



Linea GELATO


puratos
Food Innovation for Good

IL GELATO SECONDO PURATOS

Il Gelato è uno degli intramontabili **classici** di cui l'Italia è la più degna rappresentante all'interno del panorama Europeo. Inoltre il gelato non è più un prodotto tipicamente primaverile / estivo, ma si consuma ormai **quasi tutto l'anno**. Il buono del gelato sta nella sua **essenza naturale** e nella sua **cremosità**, ottenute senza bisogno di aggiungere altro.

In gelateria l'incontro tra **genuinità** e **innovazione** è sempre più sfidante: se da un lato, la tendenza sempre più marcata è quella di ricercare un prodotto con etichetta quanto più **corta** e **pulita** possibile, dall'altro il consumatore (sempre più informato) non accetta compromessi su quella

che è la **cremosità** del gelato di qualità, caratteristica resa spesso possibile dall'utilizzo di **stabilizzanti** ed **emulsionanti**.

Puratos accetta una **nuova sfida** e si affaccia al mondo della gelateria con un obiettivo ben preciso: **offrire una gamma di basi gelato completamente clean label, con ingredienti 100% di origine naturale, senza compromessi su gusto e cremosità**.

In questo ricettario troverai ispirazioni e consigli per realizzare un gelato di sicuro successo.



Gli ingredienti perfetti

Nella realizzazione di un ottimo gelato, la scelta dei giusti ingredienti è fondamentale: cioccolato, frutta e pralinati, sono tutti elementi fondamentali nella riuscita di un buon prodotto.

Grazie alla sua esperienza nel mondo della pasticceria, Puratos non si ferma alla realizzazione di nuove basi ma suggerisce una gamma di prodotti selezionati e adatti al mondo del gelato, in grado di valorizzare al massimo ogni singolo gusto: a partire dagli esclusivi **cioccolati Belcolade** ai **Praliné PatisFrance**, dagli **Smookees** alle puree di frutta **Starfruit** fino a **Topfil Finest**, la gamma di frutta in pezzi di nuova generazione.

Nelle sezioni *Gli ingredienti perfetti* che troverai in questo ricettario scoprirai le soluzioni Puratos ideali per ogni tipo di base della Linea Gelato.

LE BASI PURATOS



Tutte le nostre basi sono studiate per darti la massima praticità: sono perfette sia a **caldo** che a **freddo**, sia con metodo **diretto** che **indiretto**.
La **Linea Gelato Puratos** si compone di:



BASI CIOCCOLATO

Dedicate ai gelatieri più curiosi che intendono esplorare tutte le sfumature del cioccolato e offrire ai loro clienti non solo un buon gelato ma anche una storia da raccontare.

I PRODOTTI:

- Base Cioccolato Plus
- Base Cioccolato Express



BASI CREMA

Calibrate accuratamente per essere perfette per i gusti «immancabili» e non solo e per garantire una vetrina varia, bella e...buona!

I PRODOTTI:

- Base 50 Crema
- Base 100 Crema
- Base Crema



BASE FRUTTA

Studiata per valorizzare (senza alterare!) tutti i tipi di frutta, dalla più acida alla più dolce, rendendo la frutta la vera protagonista del gelato.

I PRODOTTI:

- Base 100 Frutta



BASE VEGETALE

Pensata per offrire un gelato di altissima qualità proprio a tutti. Studiata per realizzare gelati vegani.

I PRODOTTI:

- Base Vegetale

BASI CIOCCOLATO

Le basi per gelato al cioccolato sono studiate per sprigionare al massimo tutte le note aromatiche dei cioccolati che vengono scelti e utilizzati, per realizzare un gelato al cioccolato che fa davvero la differenza.

Il colore del gelato al cioccolato non è dato solo dalla percentuale di cioccolato o cacao all'interno ma anche dalla tostatura del cacao e dalla sua origine.

Le basi al cioccolato Puratos coprono tutte le esigenze: la pratica **Base Cioccolato Express** è già bilanciata e ideata per il gelatiere che cerca un ottimo gelato al cioccolato fondente da realizzare in poco tempo, mentre la **Base Cioccolato Plus** è versatile e ideale per tutte le tipologie di cioccolati.

Gli ingredienti perfetti

Un gelato di qualità si ottiene solo con cioccolati di qualità: per questo i **cioccolati Belcolade** sono l'ingrediente perfetto da abbinare alla Base Cioccolato Plus. Grazie al **programma Cacao-Trace** avrai, inoltre, una storia di sostenibilità da raccontare nella tua gelateria.

AMIAMO IL CIOCCOLATO DI QUALITÀ E CI PREOCCUPIAMO PER IL SUO FUTURO.

Con il progetto **Cacao-Trace** vogliamo garantire un beneficio a tutti, dal contadino al consumatore.

La chiave per ottenere un gusto eccezionale è la corretta **fermentazione**.

Nei nostri **centri post-raccolta** gli esperti della fermentazione monitorano e migliorano costantemente questo delicato processo.

Grazie al **Chocolate Bonus**, per ogni kg di cioccolato Cacao-Trace acquistato, 0,10 €/cent tornano direttamente ai contadini.

Scopri di più su: www.cacaotrace.com/it



GRAZIE AI MATERIALI A PUNTO VENDITA
DEDICATI POTRAI RACCONTARE AI TUOI CLIENTI
DELL'ECCEZIONALE MONDO CACAO-TRACE





Scarica la guida
Belcolade scansionando
il QR-CODE



Belcolade, il vero cioccolato belga

Il cioccolato belga gode di una reputazione straordinaria in tutto il mondo, al punto che per moltissime persone in Belgio è sinonimo di cioccolato. In Belcolade lavoriamo con grande impegno per salvaguardare e migliorare questo prezioso patrimonio, attraverso la massima attenzione a qualità, innovazione, servizi al cliente e, soprattutto, al gusto. Il cioccolato Belcolade è prodotto esclusivamente in Belgio, nella nostra fabbrica di Erembodegem. Per offrire l'esperienza più pura del vero cioccolato belga.

Passione per il gusto

Prodotto nel rispetto della lunga tradizione artigianale belga, il cioccolato Belcolade garantisce un'esperienza di gusto impareggiabile che nasce dalla rigorosa selezione e dall'esperta miscelazione delle migliori materie prime al mondo. Nei nostri cioccolati usiamo il 100% di burro di cacao e vaniglia naturale, lavorati nel rispetto degli elevati standard di qualità che nel tempo hanno costruito la nostra reputazione.

Una gamma completa e innovativa

Belcolade offre una gamma di prodotti ampia e variegata, attenta a rispondere anche alle attese più esigenti. La linea Selection offre una sofisticata palette di gusto con cioccolati fondenti, al latte e bianchi dalle diverse caratteristiche in termini di fluidità, contenuto di cacao e percezioni aromatiche. Per coloro che cercano profili aromatici più particolari, la linea Origins racchiude in finissimi cru bouquet fortemente caratteristici ed identificativi delle regioni di provenienza del cacao.



A seguito trovi una selezione di cioccolati certificati **Cacao-Trace** scelti tra la gamma completa dei **cioccolati Belcolade**

CIOCCOLATI FONDENTI

Belcolade Noir Selection 55% CT	Equilibrata combinazione tra il delicato gusto del cacao amaro e la freschezza di note fruttate.
Belcolade Noir Selection 65% CT	Intenso gusto di cacao accompagnato da una fresca nota fruttata e da un delicato profumo tostato.

CIOCCOLATI AL LATTE

Belcolade Lait Selection CT	Perfetto equilibrio aromatico tra note di latte e profumi di cacao tostato.
-----------------------------	---

CIOCCOLATI BIANCHI

Belcolade Blanc Intense CT	Gusto intenso e cremoso, con una delicata nota di burro.
Belcolade Blanc Selection CT	Un trionfo di latte e vaniglia per un cioccolato bianco perfettamente bilanciato.

CIOCCOLATI AL CARAMELLO

Belcolade Selection Amber CT	Squisito gusto di caramello salato con note di latte cotto e vaniglia.
------------------------------	--

CIOCCOLATI ORIGINS FONDENTI

Belcolade Uganda 80 Bio CT	Intense note di cacao acido e cacao affumicato accompagnate da profumi di terra.
Belcolade Vietnam 73 CT	Un pronunciato aroma di cacao acido arricchito con note di agrumi, legno e tabacco.
Belcolade Papua Nuova Guinea 73 CT	Intensi profumi di caffè e cacao, frutta fresca e secca, un tocco di pepe nero e una velatura finale di miele.

CIOCCOLATI ORIGINS AL LATTE

Belcolade Vietnam 45 CT	Delicata combinazione di note di caramello, caffè e latte cotto su uno sfondo di cacao acido.
Belcolade Papua Nuova Guinea 39 Bio CT	Gusto fresco e cremoso. Al palato presenta uno spiccato gusto caramellato con note fruttate e un tocco di nocciola.

ALTRO

Belcolade Noir Absolu Ebony CT	Massa di cacao pura in gocce già concata. Un prodotto di altissima qualità, che offre l'esperienza estrema del cacao puro, con una percentuale di cacao minima del 96%. Aroma intenso e deciso.
--------------------------------	---

BASE CIOCCOLATO PLUS

Tutte le ricette sono calibrate su una temperatura di servizio di -13°C (+/- 0.8°C) da rilevare al cuore del gelato.

Base ideale per la realizzazione di gustosissimi gelati al cioccolato. A seguito alcuni bilanciamenti, studiati per ottenere il miglior risultato in termini di gusto e cremosità, il tutto anche grazie alla selezione di cioccolati Belcolade certificati **Cacao-Trace**.

	Base	Zucchero	Acqua	Cioccolato	Cacao amaro
CIOCCOLATI FONDENTI	g	g	g	g	g
Belcolade Origins Vietnam 73 CT	150	50	570	230	
Belcolade Origins Uganda 80 CT	150	70	570	210	
Belcolade Noir Selection 55% CT	150		580	270	
Belcolade Noir Selection 65% CT	150	35	575	240	
Belcolade Noir Absolu Ebony CT	150	110	570	170	
Belcola Papua Nuova Guinea 73 CT	150	50	570	230	
Belcolade Noir Selection 55% CT + Belcolade Polvere di Cacao Olandese	150	20	570	200	60

	Base	Acqua	Latte intero 3,5% m.g.	Cioccolato
CIOCCOLATI AL LATTE, BIANCHI E CAMELLATI	g	g	g	g
Belcolade Origins Vietnam 45 CT - Latte	150	575		275
Belcolade Selection Amber CT - Caramello salato	150		660	190
Belcolade Blanc Selection CT - Bianco	150		665	185
Belcolade Blanc Intense CT - Bianco	150		660	190
Belcolade Lait Selection CT - Latte	150	590		260
Belcolade Origins Papua Nuova Guinea 39 Bio CT - Latte	150	580		270

BASE CIOCCOLATO EXPRESS



Base per la realizzazione di gelato dall'intenso sapore di cioccolato fondente, in modo **semplice** e **veloce**. Contiene il miglior cioccolato Belcolade certificato **Caco-Trace**. A seguito trovi la ricetta studiata e consigliata per te.

	Base	Acqua
CIOCCOLATO FONDENTE	g	g
Belcolade Cioccolato Express	400	600



BASI CREMA

Le basi per gelato Crema Puratos, sono perfette per produrre «gli immancabili» gusti nella gelateria: da cremosi pistacchi a gustosissimi variegati, dalla nocciola alla mandorla. Sono adatti anche per i classici gusti cioccolato.

Perfette sia per metodo **indiretto** che **diretto**, queste basi sono ideali in abbinamento con i **Pralinati PatisFrance**, la giusta scelta per chi cerca un perfetto bilanciamento di sapori.

PRALINÉ PATISFRANCE

È dalla magica unione della migliore frutta secca con lo zucchero che nascono i **Praliné PatisFrance**, i pralinati di alta qualità.

Dai gusti golosi e dalle texture sorprendenti, i Praliné PatisFrance ispirano i professionisti di tutto il mondo. Base mandorla o nocciola, note tostate o caramellate, profumi delicati o aromi intensi, ogni Praliné PatisFrance ha un gusto del tutto unico.

La grande varietà di texture, dalle paste cremose e vellutate a quelle granulose e croccanti, fa sì che i Praliné PatisFrance siano ideali per aromatizzare e variegare i tuoi gelati.

Scopri la magia dei Praliné PatisFrance, lasciati stupire dal loro gusto inconfondibile.

TRADIZIONALI

PRALINÉ A L'ANCIENNE 67%

22% mandorle, 35% nocciole.
Note tostate e caramellate,
texture granulosa.

PRALINÉ PISTACHE 52%

52% pistacchi, gusto intenso,
note caramellate; texture
granulosa.

CLASSICI

PRALINÉ NOISETTE 50%

50% nocciole tostate, gusto
rotondo e deciso, texture
cremosa.

PRALINÉ AMANDE 50%

50% mandorle tostate, gusto
rotondo e deciso, texture
cremosa.

SPECIALI

PRALICRAC BEURRE SALÉ

Mandorla e nocciola, caramello
al burro salato; texture
croccante.



BASI CREMA

Tutte le ricette sono calibrate su una temperatura di servizio di -13°C (+/- 0.8°C) da rilevare al cuore del gelato.

A seguito alcuni bilanciamenti, appositamente studiati per ottenere un gelato cremoso e di alta qualità.

METODO INDIRETTO

1 PER COMINCIARE FAI LA MISCELA...

	Base	Latte	Panna	Zucchero	Destrosio	Latte magro in polvere 1%	Glucosio DE 28/29	Peso Tot.
MISCELA CON METODO INDIRETTO	g	g	g	g	g	g	g	g
Base 50 Crema	35	675	80	70	60	50	30	1000
Base 100 Crema	70	675	80	90	35	50		1000
Base Crema	250	600	150					1000

2 ... POI SCEGLI IL TUO GUSTO!

	Base	Panna	Saccarosio	Latte
FIOR DI LATTE	g	g	g	g
Miscela con Base 50	680	180	80	60
Miscela con Base 100	680	180	80	60
Miscela con Base Crema	880	90	30	

	Base	Latte	Praliné
PISTACCHIO, MANDORLA con PatisFrance Praliné - Texture cremosa e gusto equilibrato	g	g	g
Miscela con Base 50	620	200	180
Miscela con Base 100	620	200	180
Miscela con Base Crema	580	240	180

	Base	Latte	Saccarosio	Pasta pura
PISTACCHIO, MANDORLA, NOCE, ARACHIDI con pasta pura 100% - Sapore intenso e deciso	g	g	g	g
Miscela con Base 50	600	210	90	100
Miscela con Base 100	600	210	90	100
Miscela con Base Crema	620	210	70	100

	Base	Latte	Praliné
NOCCIOLA con PatisFrance Praliné Noisette 50% - Texture cremosa e gusto equilibrato	g	g	g
Miscela con Base 50	640	180	180
Miscela con Base 100	640	180	180
Miscela con Base Crema	590	230	180

	Base	Latte	Saccarosio	Pasta pura
NOCCIOLA con pasta pura 100% - Sapore intenso e deciso	g	g	g	g
Miscela con Base 50	640	170	90	100
Miscela con Base 100	640	170	90	100
Miscela con Base Crema	620	205	75	100

	Base	Latte	Praliné
CARAMELLO con PatisFrance Pralirac Beurre Salé - Il gusto al caramello con un tocco in più	g	g	g
Miscela con Base 50	640	180	180
Miscela con Base 100	640	180	180
Miscela con Base Crema	590	230	180

	Base	Latte	Cioccolato
CARAMELLO con Belcolade Selection Amber CT - Cioccolato bianco al caramello salato	g	g	g
Miscela con Base 50	750	90	160
Miscela con Base 100	750	90	160
Miscela con Base Crema	760	160	120

	Base 50/100 e crema	Panna	Pasta aromatizzante
PASTE AROMATIZZANTI O VARIEGATI	g	g	g
Variegato, zuppa inglese...	790	120	90

Le Basi Crema Puratos sono versatili e si prestano anche a ricette per Gelati al cioccolato. Grazie all'ampia scelta di cioccolati Belcolade sarà possibile personalizzare la tua vetrina con gelati al cioccolato di alta qualità. A seguito ti proponiamo alcune ricette con una selezione di Cioccolati Belcolade. Se vuoi valorizzarne ancora di più i gusti e gli aromi unici, consulta la sezione dedicata alle basi Puratos specifiche per gelati al cioccolato.

	Base 50 - 100 - Crema	Saccarosio	Cioccolato	Cacao amaro	Latte intero
CIOCCOLATO FONDENTE	g	g	g	g	g
Belcolade Noir Absolu Ebony CT + Belcolade Polvere di Cacao Olandese	750	70	50	60	70
Belcolade Noir Selection 55% CT + Belcolade Polvere di Cacao Olandese	750	60	50	60	80

	Base 50 - 100 - Crema	Saccarosio	Cioccolato	Cacao amaro	Latte intero
CIOCCOLATO BIANCO	g	g	g	g	g
Belcolade Blanc Selection CT	750		160		90

	Base 50 - 100 - Crema	Saccarosio	Cioccolato	Cacao amaro	Latte intero
CIOCCOLATO AL LATTE	g	g	g	g	g
Belcolade Lait Selection CT	750		170		80

METODO DIRETTO

	Base	Latte	Saccarosio	Panna 35% m.g.	Latte magro in polvere 1%	Glucosio DE 28/29	Destrosio
FIOR DI LATTE	g	g	g	g	g	g	g
Base 50 Crema	30	550	140	180	40	40	20
Base 100 Crema	60	555	135	180	30	20	20
Base Crema	260	560		180			

	Base	Latte	Saccarosio	Panna 35% m.g.	Latte magro in polvere 1%	Destrosio	Praliné
PISTACCHIO, MANDORLA con PatisFrance Praliné	g	g	g	g	g	g	g
Base 50 Crema	30	595	45	70	30	30	200
Base 100 Crema	60	610	40	60		30	200
Base Crema	140	590		80			190

	Base	Latte	Saccarosio	Panna 35% m.g.	Latte magro in polvere 1%	Destrosio	Pasta
PISTACCHIO, MANDORLA, NOCE, ARACHIDI con pasta pura 100%	g	g	g	g	g	g	g
Base 50 Crema	30	590	140	70	30	30	100
Base 100 Crema	60	590	150	70	20	10	100
Base Crema	240	650	10				100

	Base	Latte	Saccarosio	Panna 35% m.g.	Latte magro in polvere 1%	Destrosio	Praliné
NOCCIOLA con PatisFrance Praliné Noisette 50%	g	g	g	g	g	g	g
Base 50 Crema	30	605	40	60	30	35	200
Base 100 Crema	60	610	40	60		30	200
Base Crema	140	590		80			190

	Base	Latte	Saccarosio	Panna 35% m.g.	Latte magro in polvere 1%	Destrosio	Pasta pura
NOCCIOLA con pasta pura 100%	g	g	g	g	g	g	g
Base 50 Crema	30	600	140	60	30	40	100
Base 100 Crema	60	595	140	60	20	25	100
Base Crema	245	645	10				100

	Base	Latte	Saccarosio	Panna 35% m.g.	Latte magro in polvere 1%	Destrosio	Praliné
CARAMELLO con PatisFrance Pralirac Beurre Salé	g	g	g	g	g	g	g
Base 50 Crema	30	605	40	60	30	35	200
Base 100 Crema	60	610	40	60		30	200
Base Crema	140	590		80			190

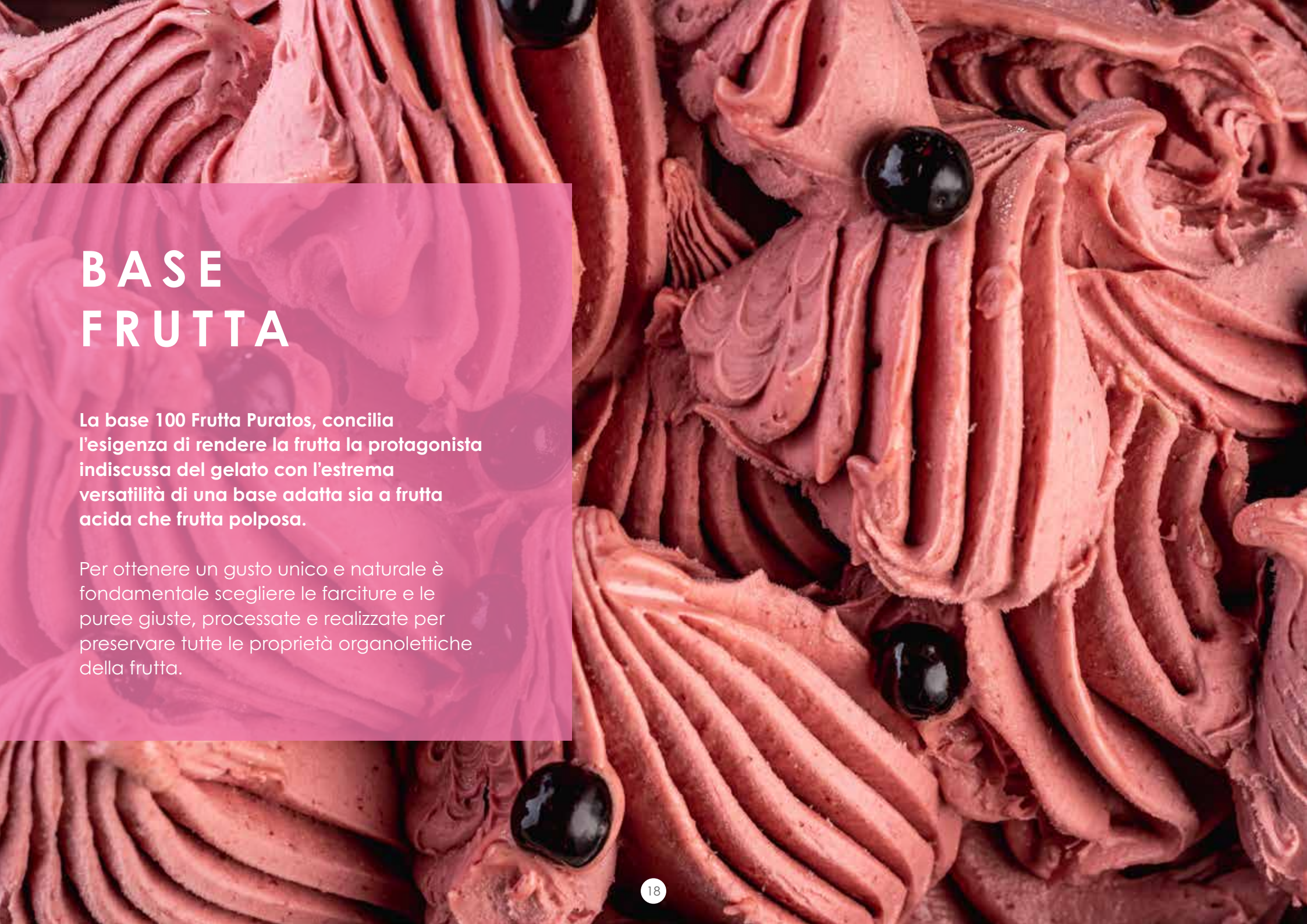
	Base	Latte	Saccarosio	Panna 35% m.g.	Latte magro in polvere 1%	Destrosio	Cioccolato
CARAMELLO con Belcolade Selection Amber CT	g	g	g	g	g	g	g
Base 50 Crema	30	525	105	130	20	10	180
Base 100 Crema	60	540	100	120			180
Base Crema	180	530		130			180

		Base	Latte	Saccarosio	Panna 35% m.g.	Latte magro in polvere 1%	Destrosio	Glucosio	Pasta aromatizzante
PASTE AROMATIZZANTI O VARIEGATI		g	g	g	g	g	g	g	g
Base 50 Crema	Variegato, zuppa inglese...	30	530	55	185	40	45	25	90
Base 100 Crema	Variegato, zuppa inglese...	60	530	70	185	40	25		90
Base Crema	Variegato, zuppa inglese...	200	470		240				90

		Base	Latte	Saccarosio	Panna 35% m.g.	Latte magro in polvere 1%	Destrosio	Cioccolato	Cacao amaro
CIOCCOLATO FONDENTE		g	g	g	g	g	g	g	g
Belcolade Noir Absolu Ebony CT + Belcolade Polvere di Cacao Olandese	Base 50 Crema	30	520	190	130	20	10	40	60
	Base 100 Crema	60	520	180	130	10		40	60
	Base Crema	180	530	70	120			40	60
Belcolade Noir Selection 55% CT + Belcolade Polvere di Cacao Olandese	Base 50 Crema	30	520	150	130	20	20	70	60
	Base 100 Crema	60	530	160	130	10	10	70	60
	Base Crema	180	520	40	130			70	60

		Base	Latte	Saccarosio	Panna 35% m.g.	Latte magro in polvere 1%	Destrosio	Cioccolato	Cacao amaro
CIOCCOLATO BIANCO		g	g	g	g	g	g	g	g
Belcolade Blanc Selection CT	Base 50 Crema	30	525	105	130	20	10	180	
	Base 100 Crema	60	540	100	120			180	
	Base Crema	180	530		130			180	

		Base	Latte	Saccarosio	Panna 35% m.g.	Latte magro in polvere 1%	Destrosio	Cioccolato	Cacao amaro
CIOCCOLATO AL LATTE		g	g	g	g	g	g	g	g
Belcolade Lait Selection CT	Base 50 Crema	30	520	110	130	20	10	180	
	Base 100 Crema	60	530	110	120			180	
	Base Crema	180	530		130			180	

A close-up photograph of a pink ice cream dessert. The ice cream is piped into vertical ridges, creating a textured, wavy appearance. Several dark, round blackberries are scattered throughout, some resting on the ridges and others partially submerged. The background is a solid, vibrant pink color.

BASE FRUTTA

La base 100 Frutta Puratos, concilia l'esigenza di rendere la frutta la protagonista indiscussa del gelato con l'estrema versatilità di una base adatta sia a frutta acida che frutta polposa.

Per ottenere un gusto unico e naturale è fondamentale scegliere le farciture e le puree giuste, processate e realizzate per preservare tutte le proprietà organolettiche della frutta.

STARFRUIT PATIFRANCE

La **gamma Starfruit**, è nata per far della frutta la vera protagonista dei tuoi prodotti.

La frutta viene selezionata e raccolta a piena maturazione, ottenendo così prodotti eccezionali e di ottima qualità.

LE PUREE STARFRUIT:

- Sono pronte all'uso.
- Contengono il 90% di frutta e solo il 10% di zucchero.
- Sono senza additivi, coloranti e aromi artificiali.
- Conservano il gusto e il colore naturale della frutta.
- Permettono lo stoccaggio a temperatura ambiente (asettico)
- Sono pratiche grazie alla confezione con tappo richiudibile.
- Sono perfette in applicazione per gelato

I GUSTI DELLA GAMMA STARFRUIT:



ALBICOCCA



LIMONE



FRAGOLA



LAMPONE



MANGO



PASSION FRUIT



MELA VERDE





Guarda il video Topfil
Finest scansionando
il QR-CODE

Topfil Finest

Le frutta di nuova generazione

Topfil Finest è la gamma di frutta di nuova generazione con il 70% di frutta in pezzi, ideale per arricchire il tuo gelato con un gusto ed un aspetto davvero autentici.

Tutto questo grazie ad un innovativo trattamento della frutta e ad un basso contenuto di zuccheri. La linea Topfil Finest è senza conservanti, aromi, e coloranti artificiali.

Per un gelato dove la frutta la vera protagonista.

Gusti



Ciliegia



Albicocca



Fragola



Mango

Caratteristiche



Basso in
ZUCCHERI



Etichetta
(PIÙ) PULITA



NO
CONSERVANTI



NO AROMI Artificiali
NO COLORANTI Artificiali

BASE 100 FRUTTA

Tutte le ricette sono calibrate su una temperatura di servizio di -13°C (+/- 0.8°C) da rilevare al cuore del gelato.

A seguito alcuni bilanciamenti, sia su gusti **acidi** che **polposi**, realizzati per ottenere un gelato alla frutta cremoso e dal sapore estremamente naturale e genuino. La frutta al massimo del suo gusto!

	Base	Acqua	Saccarosio	Purea
LIMONE	g	g	g	g
Starfruit Limone - Gusto classico e naturale	100	430	190	280

	Base	Acqua	Saccarosio	Purea o Topfil Finest
FRUTTA POLPOSA	g	g	g	g
Topfil Finest Albicocca 70% - Gusto unico, intenso, genuino e pezzi visibili	100	285	115	500
Topfil Finest Ciliegia 70% - Gusto unico, intenso, genuino e pezzi visibili	100	270	130	500
Topfil Finest Fragola 70% - Gusto unico, intenso, genuino e pezzi visibili	100	255	145	500
Starfruit - Gusto classico e naturale	100	250	150	500

	Base	Acqua	Saccarosio	Purea o Topfil Finest
MANGO	g	g	g	g
Topfil Finest Mango 70% - Gusto unico, intenso, genuino e pezzi visibili	100	310	90	500
Starfruit Mango - Gusto classico e naturale	100	270	130	500

	Base	Acqua	Saccarosio	Purea
PASSION FRUIT	g	g	g	g
Starfruit Passion Fruit - Gusto classico e naturale	100	370	130	400



BASE VEGETALE

Il gelato è un prodotto unico e per questo tutti dovrebbero poterne apprezzare il gusto.

La Base Vegetale Puratos è adatta alla realizzazione di gelati vegani e ti permetterà di garantire un gelato di altissima qualità adatto a tutte le esigenze.

BASE VEGETALE



Tutte le ricette sono calibrate su una temperatura di servizio di -13°C (+/- 0.8°C) da rilevare al cuore del gelato.

A seguito alcuni bilanciamenti, appositamente studiati per realizzare dei gustosi gelati a base vegetale con i gusti davvero immancabili

	Base	Acqua	Destrosio	Pasta pura
PISTACCHIO, MANDORLA, NOCE, ARACHIDI con pasta pura 100%	g	g	g	g
Pasta pistacchio / mandorla 100%...	260	590	20	130

	Base	Acqua	Destrosio	Pasta pura
NOCCIOLA con pasta pura 100%	g	g	g	g
Pasta nocciola 100%	260	580	30	130

SMOOBEES

LE RIVOLUZIONARIE INCLUSIONI MORBIDE

Gli Smoopees sono il prodotto perfetto per donare colore e gusto a tutti i tuoi gelati.

Perfetti come topping e decorazione sul momento, gli Smoopees sono in grado di arricchire i tuoi gelati con una texture e un gusto davvero unici, rendendoli assolutamente accattivanti.

I tuoi clienti non potranno dire di no!



MIRTILLO



LIMONE



CARAMELLO



CONTENGONO
VERA FRUTTA



**Gli Smoobees
sono ideali per
tutte le basi
Puratos!**



I NOSTRI CONSIGLI

PROCESSO

Nella creazione delle miscele, si consiglia di **miscelare prima tutte le polveri**. Aggiungere poi i liquidi, emulsionare bene e procedere alla mantecazione o pastorizzazione tra ad una temperatura tra 65 e 85°C.

L'utilizzo di un **mixer ad immersione** o di un **emulsionatore ad alti giri** (12.000 gm) ci permette di ottenere un gelato emulsionato, molto più vellutato al palato, cremoso e con un maggiore Overrun.

Per la base Cioccolato Plus e Express, **scaldare l'acqua a 70°C** e versare sul resto degli ingredienti.

Il gusto dei gelati alla frutta può essere intensificato **sostituendo parte dell'acqua con della purea di frutta e bilanciando gli zuccheri in ricetta**.

Nel metodo indiretto, la base crema o pastorizzata può essere conservata a **+4°C coperta per non più di 3 giorni**.

Per le basi frutta consigliamo di far riposare la miscela **almeno 15 minuti** prima della fase di mantecazione a temperatura ambiente o frigorifero.

ESPOSIZIONE

La temperatura di servizio del gelato non sempre è la stessa segnata in vetrina. La **temperatura ideale di servizio del gelato è tra -12°C e -13°C**: tale temperatura, infatti, garantisce una corretta struttura del gelato al momento del consumo. Dopo aver esposto il gelato in vetrina, suggeriamo di tenere monitorata tale temperatura mediante l'utilizzo di un termometro a sonda.

Nel caso in cui la temperatura di servizio non sia quella ideale, **regolare la temperatura della vetrina di conseguenza**.

CONSERVAZIONE

Per una migliore esposizione, assicurarsi di **pulire bene le vaschette e le carapine**.

Per la vetrina espositiva ventilata, è essenziale ogni sera riporre le vaschette del gelato rimasto **nell'armadio congelatore statico ad una temperatura tra -14 e -15°C**, coprendole con fogli di **carta oleata o pellicola** direttamente sulla vaschetta o carapina per evitare la formazione di brina sul gelato.

NON SOLO GELATO!

A seguire abbiamo selezionato per te
alcune esclusive ricette innovative.

Sbizzarrisciti con la **Linea Gelato** di Puratos e
crea i tuoi abbinamenti e gusti esclusivi.



COPPETTA SFOGLIATA

COPPETTA SFOGLIATA

Farina 240W	1000 g
Acqua	400 g
Zucchero	120 g
Uova	100 g
O-tentic Mediterraneo	50 g
Mimetic Incorporation	50 g
Latte in polvere	30 g
Sale	15 g
Mimetic 32	450 g

GELATO

Base 100 Frutta	100 g
Acqua	270 g
Saccarosio	130 g
Topfil Finest Ciliegia 70%	500 g

COPPETTA SFOGLIATA

Tempo d'impasto: 4 minuti in prima velocità, 4 minuti in seconda velocità.

Temperatura d'impasto: 22°C.

Riposo: 5 minuti a temperatura ambiente.

Laminazione: a 7 mm e poi abbattere 30 minuti a -18°C.

Piega: 2 pieghe a 4 poi 30 minuti a 4°C.

Formare: Laminare a 1 cm e tagliare delle strisce da 16 cm ed alte 1 cm.

Successivamente mettere in cerchi di 6 cm di diametro.

Lievitazione finale: 120 minuti a 30°C U.R. 80%.

Temperatura: 190°C con vapore.

Cottura: 16 minuti coperti con una griglia in modo da ottenere tutti i prodotti della stessa altezza.





TUPPO AL PISTACCHIO

PRIMO IMPASTO TUPPO

Tegral Dolcinote 100 CL	1000 g
Acqua	500 g
Lievito di Birra	50 g

IMPASTO FINALE TUPPO

Tegral Dolcinote 100 CL	1000 g
Acqua	200 g
Zucchero	100 g
Tuorli	100 g
Mimetic Incorporation	160 g
Sale	10 g
Sunset Glaze Extra Tolerant	q.b.

GELATO

Base 100 Crema	60 g
Latte	610 g
Saccarosio	40 g
Panna 35% m.g.	60 g
Destrosio	30 g
PatisFrance Praliné Pistache 52%	200 g

DECORAZIONE FINALE

Granella di pistacchi	10 g
-----------------------	------

PRIMO IMPASTO TUPPO

Tempo d'impasto: 4 minuti in prima velocità, 4 minuti in seconda velocità.

Temperatura d'impasto: 25°C.

Lievitazione: 180 minuti a 30 °C U.R. 75% (quadruplicazione).

IMPASTO FINALE TUPPO

Tempo d'impasto: 3 minuti in prima velocità, 5 minuti in seconda velocità.

Temperatura d'impasto: 25°C.

Riposo di massa: 15 minuti.

Formatura:

Tuppo: 20 g,

Base brioche: 40 g

Lievitazione finale:

Tuppo: T° ambiente,

Base brioche: 60 minuti a 30°C U.R. 75%.

Decorazione: Creare un foro al centro della base brioche e porvi il tuppo. Decorare con Sunset Glaze Extra Tolerant.

Temperatura: 185°C.

Cottura: 14 minuti.

CONO SOFFICE

CONO SOFFICE

Easy Snack CL **500 g**

Farina 240W 500 g

Acqua 520 g

Olio EVO 60 g

Zucchero 20 g

Sale 20 g

O-tentic Mediterraneo **40 g**

Sunset Glaze Extra Tolerant **q.b.**

GELATO

Base Cioccolato Plus **150 g**

Acqua 580 g

Belcolade Noir Selection 55% CT **270 g**

DECORAZIONE

Belcolade Noir Selection 55% CT **q.b.**

Grùè di cacao q.b.

CONO SOFFICE

Tempo d'impasto: 5 minuti in prima velocità, 5 minuti in seconda velocità.

Temperatura d'impasto: 26°C

Prima lievitazione: Far riposare l'impasto coperto da un telo di nylon per 5 minuti.

Formatura: Laminare la pasta a 2 mm in sfogliatrice. Tagliare delle strisce da 3 cm per 30 cm. Avvolgere il cono in alluminio con la pasta.

Lievitazione finale: 90 minuti a 30°C, 80% U.R.

Decorazione pre-cottura: Spruzzare la superficie con Sunset Glaze Extra Tolerant.

Temperatura del forno: 230°C forno statico.

Tempo di cottura: 6 minuti con valvola chiusa, 3 minuti con valvola aperta.

DECORAZIONE

Immergere il cono nel cioccolato e successivamente immergerlo nella grùè di cacao.





Scarica la nostra app **MyPuratos**

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



www.puratos.it



Puratos Italia



@puratositalia



Puratos



Puratos Italia

