



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



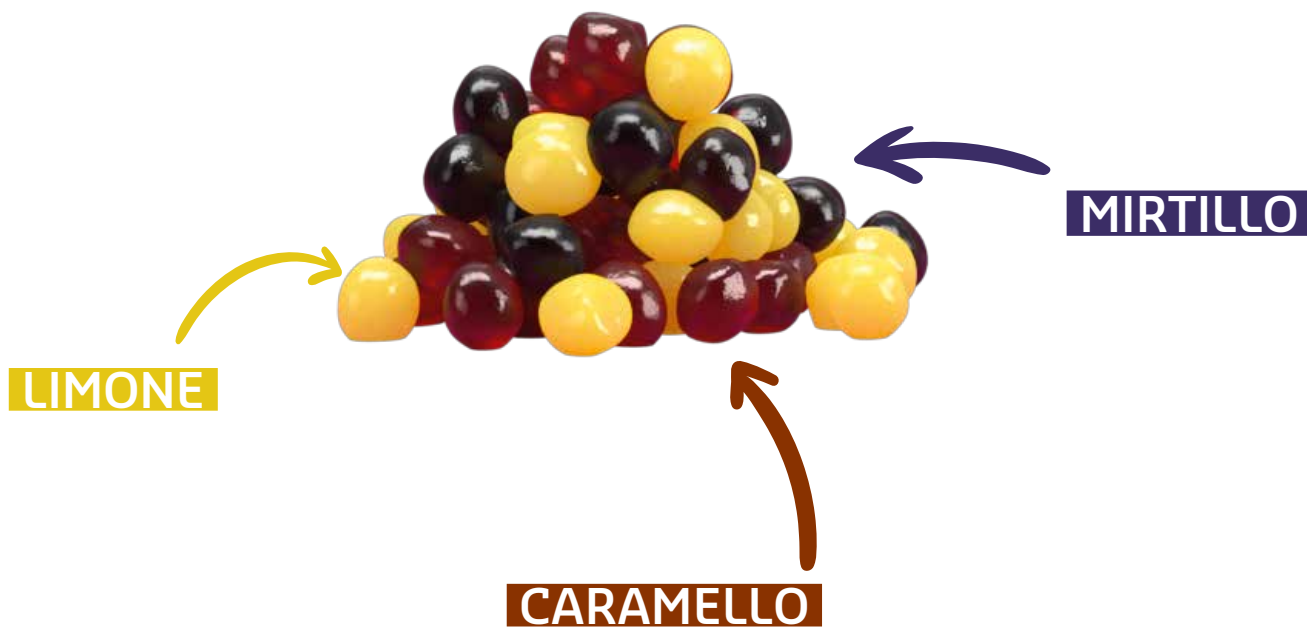
SMOOBEEES

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).

LEMONCHOCO CHUPS

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>Smoobees al Limone</u>	<u>370 g</u>

Decorazione

<u>Belcolade Blanc Selection</u>	<u>1000 g</u>
<u>Olio di Semi</u>	<u>30 g</u>
<u>Smoobees al Limone</u>	<u>q.b.</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 Smoobees e miscelare per qualche secondo a bassa velocità in modo da lasciarli distribuire nella massa uniformemente. Dressare nello stampo Silikomart SF296 sino ad arrivare alla metà dello stesso. Porre sopra gli stampi un foglio di carta forno ed una teglia forata. Cuocere 180°C per circa 20 minuti (pezzatura da 45 g). Quando saranno freddi inserire uno stecco al centro della base e porre in abbattitore.

Decorazione

Temperare il cioccolato e miscelare all'olio di semi. Glassare gli stecchi ancora congelati. Decorare con Smoobees al limone.





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>	<u>500 g</u>
<u>Acqua a 50°C</u>	<u>700 g</u>
<u>Olio di semi</u>	<u>80 g</u>

Craquelin

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

Caramello

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

Farcitura

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

Decorazione

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

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.

