



Puratatos

VIVAFIL

La tradizione



Vivafil La tradizione

Dove artigianalità, natura e performance si incontrano



Alta percentuale di frutta in pezzi, attenta selezione degli ingredienti e...
stabilità in cottura!

Sono questi i principi che hanno guidato il rilancio di Vivafil La tradizione, iconica gamma di farciture in pezzi Puratos, da oggi adatte anche per **applicazioni pre-cottura** per donare un gusto naturale, intenso e un aspetto artigianale ai tuoi prodotti.

L'essenza della gamma è quella di sempre:

- Senza aromi artificiali
- Senza coloranti
- Con succo di limone
- Con zucchero di canna

Altissima percentuale di frutta

70%



Confezione:

Secchiello da 7 kg

Dosaggio: Pronto all'uso

Shelf-life: 9 mesi, una volta aperto conservare in luogo fresco e asciutto

In questo esclusivo ricettario, potrai trovare alcune idee per sbizzarrirti tra i gusti:

- Albicocca italiana
- Arancia italiana
- Amarena
- Lampone



Crostata all'amarena

COMPOSIZIONE

1. Pasta Frolla
2. Crema di ricotta
3. Farcitura all'amarena
4. Decorazione

INGREDIENTI

PASTA FROLLA

Farina W170	1000 g
Mimetic Incorporation	500 g
Zucchero a velo	400 g
Uova	100 g
Vaniglia	2 g

CREMA DI RICOTTA

Cremfil Silk	450 g
Ricotta	100 g

FARCITURA ALL'AMARENA

Vivafil La tradizione Amarena 70% q.b.

DECORAZIONE

Belcolade Blanc Selection CT	q.b.
Amarena fresca	q.b.
Foglie d'oro	q.b.

PROCEDIMENTO

PASTA FROLLA: Sabbiare la farina con Mimetic Incorporation, vaniglia e zucchero.

Una volta ottenuto un composto omogeneo, aggiungere le uova e impastare brevemente mantenendolo uniforme.

Passare in sfogliatrice a 2,5 mm e porre a -18°C per 30 minuti circa.

Foderare gli stampi e far stabilizzare a -18°C.

CREMA DI RICOTTA: Setacciare la ricotta per renderla cremosa, unirla a Cremfil Silk con l'aiuto di una sac à poche e dressare uno strato di crema alla base della frolla.

FARCITURA ALL'AMARENA: Dressare uno strato di Vivafil La tradizione Amarena 70% sopra la crema di ricotta.

Infornare a 170°C per 30 minuti circa.

Il tempo di cottura può variare in base allo stampo e al forno utilizzato.

DECORAZIONE: Sciogliere e far precristallizzare il cioccolato. Stenderlo con l'aiuto di un tarocco dentato su un nastro di acetato. Avvolgere intorno ad un tubo in PVC ricavando delle spirali. Far cristallizzare a 14/16°C. Al termine distribuire le amarene decorate con foglie d'oro.



Delizia all' albicocca

COMPOSIZIONE

1. Pasta frolla nocciola
2. Frangipane alla nocciola
3. Farcitura all' albicocca
4. Decorazione

INGREDIENTI

PASTA FROLLA ALLA NOCCIOLA

Farina W170	900 g
Polvere di nocciola	300 g
Mimetic Incorporation	500 g
Zucchero a velo	400 g
<u>Uova</u>	<u>150 g</u>

FRANGIPANE ALLA NOCCIOLA

Polvere di nocciola	130 g
<u>Uova</u>	<u>130 g</u>
Burro	130 g
Zucchero velo	130 g
Farina W170	100 g

FARCITURA ALL'ALBICOCCA

Vivafil La tradizione Albicocca 70% q.b.

DECORAZIONE

<u>Belcolade Noir Selection CT</u>	<u>q.b.</u>
<u>Albicocca fresca gelatinata</u>	<u>q.b.</u>
<u>Nocciola caramellata</u>	<u>q.b.</u>
<u>Oro alimentare glitter</u>	<u>q.b.</u>

PROCEDIMENTO

PASTA FROLLA ALLA NOCCIOLA: Sabbiare farina, polvere di nocciola, Mimetic Incorporation e zucchero a velo. Aggiungere le uova e impastare fino ad ottenere una massa omogenea. Stendere a 3 mm di spessore e porre in freezer per 30 minuti.

Ritagliare, foderare gli stampi scelti e conservare in freezer.

FRANGIPANE ALLA NOCCIOLA: Montare i primi quattro ingredienti, aggiungere la farina e miscelare bene. Con l'ausilio di un sac à poche, dressare il frangipane all' interno della frolla.

FARCITURA ALL'ALBICOCCA: Con una sac à poche, dressare uno strato di Vivafil La tradizione Albicocca 70% sul frangipane. Procedere alla cottura a 170°C per 30 minuti circa, di cui gli ultimi 5 minuti con valvola aperta.

DECORAZIONE: Sciogliere e far precristallizzare il cioccolato. Stenderlo su un foglio di acetato di spessore 2 mm. Ritagliare quadrati 8x8 e con dei coppapasta e delle bocchette creare dei fori sul quadrato. Avvolgere il foglio di acetato intorno ad un tubo in PVC. Far cristallizzare a 14/16°C. Finire con albicocche fresche, nocciola caramellata e oro alimentare glitter.



Fior di pistacchio & lampone

COMPOSIZIONE

1. Pain de Gêne al pistacchio
2. Farcitura al lampone
3. Mousse al pistacchio pralinato
4. Glassa brillante
5. Decorazione

INGREDIENTI

PAIN DE GÊNE AL PISTACCHIO

Polvere di pistacchio	250 g
Zucchero di canna	250 g
Uova	350 g
Fior di sale	2 g
Mimetic Incorporation	175 g
Farina W170	70 g
Amido di mais	25 g
Lamponi	q.b.

FARCITURA AL LAMPONE

Vivafil La tradizione Lampone 70% qb

MOUSSE AL PISTACCHIO PRALINATO

Panna	500 g
Latte	500 g
Zucchero	120 g
Amido mais	60 g
Patisfrance Pralinè Pistache 52%	200 g
Tuorli	200 g
Fior di sale	2 g
Gelatina in fogli	11 g
Panna Semimontata	1800 g

GLASSA BRILLANTE

Miroir Glassage Neutre	q.b.
Argento in polvere	q.b.

DECORAZIONE

Belcolade Blanc Selection CT	q.b.
Lamponi freschi	q.b.
Polvere di pistacchio	q.b.

PROCEDIMENTO

PAIN DE GÊNE AL PISTACCHIO: Montare polvere di pistacchio, zucchero, uova e sale. Nel mentre fondere Mimetic Incorporation a 40°C e aggiungerlo quando il composto sarà ben montato.

Setacciare insieme, farina e amido di mais, e unirli alla massa montata.

Colare il composto ottenuto in teglia 60x40 cm. Cuocere a 170°C per circa 25 minuti.

Far raffreddare, congelare e ritagliare dei dischi.

FARCITURA AL LAMPONE: Dressare Vivafil La tradizione Lampone 70% sui dischi di pain de gêne e abbattere in negativo.

MOUSSE AL PISTACCHIO PRALINATO:

Realizzare una classica crema pasticcera con i primi 7 ingredienti. Una volta cotta, unire la gelatina precedentemente idratata.

Quando la crema raggiungerà i 35°C, incorporare la seconda panna semimontata in due volte mescolando delicatamente. Colare la mousse negli stampi scelti, applicare il pain de gêne con Vivafil La tradizione Lampone 70%, lisciare e abbattere fino al congelamento.

GLASSA BRILLANTE: Scaldare Miroir Glassage Neutre a 40°C aggiungendo l'argento in polvere. Mixare eliminando le bolle.

Sformare le mousse dagli stampi, posizionarle su di una griglia e procedere alla glassatura, verificando la temperatura di utilizzo che può variare tra i 32 e i 35°C.

DECORAZIONE: Sciogliere e far precristallizzare il cioccolato. Stenderlo con l'ausilio di un tarocco dentato su un foglio di carta forno, ricavando degli stick. Cristallizzare a 14/16°C. Decorare con lamponi e polvere di pistacchio.



Sbrisolona arancia & cannella

COMPOSIZIONE

1. Crumble cannella
2. Cremoso al cioccolato
3. Farcitura all'arancia
4. Decorazione

INGREDIENTI

CRUMBLE CANNELLA

Farina W170	440 g
Baking	3 g
Burro	440 g
Polvere Mandorle grezze	114 g
Fioletto di Mais	135 g
Zucchero	335 g
Fior di sale	7 g
Uova	135 g
Cannella	10 g

CREMOSO AL CIOCCOLATO

Latte	500 g
Panna	500 g
Zucchero	100 g
Tuorli	200 g
Belcolade Papua Nuova Guinea 73 CT	500 g
Miroir Glassage Neutre	q.b.

FARCITURA ALL'ARANCIA

Vivafil La tradizione Arancia 70% q.b.

DECORAZIONE

Belcolade Noir Selection CT	q.b.
Arancia essiccata	q.b.
Foglie d'oro	q.b.

PROCEDIMENTO

CRUMBLE CANNELLA: Sabbiare tutti gli ingredienti tranne le uova. Una volta ottenuto un composto ben sbriciolato, aggiungere le uova e amalgamarle mantenendo il composto abbastanza sbriciolato.

Congelare e successivamente passare al cutter per rendere il composto ancora più fine. Distribuire in anelli da 16 cm e procedere alla cottura a 165°C per circa 25 minuti.

CREMOSO AL CIOCCOLATO: Miscelare insieme i primi 4 ingredienti e portarli a 82°C.

Versare la crema ottenuta sul cioccolato.

Mixare creando un'emulsione liscia e lucida.

Colare nello stampo e abbattere in negativo.

Sformare il cremoso dagli stampi e glassare con Miroir Glassage Neutre.

Adagiare le sfere glassate sul fondo del crumble.

FARCITURA ALL'ARANCIA: Con l'ausilio di una sac à poche, dressare la marmellata sul crumble.

DECORAZIONE: Sciogliere e far precristallizzare il cioccolato. Stenderlo su un foglio di acetato di spessore 2 mm e far cristallizzare a 14/16°C. Una volta cristallizzato finire con arance essiccate e foglie d'oro.



Cuor di amarena

COMPOSIZIONE

1. Pasta Danish
2. Farcitura amarena
3. Decorazione

PASTA DANISH

Farina W260	1000 g
Acqua	400 g
Zucchero	100 g
Lievito di birra	50 g
Mimetic Incorporation	50 g
Uova	100 g
Sale	20 g
S500 CL	10 g
Mimetic 32	450 g
Colorante rosso idrosolubile	q.b.

FARCITURA AMARENA

Vivafil La tradizione Amarena 70% q.b.

DECORAZIONE

Harmony Sublimo Glaze & Go	q.b.
Mezze amarene gelatinate	q.b.
Foglie d'argento	q.b.
Belcolade Blanc Selection CT	q.b.
Polvere di pistacchio	q.b.

PROCEDIMENTO

PASTA DANISH: Impastare tutti gli ingredienti, tranne Mimetic 32, fino ad ottenere un impasto omogeneo. Mettere da parte 450 g di pasta e colorarla di rosso. Abbassare la parte restante in sfogliatrice a 6/8 mm misura 60x40 e porre a -18°C per 30 minuti.

Nel frattempo, abbassare Mimetic 32 a 6 mm e procedere alla laminazione dando 2 pieghe a 4. Porre in frigo per 40 minuti.

Prendere la pasta colorata, posizionarla sull'impasto laminato e stendere il tutto a 1 cm. Tagliare dei dischi di diametro 8 cm e porre negli stampi tondi.

Far lievitare a 30°C U.R. 75% per circa 120 minuti.

FARCITURA AMARENA: Con l'ausilio di una sac à poche, dressare uno strato di Vivafil La tradizione Amarena 70% all'interno del danish lievitato e pronto per la cottura.

Cuocere in forno rotor a 165°C per circa 20 minuti, di cui gli ultimi 5 a valvola aperta.

DECORAZIONE: Applicare Harmony Sublimo Glaze & GO con l'ausilio di un pennello, sui prodotti appena sfornati. Distribuire le mezze amarene gelatinate aggiungendo le foglie d'argento. Intingere la base del danish nel cioccolato bianco e ricoprire con la polvere di pistacchio.



Lampone cake

COMPOSIZIONE

1. Massa Cake
2. Farcitura al lampone
3. Glassa
4. Decorazione

INGREDIENTI

MASSA CAKE

Farina Debole	360 g
Farina di mandorla	100 g
Farina di grano saraceno	50 g
Zucchero semolato	312 g
Vivafil La tradizione Lampone 70% 150 g	
Burro	450 g
Uova	475 g
Baking	15 g

FARCITURA AL LAMPONE

Vivafil La tradizione Lampone 70% q.b.

GLASSA

Belcolade Blanc Selection CT	q.b.
Olio di semi	75 g

DECORAZIONE

Belcolade Blanc Selection CT	q.b.
Cocco Rapé	q.b.
Lampone fresco	q.b.

PROCEDIMENTO

MASSA CAKE: Inserire tutti gli ingredienti all'interno di un cutter avendo cura di inserire la farina di mandorla come ultimo ingrediente a fine emulsione. Inserire il composto all'interno degli stampi. Cuocere a 170°C per 25 minuti circa.

FARCITURA AL LAMPONE: Applicare la farcitura al centro del cake.

GLASSA: Scaldare il cioccolato a 45°C. Aggiungere l'olio. Glassare la base del cake.

DECORAZIONE: Sciogliere e far precristallizzare il cioccolato. Creare, con l'apposito pettine, degli stick e delle placchette 4x4 cm. Lasciar cristallizzare a 14/18°C. Ultimare la decorazione con lampone e cocco rapé.





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

