



SAPORE
ELENA
Ζωντανό προζύμι

SATIN SILK CAKES

Χριστουγεννιάτικες
προτάσεις

Επικοινωνία



www.puratos.gr

PURATOS ΕΛΛΑΣ ΑΕΒΕ

Θέση Μαδαρό
Αγιος Θωμάς, Τ.Κ. 32011,
Οινόφυτα Βοιωτίας
Τηλ.: 22620 32407 & 09
info@puratos.gr

Υποκατάστημα Θεσ/νίκης:
ΒΙ.ΠΕ.Θ. Σίνδου ΟΤ56
Τ.Κ. 57022 Θεσσαλονίκη,
Τηλ.: 2310 784200

Αντιπρόσωπος Κύπρου ΜΙΤΣΙΔΗΣ ΔΗΜΟΣΙΑ ΕΤΑΙΡΕΙΑ LTD

Νικηφόρου Φωκά 34 -38,
1016 Λευκωσία-Κύπρος
Τηλ: 00357 22 572020,
Φαξ: 00357 22 610222



Είμαστε πάντα δίπλα σας

Αγαπητοί Συνεργάτες

Διανύουμε μια πολύ ιδιαίτερη και δύσκολη περίοδο η οποία τα έχει όλα. Υψηλό κόστος παραγωγής των προϊόντων, δυσκολίες στην εξεύρεση προσωπικού και πρώτων υλών αλλά και αβεβαιότητα για το μέλλον.

Σε αυτό το περιβάλλον έχουμε δύο επιλογές.

Η πρώτη επιλογή να εγκαταλείψουμε την προσπάθεια με ότι συνεπάγεται αυτή η επιλογή.

Η δεύτερη επιλογή είναι να δούμε αυτή την κρίση σαν μια ευκαιρία για να δημιουργήσουμε για να κερδίσουμε αυτή την μάχη.

Να δημιουργήσουμε μαζί προϊόντα τα οποία ανταποκρίνονται στις τρέχουσες καταναλωτικές συνήθειες όπως προϊόντα με λιγότερη ζάχαρη, προϊόντα με περισσότερα φρούτα ή προϊόντα αρτοποιίας που αξιοποιούν την τεχνογνωσία της Puratos στο προζύμι και πολλές άλλες επιλογές.

Επίσης μέσα από συγκεκριμένες τεχνολογίες της Puratos μπορούμε μαζί να μειώσουμε το κόστος παραγωγής συγκεκριμένων προϊόντων είτε βελτιώνοντας το χρόνο παραγωγής, με αποτέλεσμα την εξοικονόμηση ενέργειας, ή με την μείωση πρώτων υλών χωρίς να επηρεάζουμε την τελική γεύση του προϊόντος.

Όπως πλησιάζουμε την εορταστική περίοδο είναι σημαντικό να δώσουμε ευχάριστα νέα στους καταναλωτές μέσα από νέα προϊόντα και με την δημιουργία μιας εορταστικής ατμόσφαιρας στα καταστήματά σας.

Θα ήθελα να σας ευχαριστήσω για την προσπάθεια που καταβάλετε όλο αυτό το διάστημα αλλά και να σας διαβεβαιώσω ότι η Puratos θα είναι πάντα δίπλα σας με προτάσεις και ιδέες για να προχωρήσουμε μαζί ακόμα και σε αυτό το δύσκολο περιβάλλον.

Θα ήθελα να σας ευχηθώ καλές γιορτές με Υγεία και καλές ΠΩΛΗΣΕΙΣ

Με εκτίμηση

Αντώνης Σαλεβουράκης
Γενικός Διευθυντής Puratos Ελλάς





Τα σπόρια & τα δημητριακά στη διατροφή μας

Οι διάφοροι σπόροι, καθώς και οι φύτες, χρησιμοποιούνται από τον άνθρωπο εδώ και χιλιάδες χρόνια.

Σχετικά πρόσφατα, ωστόσο, αποτέλεσαν μία σύγχρονη τάση, με τους καταναλωτές να τα συμπεριλαμβάνουν πολύ συχνά στις διατροφικές τους προτιμήσεις σε πληθώρα προϊόντων, μεταξύ των οποίων τα αρτοσκευάσματα, καθώς αναγνωρίστηκαν τα πολλαπλά τους οφέλη για την υγεία του ανθρώπου. Επιπλέον, η χρήση βλαστημένων σπόρων αποτελεί μία ακόμη υγιεινή προσθήκη στην καθημερινή διατροφή του ανθρώπου. Οι φύτες, όπως αναφέρονται τα βλαστημένα σπόρια, προκύπτουν ως αποτέλεσμα της επεξεργασίας των επιλεγμένων σπόρων μετά από μούλιασμα σε νερό. Τόσο οι σπόροι όσο και οι φύτες τους, προσφέρουν στα αρτοποιήματα αυθεντική γεύση και υφή, φρέσκια αίσθηση και ταυτόχρονα αποτελούν μία ιδιαίτερα υγιεινή επιλογή με πολλαπλά οφέλη για τον ανθρώπινο οργανισμό.

Ελευθερίου Σοφία

Κλινική Διαιτολόγος- Διατροφολόγος

Στην Puratos αναπτύξαμε τα Softgrains, **έτοιμα προς χρήση δημητριακά ολικής αλέσεως και σπόρους που έχουν μαγειρευτεί και εμποτιστεί σε προζύμι.**

Μια διαδικασία με κάποια προφανή πλεονεκτήματα. Οι ευεργετικές ιδιότητες των σπόρων & δημητριακών συνδυάζονται με φυσικά προζύμια για να δώσουν στα ψωμιά πλούσια γεύση και φρεσκάδα.



ΕΠΙΛΟΓΗ & ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ
σιτηρών & σπόρων



ΕΠΙΛΟΓΗ
προζυμιού



ΕΙΔΙΚΟΣ ΕΜΠΟΤΙΣΜΟΣ & ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ
των σπόρων & δημητριακών με τα προζύμια

ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ SOFTGRAINS

- Χωριάτικα ψωμιά: σίτου/ολικής/σίκαλης • Ψωμιά τοστ • Croissan • Danish
- Ciabatta • Baguette • Πίτες • Αλμυρά snacks • Αλμυρά ψωμάκια

Ancient Grains CL

Τα αρχαία δημητριακά είναι στη μόδα και αυτή η πρόταση δημητριακών και σπόρων δημιουργεί γεύση και εξαιρετική υφή στα ψωμιά. Σας επιτρέπει να καινοτομήσετε και να διαφοροποιηθείτε. Οι αρχαίοι σπόροι που περιέχονται στο μίγμα αυτό είναι οι: αμάρανθος, κεχρί, κριθάρι, κινόα, σόργο και φαγόπυρος.



**Εμποτισμένα σε
προζύμια ΣΙΤΟΥ & ΣΙΚΑΛΗΣ**

Συστατικά: Σιτάρι, κριθάρι, σίκαλη, φαγόπυρος, βρώμη, κεχρί, κινόα, σόργο, αμάρανθος, ανθόμελο, αλάτι

Συσκευασία: **Δοχείο 5 kg**
Δοσολογία: **10-50% επί της ζύμης**
Διάρκεια Ζωής: **8 μήνες στους 4-25°C**



Multigrain CL

Συνδυασμός εξαιρετικής γεύσης και φρεσκάδας, συνάμα με την δυνατότητα ευελιξίας και δημιουργικότητας.



Συστατικά: Σίκαλη, σιτάρι, όλυρα, σουσάμι, ηλιόσπορος, παπαρουνόσπορος, λιναρόσπορος (καφέ και κίτρινος), αλάτι

Συσκευασία: **Δοχείο 5 kg**
Δοσολογία: **10-50% επί της ζύμης**
Διάρκεια Ζωής: **8 μήνες στους 4-25°C**



Εμποτισμένα σε προζύμι ΣΙΚΑΛΗΣ

Softgrain 5 CL

Η τέλεια λύση σπόρων & δημητριακών που δημιουργεί γεύση και υφή σε όλους τους τύπους ψωμιών.



Συστατικά: Σίκαλη, σιτάρι, όλυρα, ηλιόσπορος, λιναρόσπορος (καφέ και κίτρινος), αλάτι

Συσκευασία: **Δοχείο 5 kg**
Δοσολογία: **10-50% επί της ζύμης**
Διάρκεια Ζωής: **8 μήνες στους 4-25°C**



Εμποτισμένα σε προζύμι ΣΙΚΑΛΗΣ

SPROUTGRAINS

Η νέα τάση των βλαστημένων σπόρων ολοένα και αυξάνεται. **Χάρη στην τεχνογνωσία μας πάνω στην τεχνολογία ζύμωσης**, έχουμε προσθέσει ένα καινοτόμο βήμα σε αυτή. Μετά το μούλιασμα των σπόρων όπου απελευθερώνονται τα μικροθρεπτικά συστατικά, προσθέτουμε μια μακρά διαδικασία ζύμωσης και αυτό είναι το καινοτόμο μέρος. Με αυτή την διαδικασία δημιουργούμε την εκπληκτικά γλυκιά γεύση τους και τα εμποτίζουμε σε προζύμι. Τα **Sprout-grains** της Puratos είναι το αποτέλεσμα αυτών των δύο διαδικασιών και συνδυάζει Υγεία και Γεύση.

ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ SOFTGRAINS

- Cookies • Crackers
- Ψωμιά σίκαλης • Ψωμιά σίτου
- Croissant • Ciabatta • Baguette
- Αλμυρά & Γλυκά ψωμάκια



ΕΠΙΛΟΓΗ & ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ
σιτηρών
& σπόρων



ΜΟΥΛΙΑΣΜΑ & ΑΦΥΠΝΗΣΗ
των σπόρων



ΕΛΕΓΧΟΣ & ΒΛΑΣΤΗΣΗ
των σπόρων



ΕΙΔΙΚΟΣ ΕΜΠΟΤΙΣΜΟΣ & ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ
των σπόρων
& δημητριακών
με τα προζύμια

Softgrain Sprouted Rye CL

Τυπική γεύση από τη βόρεια Ευρώπη, αυτή η σίκαλη είναι πλούσια σε ίνες που είναι ευεργετικές για την υγεία. Όταν είναι φυτρωμένο, φέρνει γευστικές νότες από μέλι και βύνες.



Συστατικά: Βλαστημένοι κόκκοι σίκαλης, αλάτι

Συσκευασία: **Δοχείο 5 kg**
Δοσολογία: **10-50% επί της ζύμης**
Διάρκεια Ζωής: **8 μήνες στους 4-25°C**



Εμποτισμένα σε προζύμι ΣΙΚΑΛΗΣ

Softgrain Sprouted Wheat CL

Σε νιφάδες ή σε βύνη, το σιτάρι θα φέρει υφή και γεύση στο ψωμί σας. Όταν είναι φυτρωμένο, φέρνει γευστικές νότες από μέλι και βύνες.



Εμποτισμένα σε προζύμι ΣΙΤΟΥ

Συστατικά: Βλαστημένοι κόκκοι σίτου, αλάτι

Συσκευασία: **Δοχείο 5 kg**
Δοσολογία: **10-50% επί της ζύμης**
Διάρκεια Ζωής: **8 μήνες στους 4-25°C**



SOFTGRAIN MULTIGRAIN ΜΕ ΣΙΚΑΛΗ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Αλεύρι 70% δυνατό	800g
Αλεύρι σίκαλης	200g
Αλάτι	20g
Νερό	400g
Sapore ELENA	100g
Sapore Softgrain Multigrain	400g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

- **Ζύμωμα:** Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί για 6' στην 1η ταχύτητα και 10' στη 2η.
- **Θερμοκρασία ζύμης:** 22°C.
- **Ξεκούραση σε μάζα:** 12 ώρες σε θερμοκρασία περιβάλλοντος ($\pm 20^\circ\text{C}$).
- **Κόψιμο:** Κόβουμε στο επιθυμητό μέγεθος.
- **Μορφοποίηση:** Δίνουμε το επιθυμητό σχήμα, πλάθουμε ελαφρά και τοποθετούμε σε φόρμες ή ταψί.
- **Στόφα:** 90' / 32°C με 75% υγρασία.
- **Φούρνισμα:** Φουρνίζουμε στους 230°C με ατμό και ρίχνουμε το φούρνο στους 200°C για 60' περίπου.

Ζωντανό Προζύμι για Ψωμιά Αργής Ωρίμανσης



ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- ✓ Αυξημένη διατροφική αξία χάρη στο αλεύρι σπόρων σίκαλης που έχουν βλαστήσει
- ✓ Αρώματα φρουτώδη, όξινα, με βυνούχους «υπαινιγμούς» και με μεγάλη διάρκεια
- ✓ Οξύτητα που δεν επηρεάζει την ήπια επίγευση του ψωμιού
- ✓ Τραγανή κόρα παραδοσιακού χωριάτικου ψωμιού & ψίχα μεστή αλλά συγχρόνως τυπική ψωμιού αργής ωρίμανσης

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ



Είναι ιδανικό για
ΨΩΜΙΑ
ΑΡΓΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ



Περιέχει αλεύρι από
ΣΠΟΡΟΥΣ ΣΙΚΑΛΗΣ
που έχουν βλαστήσει



Προσφέρει
ΔΙΑΤΗΡΗΣΙΜΟΤΗΤΑ
πέρα από τα
συνηθισμένα όρια



Εγγυάται
ΔΥΝΑΤΟ & ΣΤΑΘΕΡΟ
ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ ΧΩΡΙΣ ΜΑΓΙΑ*
σε όλη τη διάρκεια ζωής του

*Μαγιά αρτοποιίας: *Saccharomyces cerevisiae*



ΔΕΝΕΙ ΑΡΜΟΝΙΚΑ
με όλα τα άλευρα



Εξασφαλίζει
ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΟΓΚΟ



Φρουτόψωμο

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Αλεύρι 70% δυνατό	3000g
Αλάτι 60g	60g
Νερό	±2100g
SAPORE ELENA	300g
Βερίκοκα αποξηραμένα ψιλοκομμένα	300g
Σταφίδα μαύρη*	150g
Σταφίδα ξανθιά*	450g
Σύκο αποξηραμένο ψιλοκομμένο	300g

*μουλιασμένες 12 ώρες

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

- **Ζύμωμα:** Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί 4' στην 1η ταχύτητα και 8' στην 2η.
- **Θερμοκρασία ζύμης:** 24°C
- **Ξεκούραση σε μάζα:** Αφήνουμε τη ζύμη για 16 ώρες σε θερμοκρασία περιβάλλοντος (±20°C) μέσα σε λεκάνη.

ΜΟΡΦΟΠΟΙΗΣΗ

- Αναποδογυρίζουμε τη λεκάνη σε ταψί 40x60.
- **Στόφα:** Τοποθετούμε στη στόφα για 60' στους 32°C με 75% υγρασία.
- **Κόψιμο και διακόσμηση πριν το ψήσιμο:** Με ένα μεταλλικό κόφτη, χαράζουμε σε τετράγωνα τη ζύμη και διακοσμούμε με παπαρουνόσπορο.
- Φουρνίζουμε στους 230°C με ατμό και ρίχνουμε το φούρνο στους 205°C για 50'.



Χωριάτικο με Μάνα

Συνταγή για MANA

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Αλεύρι 70% δυνατό	500g
Αλεύρι τύπου κίτρινο	500g
Νερό	500g
Sapore ΕΛΕΝΑ	50g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

- **Ζύμωμα:** Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί για 6' στην 1η ταχύτητα.
- **Θερμοκρασία ζύμης:** 24°C.
- **Ξεκούραση σε μάζα:** Αφήνουμε τη ζύμη να ξεκουραστεί για 16 ώρες σε θερμοκρασία δωματίου.

Τελική συνταγή

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Αλεύρι 70% δυνατό	1000g
Αλεύρι τύπου κίτρινο	4000g
Αλάτι	120g
Νερό	3600g
MANA (30%)	1550g
Μαγιά Levante	50g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

- **Ζύμωμα:** Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί για 8' στην 1η ταχύτητα και 4' στην 2η.
- **Θερμοκρασία ζύμης:** 25°C.
- **Ξεκούραση σε μάζα:** 60'.
- **Κόψιμο:** Κόβουμε στο επιθυμητό μέγεθος.
- **Μορφοποίηση:** Δίνουμε το επιθυμητό σχήμα και πλάθουμε ελαφρά.
- **Στόφα:** 40' στους 32°C με 75% υγρασία.
- **Φούρνισμα:** Φουρνίζουμε στους 230°C με ατμό και κατεβάζουμε την θερμοκρασία του φούρνου στους 200°C για 35'.

Χωριάτικο με σπόρους σίκαλης

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Αλεύρι 70% δυνατό	1000g
Softgrain Sprouted Rye	400g
Αλάτι	20g
Νερό	±520g
Sapore ΕΛΕΝΑ	100g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

- **Ζύμωμα:** Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί για 8' στην 1η ταχύτητα και 4' στην 2η.
- **Θερμοκρασία ζύμης:** 24°C.
- **Ξεκούραση σε μάζα:** 16 ώρες σε θερμοκρασία περιβάλλοντος (±20°C).
- **Κόψιμο:** Κόβουμε στο επιθυμητό μέγεθος.
- **Μορφοποίηση:** Δίνουμε το επιθυμητό σχήμα και πλάθουμε ελαφρά.
- **Στόφα:** 40' στους 32°C με 75% υγρασία.
- **Φούρνισμα:** Φουρνίζουμε στους 230°C με ατμό και κατεβάζουμε την θερμοκρασία στους 200°C για 60'.



CREMFI ULTIM 2G

ΔΙΑΤΗΡΕΙ ΤΗΝ
ΦΡΕΣΚΑΔΑ ΣΤΑ
ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΟΥ
ΧΡΕΙΑΖΟΝΤΑΙ ΜΕΓΑΛΗ
ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΖΩΗΣ

ΒΕΛΤΙΩΝΕΙ ΤΟ
ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΟ ΠΡΟΦΙΛ
ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΠΟΥ
ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ

ΕΚΠΛΗΚΤΙΚΗ
ΓΕΥΣΗ &
ΑΙΣΘΗΣΗ ΣΤΟ
ΣΤΟΜΑ

Σκληρότητα

6000

5000

4000

3000

2000

1000

0

1

2

3

4

5

6

7

8

Εβδομάδες

Κέικ+Λιπαρή γέμιση

Κέικ+Cremfil Ultim

Διατήρηση φρεσκότητας από 2 σε 8 εβδομάδες

Ως **50%**
Μείωση σκληρότητας

Μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε

- Cake • Muffins • Brioche • Pain au lait • Brownie • Soft cookies
- Τσουρέκια • Βιενέζικα • Croissant • Panettone

Το **Cremfil Ultim** υπάρχει σε 2 γεύσεις
Με κακάο & σοκολάτα Belcolade
Με πραλίνα φουντουκιού

**CREMFI
ULTIM 2G**

Cremfil Ultim 2 G CHOCOLATE



ΜΕΙΩΜΕΝΑ
ΛΙΠΑΡΑ



ΜΕΙΩΜΕΝΗ
ΣΕ ΖΑΧΑΡΗ

- Μειωμένη σε λιπαρά κατά 50% & σε ζάχαρη κατά 30% σε σύγκριση με άλλες γεμίσεις με βάση τα λιπαρά
- Έντονη γεύση μαύρης σοκολάτας Belcolade λόγω του υψηλού ποσοστού χρήσης -12%
- Πλούσια βελούδινη υφή
- Διατηρείται αναλλοίωτη στο τελικό προϊόν & δεν αφυδατώνεται
- Ιδανική για ψήσιμο
- Έχει "clean cut"
- Έχει πλούσια γεύση
- Λιώνει υπέροχα στο στόμα



ΜΕΙΩΜΕΝΑ
ΛΙΠΑΡΑ



ΜΕΙΩΜΕΝΗ
ΣΕ ΖΑΧΑΡΗ

Cremfil Ultim 2 G PRALINE

- Μειωμένη σε λιπαρά κατά 50% & σε ζάχαρη κατά 30% σε σύγκριση με άλλες γεμίσεις με βάση τα λιπαρά
- Γεμάτη γεύση πραλίνας
- Πλούσια βελούδινη υφή
- Διατηρείται αναλλοίωτη στο τελικό προϊόν & δεν αφυδατώνεται
- Ιδανική για ψήσιμο
- Έχει "clean cut"
- Έχει πλούσια γεύση
- Λιώνει υπέροχα στο στόμα



Pain au lait

Γαλλικού τύπου προϊόν

Με το μίγμα Pain au Lait δημιουργείτε

- ✓ Brioche
- ✓ Pain au lait
- ✓ Δανέζικα
- ✓ Βιεννέζικη μπαγκέτα
- ✓ Πείνιρλί

- Πλήρες μίγμα
- Λιγότερος χρόνος προετοιμασίας
- Λιγότερη ζάχαρη
- Πιο αρωματικό και γευστικό χάρη στο βούτυρο που περιέχει
- Σηκώνει γεμίσεις

Περιέχει μέσα το βούτυρο, τη ζάχαρη και τα αυγά. Εσείς έχετε να προσθέσετε μόνο μαγιά και νερό.

Συνδυάστε **Pain au Lait** με γέμιση **Cremfil Ultim 2G** σοκολάτα ή πραλίνα φουντουκιού

Pain au lait

Βασική συνταγή

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Pain Au Lait	1000g
Νερό	410-430g
Μαγιά Levante	40g
Cremfil Ultim 2G	

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

- Βάζουμε το νερό, τη μαγιά στο μίξερ και στη συνέχεια προσθέτουμε το Tegral Pain Au Lait. Αναμιγνύουμε για 3' στην αργή ταχύτητα και κατόπιν για 10' στη γρήγορη ταχύτητα.
- Το αφήνουμε να ξεκουραστεί για 5'.
- Μορφοποιούμε.
- Γεμίζουμε με το **Cremfil Ultim 2G** πριν ή μετά το ψήσιμο.

SATIN SILK CAKE



ΤΑ ΝΕΑ SATIN SILK CAKE

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΖΟΝΤΑΙ ΑΠΟ:

Εξαιρετική υγρασία.
Μεταξένια & βελούδινη υφή.
Δεν βγάζουν επίγευση λαδιού.
Λιώνουν απολαυστικά στο στόμα.
Νότες από καβουρδισμένο αμύγδαλο,
βανίλια & βούτυρο.

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

Έχουν σφιχτή δομή και για αυτό
δεν τρίβονται.
Έχουν εξαιρετικό όγκο.
Επιδέχονται γεμίσεις από κρέμες
& φρούτα.
Κόβονται εύκολα.
Έχουν ελαστικότητα.

ΠΟΛΛΑΠΛΕΣ ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ Κέικ • Παντεσπάνι Tompus • Cookies • Brownies

SATIN SILK CAKE



VEGAN ΛΕΥΚΟ & ΣΟΚΟΛΑΤΑ

Τα Vegan προϊόντα ολοένα και κερδίζουν έδαφος στις καρδιές των καταναλωτών για πολλούς λόγους. Γευστικά και Vegan, ο τέλειος συνδυασμός για όσους θέλουν να ακολουθήσουν την τάση αυτή, αλλά χωρίς συμβιβασμούς στην γεύση. Απολαυστική κρεμώδης επίγευση για το λευκό κέικ, νότες καβουρδισμένου κακάο για την σοκολατένια εκδοχή του.

CARROT CAKE

Κλασσικό αλλά και μοντέρνο συγχρόνως το κέικ με κομμάτια καρότου είναι μια ευχάριστη αλλαγή από τις συνηθισμένες γεύσεις των «καθημερινών» κέικ. Το υψηλό ποσοστό καρότου που περιέχει καθώς και το φινό μίγμα μπαχαρικών από κανέλλα κάρδαμο και μοσχοκάρυδο το κάνει απολαυστικό. Τα καρύδια, αν θέλετε, τα προσθέτετε εσείς...



SATIN COMPLETE OAT CAKE

Η διατροφική αξία της βρώμης

Η βρώμη έχει πολλές διαιτητικές ίνες, περισσότερες από πολλούς άλλους κόκκους. Είναι πλούσια σε έναν συγκεκριμένο τύπο ινών, που ονομάζεται β-γλυκάνη ο οποίος συμβάλλει στην μείωση των επιπέδων της κακής χοληστερόλης. Η βρώμη έχει υψηλή περιεκτικότητα σε πολλές βιταμίνες και μέταλλα, όπως το Μαγγάνιο, ο Φώσφορος, ο Χαλκός, ο Σίδηρος, το Σελήνιο, το Μαγνήσιο, ο Ψευδάργυρος και η Βιταμίνη Β1, τα οποία είναι σημαντικά για την διατήρηση της καλής υγείας και λειτουργίας του οργανισμού. Επίσης, η περιεκτικότητά της σε φυτικές ίνες βοηθάει στην ομαλή λειτουργία του γαστρεντερικού συστήματος.

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Συμπαγής δομή όπως όλα τα Complete cake.

- Δεν τρίβεται κατά το κόψιμο λόγω της τεχνολογίας Puratos.
- Περιέχει κανέλλα για καλύτερη γεύση & άρωμα.
- Σηκώνει γεμίσεις.

100%
με αλεύρι
βρώμης

Κατάλληλο για
Κέικ, muffin, μπάρες,
γεμιστά κέικ με:
φρούτα, σοκολάτα,
πραλίνες, καρύδια

Συνταγή Satin Complete Oat Cake

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Satin Complete Oat	1000g
Νερό	400g
Ηλιέλαιο	400g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

- Ρίχνουμε στο μίξερ το ηλιέλαιο & το νερό και προσθέτουμε το μίγμα **Satin Complete Oat**.
- Χτυπάμε στην 1η ταχύτητα για 1' και στην 2η για 5'.
- Τοποθετούμε σε φόρμα 500g.
- Ψήνουμε στους 170°C σε αερόθερμο φούρνο για 45' περίπου.



SATIN SILK NO SUGAR CAKE



Satin Silk No Sugar

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Satin Silk No Sugar Cake	1000g
Αυγά	350g
Λάδι	300g
Ηλιέλαιο	225g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

- Προσθέτουμε το **Satin Silk No Sugar Cake** με το νερό, τα αυγά και το ηλιέλαιο στον κάδο του μίξερ
- Χτυπάμε με φτερό για 1' στην 1η ταχύτητα και για 5' στην 2η.
- Ρίχνουμε το μείγμα στη φόρμα και το ψήνουμε για περίπου 40-45' στους 170°C.

Επικάλυψη Maltitol

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Belcolade Malt Blanc	1000g
Ηλιέλαιο	100g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

- Λιώνουμε τη **Belcolade Malt Blanc**.
- Ρίχνουμε μέσα το ηλιέλαιο.
- Επικαλύπτουμε το κέικ μας όταν το μίγμα φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία.

ΔΟΜΗ & ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ

- Αφού κρυώσει το κέικ το γεμίζουμε με την **No Sugar Praline** και το βάζουμε στην κατάψυξη.
- Τέλος το επικαλύπτουμε με την επικάλυψη **Maltitol** και γαρνίρουμε.

Η τελευταία έρευνα Taste Tomorrow (Γεύση του Αύριο) που διενεργήθηκε και στην Ελλάδα μας έδωσε μερικά χρήσιμα και εντυπωσιακά αποτελέσματα για το αν και τι οι καταναλωτές προσέχουν στην διατροφή τους



Πιστεύει ότι η **αφαίρεση των λιπαρών** θα συμβάλει στη βελτίωση της υγείας



Πιστεύει ότι η **αφαίρεση της ζάχαρης** θα συμβάλει στη βελτίωση της υγείας

Η Puratos ανταποκρινόμενη στην επιθυμία και ανάγκη των καταναλωτών δημιουργεί συνταγές με μια σειρά από προϊόντα της χωρίς ζάχαρη όπως την σοκολάτα **Belcolade Malt**, την **Praline no sugar**, την φυτική κρέμα **Festipak** και το **Cake No sugar added**.

CREMFIL
ΧΩΡΙΣ TiO_2

Τι είναι το διοξείδιο του τιτανίου;

Το **διοξείδιο του τιτανίου** προέρχεται από ορυκτά. Είναι μια λευκή χρωστική ουσία με ένα ευρύ φάσμα εφαρμογών, όπως για βαφή, στα αντηλιακά, στις οδοντόκρεμες και χρωστικές τροφίμων για το λευκό χρώμα και τις αδιαφανοποιητικές του ιδιότητες. Ως πρόσθετο τροφίμων είναι γνωστό στην Ευρώπη σαν E171. Γενικά στον τομέα των τροφίμων χρησιμοποιείται για να κάνει πιο ελκυστική την εμφάνισή τους.



2017

Η Διεθνής Υπηρεσία Έρευνας για τον Καρκίνο (IARC) του Παγκόσμιου Οργανισμού Υγείας έχει καθορίσει ότι το TiO_2 (σκόνη) είναι «πιθανό καρκινογόνο για τον άνθρωπο». Η γαλλική κυβέρνηση αποφάσισε να απαγορεύσει το TiO_2 στα τρόφιμα την 1η Ιανουαρίου 2020 «προληπτικά» ενώ σε Ευρωπαϊκό επίπεδο απαγορεύτηκε η χρήση του από τον Αύγουστο του 2022.



Από το περασμένο έτος το τμήμα Έρευνα & Ανάπτυξης της εταιρίας μας εργάστηκε με στόχο την αντικατάσταση του Διοξειδίου του Τιτανίου (TiO_2) στο Cremfil Classic Vanilla, Cremfil Silk Vanilla, Dolce Vita, Harmony Biscotto και Decorfil White, με μια αναβαθμισμένη έκδοση χωρίς διοξείδιο του τιτανίου. Για αυτό, χρησιμοποιούμε τη μοναδική τεχνολογία μας για να έχουμε το ίδιο ελκυστικό οπτικό αποτέλεσμα.

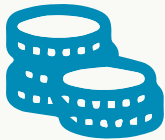


Διατήρηση των λειτουργιών

Ίδια σταθερότητα
ψησίματος χωρίς
αποτελέσματα
καραμελοποίησης

Σταθερότητα στο ράφι

- Δεν είναι απαραίτητη η διατήρηση του τελικού προϊόντος στο ψυγείο.



Έλεγχος κόστους

Τα προϊόντα έχουν κάποια μικρή διαφορά στο κόστος, καθώς πετύχαμε την επιθυμητή αδιαφάνεια χωρίς να προσθέσουμε παράγωγα γαλακτοκομικών προϊόντων.



BELCOLADE

CACAO TRACE



Το Cacao-Trace είναι το μοναδικό πρόγραμμα προμήθειας κακάο που επαναπροσδιορίζει τα πρότυπα για τη σοκολάτα.

Στην Puratos, χτίζουμε ένα πραγματικά **βιώσιμο μέλλον** για το κακάο. Ο παραδοσιακός τρόπος εργασίας στη βιομηχανία σοκολάτας δεν παρέχει ένα βιώσιμο μέλλον.

Οι τιμές που καταβάλλονται για το κακάο είναι εξαιρετικά χαμηλές. Αυτό αναγκάζει πολλούς καλλιεργητές κακάο να σταματήσουν την καλλιέργεια και να μετατρέψουν τις φυτείες τους ή απλά να εγκαταλείψουν τη γεωργία.

Το Cacao-Trace διαφοροποιείται εστιάζοντας στη βελτίωση της γεύσης & στην βοήθεια των καλλιεργητών για παραγωγή κακάο ανώτερης ποιότητας.



Raspberry-Tonka





Sponge Choco

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Tegral Sponge Chocolate	1000g
Αυγά	600g
Νερό	200g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

- Ρίχνουμε στον κάδο του μίξερ όλα τα υλικά.
- Χτυπάμε με το σύρμα για ένα 1' σε αργή ταχύτητα και για 8' σε γρήγορη.
- Ψήνουμε στους 180°C για 45', ανάλογα το φούρνο.

Mousse Tonka

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Γάλα	150g
Crème Laiterie Du Pont 35%	150g
Κρόκος αυγού	60g
Belcolade F65 Cacao Trace	245g
Chantypak	250g
Crème Laiterie Du Pont 35%	250g
Tonka	1 τμχ.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

- Κάνουμε infusion την Tonka με τα 150g γάλα και τα 150g Crème Laiterie Du Pont 35% για τουλάχιστον μισή ώρα.
- Σουρώνουμε το μίγμα και φτιάχνουμε μία κρέμα anglaise με το γάλα, την Crème Laiterie Du Pont 35% και τους κρόκους.
- Ενσωματώνουμε την κρέμα anglaise στην Belcolade F65.
- Ενσωματώνουμε τη σαντιγί που έχουμε φτιάξει με τις Crème Laiterie Du Pont 35% και Chantypak, όταν η κρέμα φτάσει σε θερμοκρασία 35°C.

Ψέκασμα σοκολάτας

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Βούτυρο κακάο	400g
Belcolade F65 Cacao Trace	600g
Κόκκινο χρώμα όσο χρειαστεί	

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

- Λιώνουμε το βούτυρο κακάο και τη Belcolade F65
- Ρίχνουμε μέσα το κόκκινο χρώμα και μπιμάρουμε με ένα ραβδομπλέντερ.
- Ψεκάζουμε όταν η θερμοκρασία φτάσει στους 40-45°C.



Raspberry Choco Cremeux

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Starfruit Framboise	260g
Crème Laiterie Du Pont 35%	320g
Ιμβερτοζάχαρο	30g
Γλυκόζη	30g
Belcolade F65 Cacao Trace	300g



ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

- Ζεσταίνουμε την Crème Laiterie Du Pont 35% μαζί με το Starfruit Framboise τη γλυκόζη και το ιμβερτοζάχαρο.
- Ρίχνουμε το μίγμα στη Belcolade F65.
- Ομογενοποιούμε με ένα μίξερ χειρός.

ΔΟΜΗ & ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ (ανάποδο χτίσιμο)

Κόβουμε με ένα τσέρκι διαμέτρου 14cm το παντεσπάνι σοκολάτας και το τοποθετούμε πάνω από αυτό το Cremeux Raspberry Choco. Τοποθετούμε στην κατάψυξη. Καλύπτουμε τη μια πλευρά από το τσέρκι των 18cm με μια μεμβράνη και βάζουμε μια πλαστική ταινία μέσα περιμετρικά. Γεμίζουμε το μισό τσέρκι με τη μους και τοποθετούμε μέσα σ' αυτό την παγωμένη βάση σπρώχνοντας μέχρι να έρθει στην ίδια ευθεία με τη μους. Ισιώνουμε με την παλέτα και τοποθετούμε στην κατάψυξη. Ξεφορμάρουμε και ψεκάζουμε αφού παγώσει.





Choco Fusion

Sponge Cake

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Tegral Sponge Cake Choco	1000g
Αυγά	600g
Νερό	200g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Ρίχνουμε στον κάδο του μίξερ όλα τα υλικά. Χτυπάμε με το σύρμα για ένα 1' σε αργή ταχύτητα και για 8' σε γρήγορη. Ψήνουμε στους 180°C για 45', ανάλογα το φούρνο.

Lait Caramel Cremeux

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Γάλα	460g
Crème Laiterie Du Pont 35%	460g
Κρόκος	185g
Ζάχαρη	95g
Belcolade Lait Caramel	840g
Βούτυρο κακάο	90g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Ζεσταίνουμε σε ένα κατσαρολάκι το γάλα με την Crème Laiterie Du Pont 35% τη ζάχαρη και τους κρόκους και φτιάχνουμε μια anglaise. Μόλις το μίγμα μας φτάσει στην παραπάνω θερμοκρασία το ρίχνουμε πάνω από τη σοκολάτα με το βούτυρο κακάο και ομογενοποιούμε με ένα μπλέντερ χειρός.



Caramelized F65 Mousse

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Φύλλα ζελατίνης	5g
Ζάχαρη	140g
Crème Laiterie Du Pont 35%	300g
Κρόκοι	80g
Belcolade F65 Cacao Trace	500g
Chantypak	450g
Crème Laiterie Du Pont 35%	450g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Ζυγίζουμε τη ζάχαρη σε ένα κατσαρολάκι και σε μέτρια φωτιά την λιώνουμε μέχρι να καραμελώσει.
Γλασάρουμε με την **Crème Laiterie Du Pont 35%**.
Αφήνουμε να πέσει λίγο η θερμοκρασία.
Ρίχνουμε την καραμέλα πάνω από τους κροκούς και ξαναβάζουμε στη φωτιά μέχρι να φτάσει στους 82°C.
Ρίχνουμε τη ζελατίνη και κάνουμε γαλακτοματοποίηση με την **Belcolade F65** με ένα ραβδομπλέντερ.
Φτιάχνουμε σαντιγύ χτυπώντας τη **Chantypak** και την **Crème Laiterie Du Pont 35%**.
Προσθέτουμε τη σαντιγί όταν το μίγμα πέσει στους 30°C.

Διογκωμένη Βάση

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

PatisFrance Crousticrep (ή διογκωμένο ρύζι)	350g
Carat Nuxel Hazelnut CT	300g
Belcolade F65 Cacao Trace	130g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Λιώνουμε τη σοκολάτα με τη **Carat Nuxel Hazelnut CT** σε φούρνο μικροκυμάτων και ρίχνουμε μέσα το **Crousticrep** ή το διογκωμένο ρύζι και ανακατεύουμε πολύ καλά.



Επικάλυψη F65

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Νερό	100g
Ζάχαρη	200g
Γλυκόζη	200g
Φύλλα ζελατίνης	20g
Belcolade F65 Cacao Trace	245g
Miroir Neutre	250g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Βράζουμε το νερό, τη ζάχαρη και τη γλυκόζη μέχρι τους 105°C και τα προσθέτουμε στη **Belcolade F65**.

Αφαιρούμε το μίγμα από τη φωτιά και ρίχνουμε αργά το κοσκινισμένο κακάο ανακατεύοντας με ένα σύρμα ζαχαροπλαστικής.
Προσθέτουμε τα φύλλα ζελατίνης και όλο αυτό το ρίχνουμε στο **Miroir Neutre**. Χρησιμοποιούμε ένα μίξερ χειρός ώστε να ομογενοποιηθούν όλα τα συστατικά και να αφαιρεθούν οι φυσαλίδες.
Τέλος επικαλύπτουμε στους 33-35°C.

ΔΟΜΗ & ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ

Σε μια φόρμα σιλικόνης μικρής διαμέτρου γεμίζουμε με το **Lait Caramel Cremeux**, κλείνουμε με το **Sponge Cake** και το αφήνουμε στην κατάψυξη να παγώσει.

Σε μια μεγαλύτερη φόρμα σιλικόνης γεμίζουμε τα 2/3 με το **Caramelized F65 Mousse** και προσθέτουμε μέσα το παγωμένο **Lait Caramel Cremeux**. Δίνουμε το απαραίτητο σχήμα στη διογκωμένη βάση μας και τοποθετούμε για λίγη ώρα στην κατάψυξη.

Επικαλύπτουμε το **Mousse** με την **Επικάλυψη F65** και το τοποθετούμε πάνω από την διογκωμένη βάση μας. Τέλος διακοσμούμε.



Σουμάδα-Αμύγδαλο

Sponge Cake

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Tegral Sponge Cake Choco	1000g
Αυγά	600g
Νερό	200g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

- Ρίχνουμε στον κάδο του μίξερ όλα τα υλικά. Χτυπάμε με το σύρμα για 1' σε αργή ταχύτητα και για 8' σε γρήγορη.
- Ψήνουμε στους 180°C για 45' ανάλογα το φούρνο.
- Ρίχνουμε στον κάδο του μίξερ όλα τα υλικά και χτυπάμε με το σύρμα για 1' σε αργή ταχύτητα και για 8' σε γρήγορη. Ψήνουμε στους 180°C για 45' ανάλογα το φούρνο.

Almond Ganache

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Γάλα	125g
Crème Laiterie Du Pont 35%	125g
Belcolade Amber Cacao Trace	125g
Φύλλα ζελατίνης	7,5 τμχ.
Beurre De Laiterie 82%	50g
Pami Artenuitty Almond Praline	150g
Σπασμένο καβουρδισμένο αμύγδαλο	70g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Μουσκεύουμε τα φύλλα ζελατίνης σε κρύο νερό. Ζεσταίνουμε τα 125g **Crème Laiterie Du Pont 35%** με τη σουμάδα και ρίχνουμε στη μουσκεμένη ζελατίνη και ανακατεύουμε. Ρίχνουμε το μίγμα στην **Pami Artenuitty Almond Praline** και την **Belcolade Amber Cacao Trace** και ανακατεύουμε καλά. Ενσωματώνουμε τις ημίρρευστες κρέμες **Crème Laiterie Du Pont 35%** και **Chantypak** στους 30°C. Ρίχνουμε τη μους στη φόρμα. Καταψύχουμε.

Mousse Almond

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Crème Laiterie du Pont 35%	125g
Σουμάδα αμυγδάλου	125g
Pami Artenuitty Almond Praline	200g
Belcolade Amber Cacao Trace	100g
Φύλλα ζελατίνης	5 τμχ.
Crème Laiterie Du Pont 35%	200g
Chantypak	200g



BELCOLADE
CACAO TRACE

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Μουσκεύουμε τα φύλλα ζελατίνης σε κρύο νερό. Ζεσταίνουμε τα 125g **Crème Laiterie Du Pont 35%** με τη σουμάδα και ρίχνουμε στη μουσκεμένη ζελατίνη και ανακατεύουμε.

Ρίχνουμε το μίγμα στην **Pami Artenuitty Almond Praline** και την **Belcolade Amber Cacao Trace** και ανακατεύουμε καλά.

Ενσωματώνουμε τις ημίρρευστες κρέμες **Crème Laiterie Du Pont 35%** και **Chantypak** στους 30°C.

Ρίχνουμε τη μους στη φόρμα.

Καταψύχουμε.

White Cover

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Γάλα	160g
Γλυκόζη	250g
Φύλλα ζελατίνης	15 τμχ.
Belcolade Amber Cacao Trace	370g
Belcolade Blanc Selection	120g
Miroir Neutre	500g
Λευκό χρώμα όσο χρειαστεί	

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Μουσκεύουμε τα φύλλα ζελατίνης σε κρύο νερό. Βράζουμε το γάλα, τη γλυκόζη και προσθέτουμε τα μουσκεμένα φύλλα ζελατίνης.

Ρίχνουμε το μίγμα πάνω από τη **Belcolade Blanc Selection** και **Belcolade Amber Cacao Trace** και ανακατεύουμε μέχρι να διαλυθούν τελείως.

Προσθέτουμε το **Miroir Neutre**, όσο λευκό χρώμα χρειαστεί και με ένα μίξερ χειρός ομογενοποιούμε.

Επικαλύπτουμε στους 33°C.

Κόκκινο Ψέκασμα

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Βούτυρο κακάο	400g
Belcolade F65 Cacao Trace	600g
Κόκκινο χρώμα όσο χρειαστεί	

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Λιώνουμε το βούτυρο κακάο και τη σοκολάτα.

Ρίχνουμε μέσα το κόκκινο χρώμα και μπιμάρουμε με ένα ραβδομπλέντερ. Ψεκάζουμε όταν η θερμοκρασία φτάσει στους 40-45°C.

ΔΟΜΗ & ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ

Σε ένα μικρότερο τσέρκι τοποθετούμε μια στρώση από το **Almond Ganache** και καταψύχουμε.

- Καλύπτουμε τη μια μεριά με μεμβράνη και βάζουμε περιμετρικά μια πλαστική ταινία.
- **Ανάποδο κόλλημα:** Γεμίζουμε το μισό τσέρκι με τη **Mousse Almond** και τοποθετούμε μέσα σε αυτό την παγωμένη βάση που ετοιμάσαμε πριν. Βάζουμε άλλη μια στρώση από τη **Mousse Almond** και κλείνουμε με ένα λεπτό παντεσπάνι πιέζοντας μέχρι να έρθει στην ίδια ευθεία με τη mousse. Εάν χρειαστεί ισιώνουμε με μια παλέτα και το βάζουμε στην κατάψυξη.
- Αφού παγώσει το ψεκάζουμε με το κόκκινο ψέκασμα.
- Γεμίζουμε τη σφαιρική φόρμα με το **Mousse Almond** που θα βουτήξουμε στο **White Cover** για να δημιουργήσουμε τις διακοσμητικές "χριστουγεννιάτικες μπάλες".

Τέλος διακοσμούμε.



Ambrron

Tegral Sponge Cake Choco

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Tegral Sponge Cake Choco	1000g
Αυγά	600g
Νερό	200g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

- Ρίχνουμε στον κάδο του μίξερ όλα τα υλικά
- Χτυπάμε με το σύρμα για ένα 1' σε αργή ταχύτητα και για 8' σε γρήγορη
- Ψήνουμε στους 180°C για 45', ανάλογα το φούρνο.

Cremeux Marron

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Γάλα	125g
Crème Laiterie du Pont 35%	125g
Κρόκοι	60g
Φύλλο ζελατίνης	1 τμχ.
Belcolade Lait Selection	100g
PatisFrance Pate De Marrons	380g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Κάνουμε μια creme anglaise με το γάλα την **Crème Laiterie du Pont 35%** και τους κρόκους. Προσθέτουμε το φύλλο ζελατίνης και ρίχνουμε όλο το μίγμα στη **Belcolade Lait Selection** και το **PatisFrance Pate De Marrons**.

Ομογενοποιούμε με ένα μίξερ χειρός. Ρίχνουμε το **Cremeux** μέσα στις σφαιρικές φόρμες και παγώνουμε.

Ρίχνουμε στον κάδο του μίξερ όλα τα υλικά και χτυπάμε με το σύρμα για 1' σε αργή ταχύτητα και για 8' σε γρήγορη. Ψήνουμε στους 180°C για 45' ανάλογα το φούρνο.

Mousse Amber

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Γάλα	130g
Crème Laiterie Du Pont 35%	130g
Κρόκοι	60g
Φύλλα ζελατίνης	7,5 τμχ.
Belcolade Amber Cacao Trace	330g
Crème Laiterie Du Pont 35%	250g
Chantypak	250g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Κάνουμε μια creme anglaise με το γάλα, την **Crème Laiterie Du Pont 35%** και τους κρόκους. Προσθέτουμε μέσα στο μίγμα αυτό τη ζελατίνη και το ρίχνουμε στην **Belcolade Amber Cacao Trace**.

Ομογενοποιούμε με μίξερ χειρός. Ενσωματώνουμε τις ημίρρευστες κρέμες, **Crème Laiterie Du Pont 35%** και **Chantypak** στους 32-35°C.



Red Cover

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Γάλα	160g
Γλυκόζη	250g
Φύλλα ζελατίνης	15 τμχ.
Belcolade Amber Cacao Trace	370g
Belcolade Blanc Selection	120g
Miroir Neutre	500g
Κόκκινο χρώμα όσο χρειαστεί	



BELCOLADE
CACAO TRACE

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Μουσκεύουμε τα φύλλα ζελατίνης σε κρύο νερό. Βράζουμε το γάλα, τη γλυκόζη και προσθέτουμε τα μουσκεμένα φύλλα ζελατίνης. Ρίχνουμε το μίγμα μας πάνω από τη **Belcolade Blanc Selection** και **Belcolade Amber Cacao Trace** και ανακατεύουμε μέχρι να διαλυθούν τελείως. Προσθέτουμε το **Miroir Neutre**, όσο κόκκινο χρώμα χρειαστεί και με ένα μίξερ χειρός ομογενοποιούμε. Επικαλύπτουμε στους 33°C.

Black Velvet

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Βούτυρο κακάο	400g
Belcolade D600	600g
Μαύρο χρώμα όσο χρειαστεί	

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Λιώνουμε το βούτυρο κακάο και τη **Belcolade D600**. Ρίχνουμε μέσα το κόκκινο χρώμα και μπιμάρουμε με ένα ραβδομπλέντερ. Όταν η θερμοκρασία φτάσει στους 40-45°C είμαστε έτοιμοι να ψεκάσουμε.



Montee Λευκής με Βανίλιες

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Crème Laiterie Du Pont 35%	250g
Chantypak	250g
Ιμβερτοζάχαρο	15g
Γλυκόζη	25g
Belcolade Blanc Selection	380g
Βανίλιες	2 τμχ.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Βράζουμε τη **Crème Laiterie Du Pont 35%** με τη φυτική, το ιμβερτοζάχαρο, τη γλυκόζη και τις βανίλιες. Αφού βράσει το ρίχνουμε πάνω από τη **Belcolade Blanc Selection** και ανακατεύουμε με ένα μίξερ χειρός. Σκεπάζουμε με μεμβράνη και το αφήνουμε στο ψυγείο για τουλάχιστον 12 ώρες. Τέλος το αφρατεύουμε στη 2η ταχύτητα με σύρμα πολύ προσεκτικά.

ΔΟΜΗ & ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ

Σε ένα παραλληλόγραμμο τσέρκι τοποθετούμε το mousse amber και προσθέτουμε το παντεσπάνι. (ανάποδο κόλλημα). Αφού παγώσει το ψεκάσουμε με το **Black velvet**. Σε μικρές σφαιρικές φόρμες τοποθετούμε το **Cremeux Marron** και το βάζουμε στην κατάψυξη να παγώσει. Αφού παγώσει το βουτάμε στο red cover και τοποθετούμε πάνω από το ήδη ψεκασμένο **Mousse Amber**. Τέλος αφρατεύουμε το Montee λευκής με τις βανίλιες και με ένα κορνέ γαρνίρουμε.



ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΕΣ



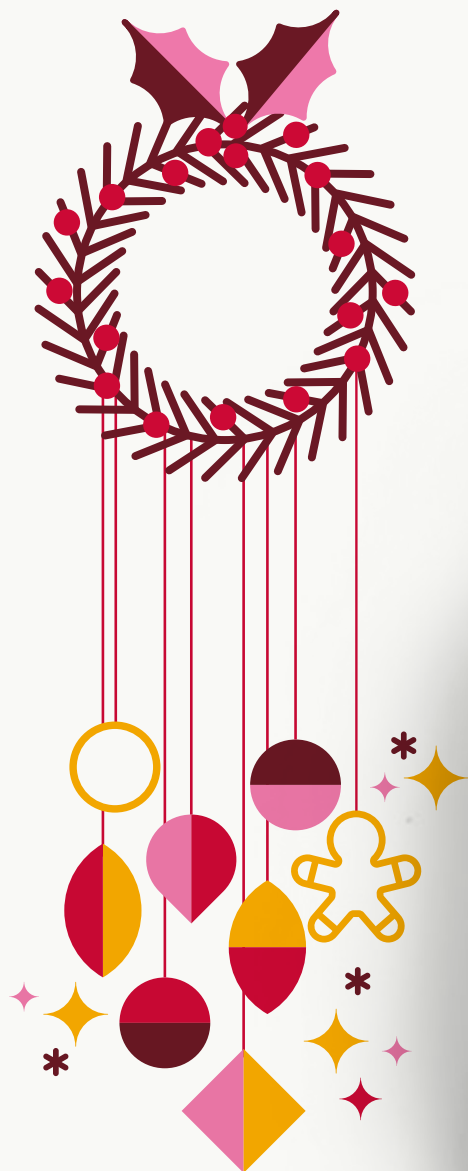
Red Velvet

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Satin Silk Red Velvet	1000g
Αυγά	350g
Σπορέλαιο	300g
Νερό	225g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

- Βάζουμε πρώτα όλα τα υγρά, αυγά, σπορέλαιο και νερό στον κάδο του μίξερ
- Προσθέτουμε το **Satin Silk Red Velvet**.
- Χτυπάμε με το φτερό για 1' στην αργή ταχύτητα, «ξύνουμε» το μπολ και κατόπιν χτυπάμε για 5' στην μεσαία ταχύτητα
- Τοποθετούμε σε φόρμες μίγματος 900g
- Ψήνουμε στους 180°C για 35 με 45' σε αερόθερμο φούρνο ή ταμπανωτό.
- Διακοσμούμε με Carat Decocrem White.



Satin Silk Vegan Vanilla cake

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Satin Silk Vegan	1000g
Ηλιέλαιο	190g
Νερό	500g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

- Βάζουμε πρώτα όλα τα υγρά, ηλιέλαιο και νερό στον κάδο του μίξερ.
- Προσθέτουμε το **Satin Silk Vegan Vanilla**.
- Χτυπάμε στο μίξερ στην μεσαία ταχύτητα για περίπου 3'.
- Βάζουμε το μίγμα σε φόρμα στρογγυλή 900g.
- Ψήνουμε σε περιστροφικό φούρνο στους 170-180°C για 45' περίπου.
- Διακοσμούμε με άχνη ζάχαρη.

Τσουρέκι Πολίτικο

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Tegral Τσουρέκι Πολίτικο	1kg
Νερό (ζεστό 35-40°C)	320-330g
Μαγιά Levante	80g
Beurre Oriental Concentré	100g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

- **Ζύωμα:** Βάζουμε το μίγμα Τσουρέκι Πολίτικο, τη μαγιά Levante και το 80% του νερού σε ταχυζυμωτήριο και ζυμώνουμε στην 1η ταχύτητα για 3'. Κατόπιν στη 2η ταχύτητα προσθέτουμε το υπόλοιπο νερό, το βούτυρο και ζυμώνουμε για 12-15'.
- **Θερμοκρασία ζύμης:** 30-32°C.
- **Ξεκούραση ζύμης:** 10-20' (ανάλογα την θερμοκρασία της ζύμης και τη θερμοκρασία περιβάλλοντος).
- **Βάρος ζύμης:** Ζυγίζουμε κομμάτια ζύμης των 550-600g και προπλάθουμε. Αφήνουμε άλλα 10' ξεκούραση. Ανοίγουμε με πλάστη και τοποθετούμε σε χάρτινη φόρμα 24cm.
- **Στόφα:** 60-70' στους 36-38°C με 75-85% υγρασία.
- **Επικάλυψη:** Περνάμε με **Sunset Glaze** αραιωμένο με 20% νερό και κατόπιν διακοσμούμε.
- **Θερμοκρασία φούρνου:** 170°C χωρίς ατμό και ανοιχτό το τάμπερ (τελαρωτός φούρνος).
- **Χρόνος ψησίματος:** 40' (ανάλογα τον φούρνο και το βάρος της ζύμης).



ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΕΣ



Tegral Evercake

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Tegral Evercake	2kg
Αβγά	1kg
Beurre De Laiterie 82%	500g
Argenta Crema	500g
Ξύσμα από 2 πορτοκάλια	
Προαιρετικά βανίλια	

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

- Ανακατεύουμε όλα τα υλικά μαζί στην 1η ταχύτητα για 1', κατόπιν στην 2η ταχύτητα για 4' με το φτερό.
- Τοποθετούμε το μίγμα σε στρογγυλή φόρμα 900g.
- Ψήνουμε στους 170°C για 50-60' για μίγμα 800g.
- Διακοσμούμε με **Geladis Morbidi Crock Nocciola**.



PANETTONE



ΝΕΟ ΓΡΗΓΟΡΟ & ΓΕΥΣΤΙΚΟ

Μόνο 4 ΩΡΕΣ για να φτιάξετε
το μοναδικό Μιλανέζικο πανετόνε

- ✓ Χρειάζεται **ΜΟΝΟ** νερό και μαγιά.
- ✓ Το βούτυρο που περιέχει καθώς και οι κρόκοι αυγών του δίνουν ένα ξεχωριστό δυνατό άρωμα και γεύση.
- ✓ Περιέχει το ξεχωριστό αλεύρι **Manitoba** το οποίο είναι συνώνυμο του δυνατού αλεύρου και ιδανικό για παρασκευές με μαγιά και πλούσιες σε λιπαρά. Κατά το ζύμωμα το **Manitoba**, δημιουργεί ένα συμπαγές δίκτυο γλουτένης με αποτέλεσμα το ζυμάρι να είναι πιο ελαστικό, ισχυρό και ανθεκτικό στην διόγκωση.
- ✓ Οι μοναδικές νέες γενιάς τεχνολογίες της Puratos δίνουν στο προϊόν την δυνατότητα να «λιώνει» στο στόμα (Soft'r melting) αλλά συγχρόνως περιέχει και λιγότερα λιπαρά (Puraslim).
- ✓ Το **Madre** το Ιταλικό προζύμι που περιέχει το μίγμα δίνει στο τελικό προϊόν μοναδικά αρώματα.



35% λιγότερα λιπαρά



30% λιγότερη ζάχαρη



25% λιγότερο αλάτι



Καθαρή
Ετικέτα



ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Dolcinothe Milanese Veloce CL	20kg
Νερό	10kg
Ωσμωτική μαγιά φρέσκια	600g
Σταφίδες	4,7Kg
Κύβοι πορτοκαλιού	1,8kg

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Ρίχνουμε στον κάδο τα 6kg νερού σε θερμοκρασία +20°C.
 Προσθέτουμε το μίγμα **Dolcinothe Milanese Veloce CL** και τη μαγιά.
 Αναμιγνύουμε στην 1η ταχύτητα για 10' μέχρι να ομογενοποιηθεί.
 Ζυμώνουμε για 25' στην 2η ταχύτητα προσθέτοντας σταδιακά το υπόλοιπο νερό.
 Προσθέτουμε τα φρούτα και συνεχίζουμε το ζύμωμα στην 1η ταχύτητα μέχρι να ενσωματωθούν στο ζυμάρι.
 Τοποθετούμε τη ζύμη σε λαδωμένη λεκάνη και αφήνουμε για ωρίμανση στη στόφα για 40'.
 Κόβουμε και μορφοποιούμε σε "μπάλες" των 600g και τις τοποθετούμε στις ειδικές φόρμες για πανετόνε.
 Στοφάρουμε για 1 ώρα και 30' στους 35°C με 75% υγρασία.
 Βάζουμε τα πανετόνε στον αερόθερμο φούρνο στους 200°C και μειώνουμε κατευθείαν τη θερμοκρασία στους 170°C. Ψήνουμε για 40'.
 Μετά το ψήσιμο αναποδογυρίζουμε τα καλούπια, για τουλάχιστον 4 ώρες και κατόπιν συσκευάζουμε.



Γνωρίστε τη νέα ταυτότητα
της **Belcolade**, της γνήσιας
Βέλγικης σοκολάτας
για τον επαγγελματία

BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

