina con gli eccellenti risultati del burro.

## INFORMAZIONI TECNICHE

- **Dosaggio:** Uguale alla margarina standard
- **Confezione:** cartone 10 kg (5 x 2 kg)
- **Conservazione:** 6 mesi nell'imballo originale

## Mimetic, solo il meglio di 2 mondi

Come la margarina, Mimetic garantisce:

- Grande facilità di lavorazione
- Estrema flessibilità d'impiego
- Eccezionale plasticità, elasticità e consistenza
- Maggiore sviluppo in forno
- Migliore profilo nutrizionale, in termini di colesterolo e grassi saturi

Come il burro, Mimetic assicura:

- Struttura aperta e regolare
- Perfetta sfogliatura
- Crosta più fine e croccante
- Gusto ricco e cremoso
- Scioglievolezza superiore
- Piacevole sensazione al palato
- Leggerezza e friabilità





ZOOM SU:

## Sunset Glaze

Sostituto UHT dell'uovo per dorare e lucidare prodotti da forno dolci e salati. Di semplice e rapido utilizzo, si applica con pennello o con macchine spray prima della cottura di croissant, danish o sfoglia, ma anche lievitati da forno, panini e prodotti salati. La doratura può essere graduata a seconda delle esigenze diluendo con acqua. Nessun rischio batterico e nessuna cessione di odore perché non contiene uovo.

**Confezione:** Tetrapak 12 x 1 l

**Dosaggio:** Pronto all'uso

**Conservazione:** 9 mesi nel suo imballo originale

# Torta sfogliata

## Ingredienti

### Pasta Croissant

Tegral Croissantissimo 1000 g

Acqua 400 g

Lievito di birra 40 g

Mimetic (laminazione) 400 g

### Decorazione

Sunset Glaze q.b.

## Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti. Utilizzare Mimetic per la laminazione.

Tempi di impasto	4 minuti in prima velocità e 6 minuti in seconda velocità.
Puntatura	10 min. a temperatura negativa (-18°C).
Laminazione	Una piega a quattro e una a tre.
Pezzatura	Stendere la pasta a 1 cm e ritagliare due dischi diametro 20 cm.
Formatura	Dorare il primo disco con Sunset Glaze diluito al 20% e spargere al centro zucchero di canna. Disporre il secondo disco avendo cura di far corrispondere i bordi al primo. Incidere al centro dividendo in 6 triangoli uguali. Fare una incisione verticale in ognuno dei triangoli e farvi passare la punta di ognuno di essi.
Decorazione prima della cottura	Dorare con Sunset Glaze e cospargere con granella di zucchero.
Lievitazione	90 min. a 26°C con 75% di u.r.
Cottura forno statico	40 min. a 170°C.
Cottura forno ventilato	40 min. a 160°C.

# Treccia reale

## Ingredienti

### Pasta Croissant

Farina 320W	1000 g
Acqua	400 g
Uova	100 g
Zucchero	100 g
<b>Mimetic</b>	<b>50 g</b>
<b>Lievito Levante</b>	<b>50 g</b>
Latte in polvere	30 g
Sale	20 g
<b>Soft'r Dolcipani</b>	<b>20 g</b>

**Mimetic (laminazione)** 500 g

### Pasta di mandorle

<b>Puraglass</b>	<b>250 g</b>
Albume	30 g

### Decorazione

<b>Sunset Glaze</b>	<b>q.b.</b>
---------------------	-------------

## Procedimento

**Pasta Croissant:** Impastare 4 min. in prima velocità e 4 min. in seconda velocità. Lasciare 30 min. nel congelatore e utilizzare Mimetic per dare la piega a quattro e la piega a tre al pastone. Lasciare nuovamente 30 min. nel congelatore.

**Pasta di mandorle:** Miscelare in planetaria con la foglia sino ad ottenere una massa liscia ed omogenea.

Dare una forma rettangolare, coprire con un cellophane e mettere in frigorifero per 2 ore.



ZOOM SU:

## Puraglass

Mix in polvere per la glassatura di prodotti lievitati da forno. Ideale per la tradizionale glassa per dolci da ricorrenza (ex: panettone, colomba...) ma anche su prodotti di utilizzo quotidiano (es. brioche, panfrutto). Può essere utilizzato per la creazione di infinite ricette di base alle mandorle o per arricchire di gusto i più svariati impasti.

**Confezione:** Sacco da 5 kg

**Dosaggio:** miscelare con il 60% di albume

**Conservazione:** 9 mesi nel suo imballo originale

Tempi di impasto	4 min. in prima velocità e 4 min. in seconda velocità.
Laminazione	Tre pieghe a tre. Tra una piega e l'altra lasciare riposare la massa a -18°C per 10 min.
Riposo	30 min. a temperatura negativa (-18°C).
Formatura	Laminare a 5 mm. Tagliare dei rettangoli di altezza 25 cm. Ripiegare unendo le parti esterne dello stesso. Tagliare distanziando di 1,5 cm per ottenere delle strisce, lasciar rilassare la pasta e dare la forma classica della treccia ripiegandola su se stessa e arrotolando.
Lievitazione	90 min. a 27°C con 75% di u.r.
Decorazione prima della cottura	Dorare con Sunset Glaze diluito al 20%.
Temperatura forno ventilato	175°C per 17 min.
Temperatura forno statico	200°C per 23 min.



# Brioche papillon

## Ingredienti

### Pasta Brioche

<u>Easy Soft'r Snack Dolce</u>	<u>1000 g</u>
Farina	1000 g
<u>Mimetic</u>	<u>240 g</u>
Acqua	800 g
<u>Lievito Levante</u>	<u>100 g</u>

### Marzapane pistacchio-ciliegia

<u>Puraglass</u>	<u>250 g</u>
Albume	30 g
<u>Summum Pistache</u>	<u>25 g</u>
oppure	
<u>Classic Cerise</u>	<u>12 g</u>

### Decorazione

<u>Sunset Glaze</u>	<u>q.b.</u>
---------------------	-------------

## Procedimento

**Pasta Brioche:** Miscelare 4 min. in prima velocità e 4 min. in seconda. Quando la pasta è omogenea stenderla ad altezza 1 cm su di una placca 60x40 cm e mettere per 30 min. nel congelatore.

**Marzapane pistacchio-ciliegia:** Miscelare in planetaria con la foglia Puraglass e albume sino ad ottenere una massa solida. Dividere la massa in due parti e aggiungere ad una parte di massa di marzapane il Summum Pistache per ottenere il gusto pistacchio. Aggiungere all'altra parte di marzapane il Classic Cerise per ottenere il gusto ciliegia. Fare, con ognuna delle due paste ottenute, dei cordoni di 1 cm di diametro e 40 cm di lunghezza.

Tempi di impasto	4 min. in prima velocità e 4 min. in seconda velocità.
Laminazione	Una piega a quattro e una a tre.
Riposo	30 min. a temperatura negativa (-18°C).
Formatura	Prendere l'impasto dal congelatore ed abbassarlo ulteriormente ad un'altezza di 5 mm, ritagliando sempre un rettangolo finale di 60x40 cm. Mettere al centro del rettangolo in direzione longitudinale un cordone di marzapane pistacchio, piegare il rettangolo in modo che la farcitura resti esattamente al centro. Fare un altro cordone con il marzapane lampone, disporlo a 2 cm di distanza dalla piega centrale e dare una nuova chiusura con la pasta. Continuare alternando le paste marzapane. Far raffreddare nel congelatore e dividere in 12 porzioni, mettere in stampi per Dolce bauletto.
Lievitazione	120 min. a 28°C con 75% di u.r.
Decorazione prima della cottura	Dorare leggermente con Sunset Glaze diluito al 20% con acqua.
Temperatura forno ventilato	170°C per 20 min.
Temperatura forno statico	185°C per 25 min.

# Croissant mandorla e pistacchio

## Ingredienti

### Pasta Croissant

Farina 320W	1000 g
Acqua	400 g
Uova	100 g
Zucchero	100 g
Mimetic	50 g
Lievito Levante	50 g
Latte in polvere	30 g
Sale	20 g
S500 Acti-plus	10 g

Mimetic (laminazione) 500 g

### Crema mandorla e pistacchio

Mimetic	250 g
Polvere di pistacchio	250 g
Zucchero	250 g
Uova	250 g
Summum Pistache	50 g

### Decorazione

Sublimo Glaze & Go q.b.

## Procedimento

**Pasta croissant:** Impastare 4 min. in prima velocità e 4 min. in seconda velocità. Lasciare 30 min. nel congelatore e utilizzare Mimetic per dare la piega a quattro e la piega a tre al pastone. Lasciare nuovamente 30 min. nel congelatore.

**Crema mandorla e pistacchio:** Ammorbidire Mimetic in planetaria. Aggiungere il resto degli ingredienti tranne le uova e miscelare per 4 min. a velocità minima, poi aumentarla al massimo per far schiarire la crema. Quando la massa è montata aggiungere le uova.



ZOOM SU:

## Summum Pistache

Preparato al pistacchio con pezzi di frutta. Personalizza bavares, mousse, gelati, ganaches, farciture. Ottimo anche per aromatizzare e colorare impasti. Stabile alla cottura e alla surgelazione.

**Confezione:** 5 kg (5 x 1 kg)

**Dosaggio:** 8% applicazioni a freddo; 10% applicazioni in cottura

**Conservazione:** 9 mesi nel suo imballo originale

Tempi di impasto	4 min. in prima velocità e 4 min. in seconda velocità.
Laminazione	Una piega a quattro e una a tre.
Riposo	30 min. a temperatura negativa (-18°C).
Formatura	Laminare a 3 mm. Tagliare dei triangoli di 10 cm base e 20 cm altezza. Disporre la crema di mandorla e pistacchio e arrotolare.
Lievitazione	90 min. a 27°C con 75% di u.r.
Temperatura forno ventilato	175°C per 17 min.
Temperatura forno statico	200°C per 23 min.
Decorazione	Spennellare con Sublimo Glaze & Go.



# Medaglione

## Ingredienti

### Pasta Croissant

Farina 320W	1000 g
Acqua	400 g
Uova	100 g
Zucchero	100 g
<b>Mimetic</b>	<b>50 g</b>
<b>Lievito Levante</b>	<b>50 g</b>
Latte in polvere	30 g
Sale	20 g
<b>S500 Acti-plus</b>	<b>10 g</b>

**Mimetic (laminazione) 500**

### Farcitura

<b>Cremfil Classic Lemon</b>	<b>q.b.</b>
<b>Topfil Raspberry</b>	<b>q.b.</b>

### Decorazione

<b>Sublimo Glaze &amp; Go</b>	<b>q.b.</b>
<b>Sunset Glaze</b>	<b>q.b.</b>
Cocco rapè	q.b.

## Procedimento

**Pasta Croissant:** Impastare 4 min. in prima velocità e 4 min. in seconda velocità. Lasciare 30 min. nel congelatore e utilizzare Mimetic per dare la piega a quattro e la piega a tre al pastone. Lasciare nuovamente 30 min. nel congelatore.

**Farcitura:** In uno stampo di silicone tondo diametro 6 cm per 1 cm altezza, riempire 2/3 con Cremfil Classic Lemon ed 1/3 con Topfil Raspberry. Congelare.

Tempi di impasto	4 min. in prima velocità e 4 min. in seconda velocità.
Laminazione	Una piega a quattro e una a tre.
Riposo	30 min. a temperatura negativa (-18°C).
Formatura	Stendere metà pastone ad uno spessore di 4 mm, tagliare dei cerchi di 9 cm e rimuovere la parte centrale con un coppa pasta di 5 cm di diametro. Stendere l'altra parte di pastone ad uno spessore di 2 mm e tagliare dei cerchi di 9 cm di diametro.
Montaggio	Disporre l'anello di pasta ritagliato sopra al disco pieno, facendolo aderire con dell'acqua. Dorare con Sunset Glaze diluito al 20% e posizionare al centro un disco congelato di farcitura, con la parte al lampone verso l'interno. Mettere a lievitare.
Lievitazione	90 min. a 26°C con 75% di u.r.
Temperatura forno ventilato	175°C per 15 min.
Temperatura forno statico	200°C per 15 min.
Tempo di cottura	18 min.
Decorazione	Spennellare con Sublimo Glaze & Go e decorare con cocco rapè.

# Treccia brioche

## Ingredienti

### Preimpasto

<u>Tegral Dolcinote 100</u>	1000 g
<u>Lievito Levante</u>	50 g
<u>Acqua</u>	500 g

### Impasto:

<u>Preimpasto</u>	1550 g
<u>Tegral Dolcinote 100</u>	1000 g
<u>Aristo Primeur Cake</u>	160 g
<u>Tuorli</u>	100 g
<u>Acqua</u>	200 g
<u>Zucchero</u>	100 g
<u>Sale</u>	10 g
<u>Aromi</u>	q.b.

### Decorazione

<u>Sunset Glaze</u>	q.b.
---------------------	------

## Procedimento

**Preimpasto:** Impastare gli ingredienti sino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo. Lasciar lievitare in cella per 1 h 30 min. e comunque sino a triplicazione della pasta.

**Impasto:** Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.



### ZOOM SU:

## Tegral Dolcinote 100

Tegral Dolcinote è un mix completo contenente lievito naturale, studiato per la realizzazione di prodotti da ricorrenza come panettoni, pandori e colombe.

Ma non solo! Base ideale per ogni tipo di lievitato dolce, con Dolcinote puoi preparare anche deliziosi croissant, brioche, veneziane, panfrutti, etc, ottimizzando tempo e risorse e sfornando i prodotti più richiesti in ogni momento dell'anno.

**Confezione:** Sacco da 15 kg

**Dosaggio:** 100% sul peso della farina

**Conservazione:** 6 mesi nel suo imballo originale

Tempi di impasto	4 min. in prima velocità e 4 min. in seconda velocità.
Riposo di massa	15 min.
Spezzatura	60 g.
Formatura	Allungare a filoncino 3 pezzi di pasta brioche. Dare la classica forma di treccia.
Lievitazione	120 min. a 28°C con 75% di u.r.
Decorazione prima della cottura	Dorare con Sunset Glaze diluito al 20% con acqua, decorare con mandorle filettate.
Temperatura forno ventilato	170°C per 20 min.
Temperatura forno statico	185°C per 25 min.





# Fagottino all'arancia

## Ingredienti

<b>Pasta Croissant</b>	
Farina 320W	1000 g
Acqua	400 g
Uova	100 g
Zucchero	100 g
<b>Mimetic</b>	<b>50 g</b>
<b>Lievito Levante</b>	<b>50 g</b>
Latte in polvere	30 g
Sale	20 g
<b>S500 Acti-plus</b>	<b>10 g</b>
<b>Mimetic (laminazione)</b>	<b>500</b>

<b>Farcitura</b>	
<b>Deli Orange</b>	<b>100 g</b>
<b>Deli Cheesecake</b>	<b>200 g</b>
Scorze d'arancia	q.b.
Arancia pelata in pezzi	q.b.

## Procedimento

**Pasta Croissant:** Impastare 4 min. in prima velocità e 4 min. in seconda velocità. Lasciare 30 min. nel congelatore e utilizzare Mimetic per dare la piega a quattro e la piega a tre al pastone. Lasciare nuovamente 30 min. nel congelatore.

**Farcitura:** Miscelare gli ingredienti sino ad ottenere una massa omogenea.

Tempi di impasto	4 min. in prima velocità e 4 min. in seconda velocità.
Laminazione	Una piega a quattro e una a tre.
Riposo	30 min. a temperatura negativa (-18°C).
Formatura	Laminare a 3 mm. Tagliare dei rettangoli di 8x16 cm. Dorare i bordi dei rettangoli e stendere la farcitura sulla metà del rettangolo, disporre qualche pezzo di arancia pelata e qualche scorza. Chiudere a portafoglio.
Lievitazione	90 min. a 28°C con 75% di u.r.
Temperatura forno ventilato	175°C per 15 min.
Temperatura forno statico	200°C per 15 min.

# Griglia alla mela

## Ingredienti

### Pasta Croissant

Tegral Croissantissimo 1000 g

Acqua 400 g

Lievito di birra 40 g

Mimetic 400 g

### Farcitura

Topfil Pear Cubes 60% q.b.

## Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti. Utilizzare Mimetic per la laminazione.



ZOOM SU:

### Topfil Pear Cubes 60%

Farcitura di frutta pronta all'uso con 60% di pera in piccoli pezzi resistente alla surgelazione ed alla cottura.

**Confezione:** Secchiello 5 kg

**Dosaggio:** in base alla farcitura

**Conservazione:** 6 mesi

Altri prodotti della gamma:

- Topfil Apple Minicubes • Topfil Apricot
- Topfil Berrissimo • Topfil Cherry Extra
- Topfil Pears Cubes • Topfil Pineapple
- Topfil Wild Blueberry

Tempi di impasto	4 minuti in prima velocità e 6 minuti in seconda velocità.
Puntatura	10 min. temperatura negativa (-18°C)
Laminazione	Tre pieghe a tre.
Formatura	Dividere in due il pastone (2/3 il primo, 1/3 il secondo). Laminarne una parte a 3 mm e segnare, senza tagliare la pasta per ottenere quadrati 10x10 cm. Dosare 30 g circa di Topfil Pear Cubes 60% all'interno di ogni quadrato. Inumidire poi con acqua i bordi di ogni quadrato. Laminare l'altro pastone a 2 mm poi passare l'apposito rullo tagliapasta, disporlo quindi sopra la base con Topfil Pear Cubes 60%, far incollare bene i bordi e ritagliare poi dei quadrati 10x10 cm.
Lievitazione	90 min. a 26°C con 75% di u.r.
Cottura forno statico	25 min. a 190°C.
Cottura forno ventilato	20 min. a 175°C.
Decorazione	Spoilverare con zucchero a velo.



# Mulino ai frutti rossi

## Ingredienti

### Pasta Croissant

Farina 320W	1000 g
Acqua	400 g
Uova	100 g
Zucchero	100 g
<b>Mimetic</b>	<b>50 g</b>
<b>Lievito Levante</b>	<b>50 g</b>
Latte in polvere	30 g
Sale	20 g
<b>S500 Acti-Plus</b>	<b>10 g</b>

**Mimetic (laminazione) 500 g**

### Farcitura alla crema

Cremfil Classic q.b.

### Decorazione

Sunset Glaze q.b.

## Procedimento

Impastare 4 min. in prima velocità e 4 min. in seconda velocità. Lasciare 30 minuti nel congelatore e utilizzare Mimetic per dare la piega a quattro e la piega a tre al pastone. Lasciare nuovamente 30 min. nel congelatore.

Tempi di impasto	4 minuti in prima velocità e 4 minuti in seconda velocità.
Laminazione	Una piega a quattro e una a tre.
Riposo	30 minuti a temperatura negativa (-18°C).
Formatura	Laminare a 3 mm, tagliare dei quadrati di 10x10 cm, incidere a croce gli angoli per una lunghezza di 3 cm ciascuno, e ripiegare il bordo sinistro di ognuno dei 4 triangoli creati verso il centro. Pressare, mettere a lievitare. Prima della cottura schiacciare il centro della forma creando una cavità che, dopo aver spennellato il mulino con Sunset Glaze, riempiamo con Cremfil Classic.
Lievitazione	90 min. a 27°C con 75% di u.r.
Temperatura forno ventilato	175°C per 15 min.
Temperatura forno statico	200°C per 15 min.
Decorazione	Decorare con frutti rossi freschi e spennellare con Sublimo Glaze & Go.



[www.puratos.it](http://www.puratos.it)

**Puratos Italia S.p.A.** - Via Lumière Fratelli, 37/A - 43122 Parma (PR), Italia  
T +39 0521 16021 - F +39 0521 387950 - E [info@puratos.it](mailto:info@puratos.it)

  
**Puratos**  
*Reliable partners in innovation*