

vision

Ειδική έκδοση για επαγγελματίες
αρτοποιούς, ζαχαροπλάστες,
και σοκολατοποιούς

O-tentic Tutto Pugliese
snacks

Sapore
φυσικά προζύμια

Νηστίσιμα και
Πασχαλινά



Περιηγηθείτε στο νέο μας site.

Ανακαλύψτε τα προϊόντα μας, διαβάστε όλες τις απαραίτητες πληροφορίες για αυτά αλλά και συνταγές που σας προτείνουμε. Εύκολο στην περιήγηση με ελκυστικές φωτογραφίες προϊόντων και εφαρμογών.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Αρτοποιία

- 03 O-tentic Tutto Pugliese
- 06 Sapore φυσικά προζύμια
- 10 Τσουρέκι Πολίτικο Θεσσαλονίκης
- 11 Τσουρέκι της Πόλης Κουγκλόφ
- 12 Cornan 4/4 κολουράκια
- 13 Colomba di Pasqua

Ζαχαροπλαστική

- 08 Νησίσιμες προτάσεις
- 09 Βυζαντινό κέικ
- 14 Soft Ice cream
- 15 Παντεσπάνια
- 16 Nutty Easter Egg
- 18 Tonga Bean Nougat

facebook

Βρείτε μας και στη σελίδα μας στο facebook
www.facebook.com/PuratosGreece

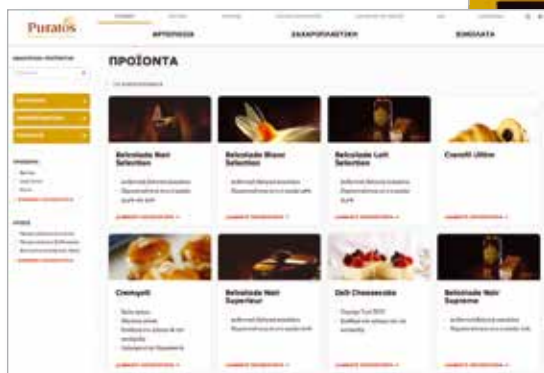
επισκεφθείτε το site μας:
www.puratos.gr

PURATOS ΕΛΛΑΣ ΑΕΒΕ

Θέση Μαδαρό - Άγιος Θωμάς,
Τ.Κ. 32011, Οινόφυτα Βοιωτίας
Τηλ.: 22620 32407 & 09

Υποκατάστημα Θεσ/νίκης:

ΒΙ.ΠΕ.Θ. Σίνδου ΟΤ56
Τ.Κ. 57022 Θεσσαλονίκη,
Τηλ.: 2310 784200



www.puratos.gr

O-tentic Tutto Pugliese

Stirata Romana

Το O-tentic Tutto Pugliese παράγεται αποκλειστικά από ένα εξαιρετικό σκληρό σιτάρι το οποίο λαμβάνεται με την ανάμιξη ποικιλιών που καλλιεργούνται στις περιοχές της Πούλιας της Ιταλίας. Το πιστοποιημένο αυτό αλεύρι σε συνδυασμό με το φυσικό προζύμι που περιέχει δίνει εξαιρετικό ψωμί και μοναδικά snack. Δοκιμάστε τις συνταγές των snack που σας προτείνουμε. Είναι εξαιρετικά γευστικά και θα ικανοποιήσουν και τους πιο απαιτητικούς.

Συστατικά

O-tentic Tutto Pugliese 1kg

Νερό _____ 850 g

Μέθοδος Παρασκευής

Ζύμωμα

Ζυμώνουμε το O-tentic Tutto Pugliese με 650g νερό στην 1η ταχύτητα για 4' κατόπιν προσθέτουμε σταδιακά το υπόλοιπο νερό και ζυμώνουμε για άλλα 8' στη 2η ταχύτητα.

Θερμοκρασία Ζύμης 26°C

Ξεκούραση σε μάζα Σε λεκάνη για 40'

Κόψιμο Από 150-500g.

Μορφοποίηση Για στυλ φοκάτσια φρατζολάκι και για στυλ πίτσας μπαλάκι.

Στόφα Βάζουμε στο ψυγείο αλευρωμένα στους 3-5°C από 12 μέχρι 36 ώρες.

Τελική Μορφοποίηση Τα αφήνουμε σε θερμοκρασία περιβάλλοντος 30'. Αλευρώνουμε το φτυάρι και ανοίγουμε με το χέρι στο επιθυμητό σχήμα.

Χρόνος Ψησίματος 3-6 λεπτά ανάλογα το βάρος, σε πολύ δυνατό φούρνο στους 280-300°C χωρίς ατμό.

Προτάσεις γαρνιρίσματος

Λάδι και ρίγανη, τυριά και αλλαντικά, τυριά και λαχανικά.



O-tentic Tutto Pugliese

Fougasse-Μπακετίνι

Συστατικά

O-tentic Tutto Pugliese 1kg

Νερό _____ 680 g

Ελαιόλαδο _____ 70 g

Μέθοδος Παρασκευής

Ζύμωμα Ζυμώνουμε το O-tentic Tutto Pugliese με 600g νερό στην 1η ταχύτητα για 6' κατόπιν προσθέτουμε σταδιακά το υπόλοιπο νερό και ζυμώνουμε για άλλα 6' στη 2η ταχύτητα. Στο τελευταίο λεπτό του ζυμώματος προσθέτουμε τις γεμίσεις και κλείνουμε με το ελαιόλαδο.

Θερμοκρασία Ζύμης 26°C

Ξεκούραση σε μάζα 20'

Κόψιμο Για τα μπακετίνια 120g και πλάθουμε ελαφρώς φραντζολάκι και για τα fougasse 150g και πλάθουμε ελαφρώς μπαλάκι.

Ενδιάμεση ξεκούραση 15'

Μορφοποίηση Πλάθουμε μπακετίνια 40cm και τοποθετούμε σε τελάρο. Για τα fougasse ανοίγουμε το μπαλάκι με τον πλάστη σε πάχος 1cm και τοποθετούμε σε τελάρο.

Στόφα 45' στους 30°C με 75% υγρασία. Κατόπιν χαράζουμε τα μπακετίνια με ξυράφι και τα fougasse τα κόβουμε στο σχήμα τους χρησιμοποιώντας ένα κόφτη ζύμης.

Χρόνος Ψησίματος 17-19' στους 230°C με ατμό, με ανοιχτό το ντάμπερ στα τελευταία λεπτά.

Προτάσεις για γεμίσεις

(ποσοστά επί του αλεύρου)

1. Αποξηραμένο κρεμμύδι 4%, μουστάρδα σε σκόνη 0,5%
2. Ελιά μαύρη σε ροδέλα 15%, ελιά πράσινη σε ροδέλα 15%, ρίγανη 0,5%
3. Φέτα σε τρίμμα 40%, ρίγανη 0,5%
4. Bacon σε κύβους 20%, τυρί cheddar σε κύβους 20%

Μικρά μυστικά

Μετά το ψήσιμο και πριν να κρυώσει ψεκάζουμε ελαφρά με ελαιόλαδο για επιπλέον γεύση.



O-tentic Tutto Pugliese

Πικάντικες Μπουκίτσες

Συστατικά

O-tentic Tutto Pugliese 1kg

Νερό _____ 680 g

Ελαιόλαδο _____ 70 g

Τυρί φέτα _____ 400 g

Ρίγανη _____ 5 g

Μέθοδος Παρασκευής

Ζύμωμα

Ζυμώνουμε το O-tentic Tutto Pugliese με 600g νερό στην 1^η ταχύτητα για 6' κατόπιν προσθέτουμε σταδιακά το υπόλοιπο νερό και ζυμώνουμε για άλλα 6' στη 2^η ταχύτητα. Στο τελευταίο λεπτό του ζυμώνματος προσθέτουμε τη φέτα, τη ρίγανη και κλείνουμε με το ελαιόλαδο.

Θερμοκρασία Ζύμης 25°C

Ξεκούραση σε μάζα 20'

Κόψιμο Σε κομμάτια των 30g. Ελαφρύ πλάσιμο σε μπαλάκια.

Ενδιάμεση ξεκούραση 15'

Μορφοποίηση Ανοίγουμε τα μπαλάκια με τον πλάστη. Προσθέτουμε τη γέμιση και κλείνουμε ρολάροντας καλά. Κατόπιν ρολάρουμε πάνω σε τριμμένη φρυγανιά. Γυρίζουμε σε κάθετη θέση και πατάμε στη μέση

(να γίνει ένα βαθούλωμα), τοποθετούμε σε λαμαρίνα.

Στόφα 645' στους 30°C με 75% υγρασία

Χρόνος Ψήσιματος 12-13' στους 220°C με ατμό. Δύο λεπτά πριν τελειώσει το ψήσιμο τα βγάζουμε από το φούρνο και βάζουμε το σκορδοβούτυρο επάνω στο βαθούλωμα. Ξαναβάζουμε στο φούρνο έως ότου λιώσει.

Γέμιση:

Φέτα 250g, ανθότυρο 250g, ένα αυγό.

Μικρά μυστικά

Σκορδοβούτυρο: Λιώνουμε 100g βούτυρο CORMAN DAIRY 82%, προσθέτουμε 5g σκόρδο τριμμένο και αλάτι, τοποθετούμε πριν πήξει μέσα σε φόρμες και το βάζουμε στην κατάψυξη.



Sapore φυσικά προζυμια

Το 1995 η Puratos δημιούργησε μια φυσική γκάμα προζυμιών που την ονόμασε “Sapore” βασισμένη σε μικροοργανισμούς που ανακαλυφθηκαν σε διάφορα μέρη του κόσμου. Η σπουδαία καινοτομία των επιστημόνων της Puratos είναι ότι κατάφεραν να απομονώσουν αυτά τα ένζυμα και να τα συμπεριλάβουν στη μητρική ζύμη, σύμφωνα με μία μοναδική μέθοδο που παράγει προζύμι σταθερής γεύσης και ποιότητας.



Sapore Fidelio

Προφίλ γεύσης

Υγρό προζύμι σίτου με προέλευση από το Σαν Φρανσίσκο. Έχει έντονες νότες γαλακτοκομικών προϊόντων και αφήνει ένα αίσθημα υγρασίας στο στόμα. Δημιουργεί εξαιρετικά τραγανή κόρα που αφήνει ένα μαστιχωτό αίσθημα στο στόμα.



Sapore Aida

Προφίλ γεύσης

Συμπυκνωμένο προζύμι σίκαλης σε υγρή μορφή με προέλευση από την Αλάσκα. Ελαφρώς όξινο προζύμι με νότες μαγιάς αλλά και φρουτώδεις. Έχει έντονα αρώματα ζύμωσης, αποξηραμένων φρούτων και μπύρας



Sapore Rigoletto

Προφίλ γεύσης

Υπερσυμπυκνωμένο προζύμι σε σκόνη με την μέθοδο sponge & dough που χρονολογείται από το 1900. Ιδανικό για ψωμάκια και τوست με μυρωδιά φρεσκοψημένου ψωμιού. Κατάλληλο και για μηχανική επεξεργασία.



Sapore Traviata

Προφίλ γεύσης

Ήπιο προζύμι σίκαλης σε σκόνη με προέλευση από τους Γάλλους που το υιοθέτησαν από την Ελλάδα λόγω των εμπορικών αποστολών τους. Έχει ήπιες νότες σίκαλης και γαλακτώδη γεύση ενώ αναδύει αρώματα ξηρών καρπών και φρούτων.

Sapore Εσείς ποιά γεύση προτιμάτε;

Εφαρμογές αρτοποιίας	ΥΓΡΗ ΜΟΡΦΗ			ΣΚΟΝΗ			
	ANENERΓΑ						
	Aida	Oracolo	Fidelio	Oberto	Rigoletto	Traviata	Madre
Βασισμένο σε:	Σίκαλη	Σίκαλη	Σιτάρι	Σίκαλη	Σιτάρι	Σίκαλη	Σιτάρι
Μπέιγκελ				1-2%		1-3%	
Μπαγκέτα					1-2%	1-3%	
Τσιαμπάτα						1-3%	
Ψωμάκια Kaiser				1-2%	1-2%	1-3%	
Ψωμάκια με κόρα	2-3%	15%	10-12%	1-2%		1-3%	
Συσκευασμένα- λαμιναρισμένα			1-2%				
Πολύσπορα- Ολικής		30%		1-4%			
Πανετόνε			1-2%				10-15%
Πίτσα					1-2%		
Ψωμιά σίκαλης	10%					10-14%	
Αλμυρά σνάκ					2-3%		
Μαλακά ψωμάκια				1-4%			
Ψωμάκια χάμπουργκερ					1-2%		
Μπριός			1-2%				10%
Ψωμί τοστ- προσσκευασμένα					1-2%		
Πολυτελείας					1-2%	1-3%	
Προέλευση	Αλάσκα	Γαλλία	Αμερική Σαν Φρανσίσκο	Λετονία	Ηνωμένο Βασίλειο	Γαλλία	Β. Ιταλία
Συσκευασία	Bag-in-Box & Container			Bag & Big-bag			



Sapore Oberto

Προφίλ γεύσης

Συμπυκνωμένο προζύμι σίκαλης σε σκόνη με προέλευση από την Λετονία. Ελαφρώς όξινη γεύση με το άρωμα της βύνης και του φρυγανισμένου ψωμιού και ενισχυμένες τις νότες της σίκαλης.



Sapore Oracolo

Προφίλ γεύσης

Υγρό προζύμι σίκαλης με προέλευση από την Γαλλία. Είναι ένα ήπιο προζύμι με πλούσια γεύση. Έχει φρουτώδη αρώματα από μήλο και σταφύλι αλλά και μπύρα. Δίνει παρατεταμένη φρεσκάδα στην ψίχα και διατηρεί τραγανή την κόρα.



Sapore Madre

Προφίλ γεύσης

Προζύμι σίτου σε σκόνη με προέλευση από την Β. Ιταλία. Ανανεώνεται κάθε μέρα από το 1923 που πρωτοξεκίνησε και είναι ιδανικό για πλούσιες ζύμες. Δίνει φρεσκάδα, μαλακότητα, υγρασία και εξαιρετικό όγκο. Μπορεί να συνδυαστεί με άλλα Sapore για ξεχωριστή γεύση και αρώματα.



Σιροπιαστά με Novex

Το Novex είναι ένα εκλεπτυσμένο λιπαρό, 100% φυτικό, για όλες τις χρήσεις. Έχει εφαρμογή σε σιροπιαστά, κουλουράκια, ψωμάκια κ.α. Δοκιμάστε τα νησίσιμα σιροπιαστά που σας προτείνουμε με Novex.

- Δεν περιέχει υγρασία και βοηθάει να γίνει το φύλλο πιο τραγανό αλλά και
- Να έχει μεγαλύτερη διάρκεια ζωής στο ράφι

Αμυγδαλωτό Γαρίδα

Συστατικά

Rami marzipan bake	1 Kg
Ζάχαρη.....	670 g
Πουρές πατάτας.....	670 g
Προαιρετικά κύβους φρούτων.....	340 g

Μέθοδος Παρασκευής:

Αναμιγνύουμε τη ζάχαρη με το marzipan στο μίξερ και προσθέτουμε σιγά σιγά τον πουρέ πατάτας. Μόλις ομογενοποιηθούν ξεκουράζουμε το μίγμα στο ψυγείο για 1 ώρα. Πλάθουμε, δίνουμε σχήμα και ρολάρουμε μέσα σε αμύγδαλο φιλέ. Ψήνουμε στους 190°C για 20' περίπου.

Συμβουλές

Το μίγμα μπορεί να χρησιμοποιηθεί σαν γέμιση σε γλυκά Βυρρητού.





Βυζαντινό κέικ με βανίλια ή κακάο

Συστατικά

Βυζαντινό ή Βυζαντινό κακάο.....	1000 g
Νερό.....	470 g
Λάδι.....	220 g
Ξύδι.....	10 g

Μέθοδος Παρασκευής:

Αναμιγνύουμε όλα τα υλικά μαζί στη 2η ταχύτητα, για 2'.
Ψήνουμε στους 180°C για 50'.

Βυζαντινό Σταφιδοκέικ

Συστατικά

Βυζαντινό.....	1000 g
Νερό.....	370 g
Λάδι.....	220 g
Ξύδι.....	10 g
Κανέλα.....	4 g
Γαρίφαλο τριμμένο.....	1g
Σταφιδίνη.....	40g
Σταφίδα, Καρύδια ή ό, τι άλλο θέλουμε.....	20%

Μέθοδος Παρασκευής:

Αναμιγνύουμε όλα τα υλικά μαζί στη 2η ταχύτητα, για 2'.
Ψήνουμε στους 180o C για 50'.





Τσουρέκι Πολίτικο Θεσσαλονίκης

Παραδοσιακό

Συστατικά

Tegral Τσουρέκι Πολίτικο.....	1000 g	Corman Dairy Butter 82%.....	100 g
Νερό (ζεστό 35-40°C).....	320-330 g	Μαγιά Levante.....	80 g

Μέθοδος Παρασκευής

Ζύμωμα	Ζυμώνουμε το Tegral Τσουρέκι Πολίτικο , την μαγιά και το 80% του νερού σε ταχυζυμωτήριο στην 1 ^η ταχύτητα για 3'. Κατόπιν στην 2 ^η ταχύτητα προσθέτουμε το υπόλοιπο νερό και το βούτυρο και ζυμώνουμε για 12-15'.
Θερμοκρασία Ζύμης	30-32°C
Ξεκούραση Ζύμης	10'-20' (ανάλογα την θερμοκρασία της ζύμης και την θερμοκρασία περιβάλλοντος)
Βάρος Ζύμης	Ζυγίζουμε κομμάτια ζύμης των 250 ή 300g, αφήνουμε άλλα 10' ξεκούραση και μορφοποιούμε.
Στόφα	60-70' στους 36-38°C με 75-80% υγρασία, Αλείφουμε με Sunset Glaze αραιωμένο με 20% νερό.
Θερμοκρασία Φούρνου	170-180°C χωρίς ατμό και ανοιχτό το ντάμπερ. (τελαρωτός φούρνος)
Χρόνος Ψησίματος	40' (ανάλογα το φούρνο και το βάρος της ζύμης)

Επικάλυψη αμυγδάλου

Συστατικά

Marzipan Bake.....	1000 g	Ασπράδια αυγού	400 g
Ζάχαρη.....	600 g	Disaronno.....	20 g

Μέθοδος Παρασκευής

Χτυπάμε τη ζάχαρη με το Marzipan και προσθέτουμε το ασπράδι σταδιακά μέχρι να γίνει μια κρέμα, στο τέλος προσθέτουμε το Disaronno. Απλώνουμε με σακούλα ζαχαροπλαστικής μια λεπτή στρώση στην επιφάνεια του τσουρεκιού που έχουμε στοφάρει. Πασπαλίζουμε με αμύγδαλο φιλέ και κοσκινίζουμε την άχνη. Ψήνουμε όπως την παραπάνω συνταγή.



Τσουρέκι της Πόλης

Κουγκλόφ

Συστατικά

Τσουρέκι της Πόλης.....	1000 g	Disaronno.....	30 g
Levante μαγιά.....	100 g	Σταφίδα.....	100 g
Νερό.....	300 g	Φυστίκι Αιγίνης.....	50 g
Γάλα.....	150 g	Αμύγδαλο.....	50 g
Corman 4/4.....	40 g	Ζάχαρη πέρλα.....	50 g
Κανέλα.....	1g	Κύβοι πορτοκάλι.....	50 g
Μοσχοκάρυδο.....	20 g	Λίγο πιπέρι	

Μέθοδος Παρασκευής

Ζύμωμα	Ζυμώνουμε το τσουρέκι, τη μαγιά, το νερό και τα μπαχαρικά για 3΄ στην 1η ταχύτητα. Έπειτα το βάζουμε στη 2η ταχύτητα για 10-12΄ προσθέτοντας σταδιακά το γάλα, το βούτυρο και το Disaronno. Τέλος προσθέτουμε τους ξηρούς καρπούς με τη ζάχαρη πέρλα και τους κύβους πορτοκάλι.
Ξεκούραση Ζύμης	20΄
Βάρος Ζύμης	Κόβουμε 500g, πλάθουμε και βάζουμε σε φόρμες
Στόφα	Στόφα στους 36°C με 75% υγρασία για 50-60΄
Θερμοκρασία Φούρνου	170°C
Χρόνος Ψησίματος	30΄ και ανοιχτό το ντάμπερ.
Διακόσμηση	Διακοσμούμε με άχνη ζάχαρη και κανέλα σε σκόνη.



Corman 4/4

Πασχαλινά κουλούρια

Συμπυκνωμένο βούτυρο υψηλής ποιότητας. Χρησιμοποιείται σε όλα τα ζυμάρια αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής, ιδανικό για τσουρέκια, μπριός, βουτήματα, κλπ

Συστατικά

Αλεύρι.....	830 g	Ζάχαρη άχνη.....	250 g
Γάλα.....	85 g	Corman 4/4.....	330 g
Αυγά.....	3 τεμ	Βανίλια σκόνη.....	όσο χρειαστεί
Baking super.....	25 g		

Μέθοδος Παρασκευής

Ζύμωμα

Αφρατεύουμε την ζάχαρη με το βούτυρο Corman μέσα στον κάδο του μίξερ με το φτερό. Στην συνέχεια προσθέτουμε το γάλα σιγά σιγά και μετά τα αυγά ένα ένα. Τέλος ρίχνουμε το αλεύρι αφού πρώτα το κοσκινίσουμε, και στη συνέχεια προσθέτουμε το μπαίκιν και τη βανίλια. Ανακατεύουμε ελαφρά μέχρι να γίνει μια ζύμη όχι συμπαγής. Βγάζουμε την ζύμη στον πάγκο και συνεχίζουμε να το δουλεύουμε μέχρι να γίνει λεία.

Ξεκούραση Ζύμης

10' σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.

Μορφοποίηση

Πλάθουμε στο σχήμα που θέλουμε.

Χρόνος Ψησίματος

Ψήνουμε στους 180°C για 20' περίπου.



Tegral Dolcinote

Colomba di Pasqua

Προζύμι Συστατικά	Tegral Dolcinote.....1500 g	Corman Dairy Butter 82%.....350 g	Μαγιά Levante.....4 g
	Νερό..... ±400 g	Κρόκοι.....200 g	Συνολικό προζύμι.....2454 g

Μέθοδος Παρασκευής

- Ζύμωμα** Ζυμώνουμε μαζί το Tegral Dolcinote, το νερό, τους κρόκους και τη μαγιά. Όταν η ζύμη ομογενοποιηθεί προσθέτουμε το βούτυρο και συνεχίζουμε να τη δουλεύουμε μέχρι να αποκτήσουμε μια λεία ζύμη.
- Θερμοκρασία Ζύμης** 26°C
- Στόφα** Αφήνουμε να φουσκώσει στους 26-27°C με 78% υγρασία για 12-14 ώρες, δηλαδή μέχρι να τετραπλασιαστεί σε όγκο.

Προζύμι

Συστατικά

Προζύμι.....2454 g	Κρόκοι.....400 g	Αρώματα.....όσο χρειάζεται
Tegral Dolcinote.....1200 g	Ζάχαρη.....400 g	Σύνολο ζύμης.....6704 g
Corman Dairy Butter 82%.....550 g	Φρούι γλασέ (σε κυβάκια).....1200 g	
Νερό.....±450 g	Μέλι.....50 g	

Μέθοδος Παρασκευής

- Ζύμωμα** Ζυμώνουμε το Tegral Dolcinote, το προζύμι, τους κρόκους και τα 3/4 του νερού. Όταν η ζύμη αρχίσει να παίρνει μορφή, προσθέτουμε το μέλι και τη ζάχαρη σε 3 βήματα. Ανακατεύουμε καλά και προσθέτουμε το βούτυρο, όταν ενσωματωθεί προσθέτουμε τα αρώματα και το υπόλοιπο του νερού. Ζυμώνουμε μέχρι να αποκτήσουμε μια ομοιογενή ζύμη, και ενσωματώνουμε και τα φρούτα.
- Θερμοκρασία Ζύμης** 28°C
- Στόφα** 1 ώρα / 30°C / 75% υγρασία.
- Μορφοποίηση** Ζυγίζουμε την επιθυμητή ποσότητα ζύμης και δίνουμε μια πρώτη μορφή.
- Ξεκούραση Ζύμης** 15-20' σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. Έπειτα αναποδογυρίζουμε και τοποθετούμε στις φόρμες.
- Στόφα** 5 ώρες / 30°C / 75% υγρασία μέχρι το κέντρο του Panettone να μην αγγίζει τη φόρμα.
- Τελική Μορφοποίηση** Χαράζουμε την επιφάνεια σε σχήμα σταυρού και στο κέντρο της σχισμής βάζουμε ένα κομματάκι βούτυρο.
- Θερμοκρασία φούρνου** Στατικός: 180-190°C / Αερόθερμος: 165-170°C με κλειστά τα τάμπερ.
- Χρόνος ψησίματος** Στατικός: 55-60' / Αερόθερμος: 50-55'. Όταν ψηθεί το κρεμάμε ανάποδα με τα κατάλληλα άγκιστρα μέχρι να κρυώσει.

*οι χρόνοι ποικίλλουν ανάλογα με τον τύπο του ζυμωτήριου. **οι παραπάνω χρόνοι είναι για Colomba di Pasqua των 1000 g.

Διακόσμηση: Διακοσμούμε με γλάσο, ολόκληρα αμύγδαλα και χοντρά κομμάτια ζάχαρης ή με Carat Decorem λευκό.

Απευθείας Μέθοδος: Για να φτιάξετε τα Colomba di Pasqua με την απευθείας μέθοδο αρκεί να αυξήσετε την ποσότητα της μαγιάς από 4g σε 50g, έτσι ώστε να μειωθεί ο χρόνος της στόφας από 12-14 ώρες σε 1 ώρα. Όλη η υπόλοιπη διαδικασία παραμένει η ίδια.



Soft Ice Cream

Η αγορά του παγωτού συνολικά τα τελευταία χρόνια παρουσίασε μια πτώση στο συσκευασμένο ή έτοιμο που πωλείται από τα περίπτερα και τα μικρά σημεία. Γενικά όμως η αγορά του "χύμα" παγωτού φαίνεται να πηγαίνει καλύτερα. Σε πολλά ακόμα και μικρά σημεία μια παγωτομηχανή «κάνει την διαφορά»

Το Soft Ice Cream της Puratos σε δύο γεύσεις, Βανίλια και κακάο σας δίνει εύκολα, γρήγορα και χωρίς μεγάλες διαδικασίες ένα παγωτό με σταθερή ποιότητα και που μπορείτε εύκολα να διαφοροποιήσετε την γεύση του.



Συστατικά

Soft ice cream..... 1000 g Νερό.....2000 g

Μέθοδος Παρασκευής:

Ανακατεύουμε όλα τα υλικά μαζί και τα βάζουμε στην παγωτομηχανή.

Για διαφοροποίηση της γεύσης μπορούμε:

- να προσθέσουμε και ένα κουταλάκι του γλυκού σκόνη κανέλα
- να αντικαταστήσουμε μέρος του νερού με γάλα ή και όλη την ποσότητα του νερού.

Κατάλληλο για την παρασκευή και σκληρού παγωτού



ΝΕΟ Παντεσπάνι σε 2 γεύσεις

Χαρακτηριστικά του νέου Tegral Sponge

- Γευστικό αποτέλεσμα
- Εξαιρετικός όγκος
- Υψηλή ελαστικότητα
- Συνεκτική δομή
- Αντοχή στο σιρόπιασμα
- Δεν τρίβει

Tegral Sponge

Συστατικά

Tegral Sponge..... 1000 g

Αυγά.....600 g

Νερό.....200 g

Μέθοδος Παρασκευής:

Χτυπάμε όλα τα υλικά για 1΄ στην 1η ταχύτητα κατόπιν 7-8΄ στην 3η και 1΄ ξανά στην 1η. Για λαμαρίνα διαστάσεων 40X60cm ψήνουμε στους 180°C για 45-50΄.





Nutty Easter Egg

Brownie Base

Συστατικά

Tegral Brownies	1000 g
Νερό	250 g
Belcolade Chunks Black	150 g

Μέθοδος Παρασκευής

Χτυπάμε το Tegral Brownies με το νερό στην 2η ταχύτητα για 3΄ με το φτερό. Όταν το μίγμα είναι έτοιμο ρίχνουμε τα chunks σοκολάτας. Απλώνουμε σε λαμαρίνα 25x35cm περίπου 1,5cm ύψος. Ψήνουμε στους 180°C για 15΄. Όταν κρυώσει κόβουμε στις επιθυμητές διαστάσεις.

Επικάλυψη

Συστατικά

Belcolade Lait Selection	1000 g
Belcolade Cocoa butter	100 g
Ηλιέλαιο	100 g
Κροκάν φιστικιού	350 g

Μέθοδος Παρασκευής

Λιώνουμε το βούτυρο κακάο μαζί με την σοκολάτα προσθέτουμε το ηλιέλαιο και το κροκάν. Επικαλύπτουμε το Brownie.

Dark Biscuit

Συστατικά

Tegral Satin Moist Cake Dark	1000 g
Αυγά	400 g
Ηλιέλαιο	400 g
Νερό	200 g

Μέθοδος Παρασκευής

Χτυπάμε όλα τα υλικά για 5' στη 2η ταχύτητα με το φτερό. Απλώνουμε σε δυο λαμαρίνες και ψήνουμε στους 180°C περίπου για 10'.

Crousti Base

Συστατικά

Belcolade Lait Selection	100 g
PatisFrance Praline Hazelnut 50%	180 g
PatisFrance Crousticrep	200 g

Μέθοδος Παρασκευής

Λιώνουμε τη σοκολάτα και προσθέτουμε την πραλίνα. Ανακατεύουμε με μια σπάτουλα και ρίχνουμε σιγά σιγά ανακατεύοντας το crousticrep.

Cremeux Hazelnut

Συστατικά

Γαλα	125 g
Corman 35%	125 g
Κρόκοι	3 τεμ.
Belcolade Lait Selection	220 g
PatisFrance Pralirex	50 g
Ζελατίνη	5 g
Βούτυρο Corman dairy	50 g

Μέθοδος Παρασκευής

Ζεσταίνουμε το γάλα τους κρόκους και την κρέμα γάλακτος μέχρι τους 85°C. Προσθέτουμε το μουλιασμένο σε νερό φύλλο ζελατίνης και ρίχνουμε όλο το μίγμα στη σοκολάτα και στο pralirex ανακατεύοντας καλά. Στους 38°C ενσωματώνουμε το βούτυρο.

Mousse Γάλακτος

Συστατικά

Γαλα	100 g
Corman 35,1%	200 g
Κρόκοι	4 τεμ.
Belcolade Lait Selection	270 g
Belcolade Noir Superieur D 600	130 g
Corman 35,1%	275 g
Chantypak	275 g

Μέθοδος Παρασκευής

Φτιάχνουμε μια anglaise με το γάλα την Corman 35,1% (200g) και τους κρόκους και ρίχνουμε το μίγμα στις σοκολάτες ανακατεύοντας με ένα σύρμα ζαχαροπλαστικής. Στους 35°C ενσωματώνουμε τις ελαφρά χτυπημένες κρέμες (Corman και Chantypak)

Chocolate Cover

Συστατικά

Γαλα	150 g
Γλυκόζη	250 g
Φύλλα ζελατίνης	15 g
Belcolade Lait Selection	500 g
Miroir Neutre	500 g

Μέθοδος Παρασκευής

Βράζουμε το γάλα με τη γλυκόζη. Προσθέτουμε τα μουλιασμένα φύλλα ζελατίνης και ρίχνουμε όλο το μίγμα στη σοκολάτα ανακατεύοντας καλά. Τέλος ενσωματώνουμε το Miroir Neutre και ομογενοποιούμε με ένα μίξερ χειρός.

Δομή & Διακόσμηση

Σε ένα τσέρκι μικρότερης διαμέτρου από το καλούπι του αυγού βάζουμε μια στρώση από τη τραγανή βάση και πάνω από αυτή ένα φύλλο παντεσπάνι Dark Biscuit, κλείνουμε με το Cremeux Hazelnut και καταψύχουμε.

Ανάποδο κόλλημα: βάζουμε τη Mousse Γάλακτος στο καλούπι του αυγού περίπου μέχρι τα 3/4, αφού έχουμε καταψύξει και ξεφορμάρι τη προηγούμενη βάση. Πιέζουμε στο εσωτερικό της κρέμας μέχρι να έρθει στην ίδια ευθεία με τη Mousse Γάλακτος και καταψύχουμε. Τέλος ξεφορμάρουμε το γλυκό και επικαλύπτουμε με το Chocolate Cover στους 35-37°C.

Τοποθετούμε το αυγό-τούρτα πάνω στην βάση Brownie.

Tonka Bean Nougat

από τον Γιάννη Βήασίου
Executive Pastry Chef Costa Navarino
& Belcolade Ambassador



Lime Biscuit

Συστατικά

Αυγά	256 g
Ασπράδι αυγών	230 g
Ζάχαρη κρυσταλλική	63 g
Σκόνη Αμυγδάλου	179 g
Ζάχαρη άχνη	153 g
Αλεύρι	92 g
Ξύσμα lime	Από 5 τμχ.

Μέθοδος Παρασκευής

Χτυπάμε το ασπράδι με την κρυσταλλική ζάχαρη μέχρι να αφρατέψει. Παράλληλα χτυπάμε τα αυγά μέχρι να αφρατέψουν και αυτά και τα ενσωματώνουμε με το πρώτο μίγμα της μαρέγκας.

Στη συνέχεια σε ένα μπολ ανακατεύουμε όλα τα υπόλοιπα υλικά και σταδιακά τα ρίχνουμε ανακατεύοντας με μια σπάτουλα μέσα στη μαρέγκα. Απλώνουμε σε μια λαμαρίνα με αντικολητικό χαρτί το μίγμα σε ύψος περίπου 1 cm και ψήνουμε στους 180°C για περίπου 8'.

Tonka Bean Nougat

Συστατικά

Κρέμα ζωική 35,1%	775 g
Γάλα	335 g
Σουμάδα	50 g
Tonka beans	6 τμχ
Κρόκοι Αυγών	50 g
Ιταλική μαρέγκα	360 g
Ζελατίνη	28 g

Μέθοδος Παρασκευής

Βράζουμε το γάλα με τη σουμάδα και τα tonka beans τα οποία έχουμε σπάσει και όταν πάρουν μια βράση αφαιρούμε από τη φωτιά και καλύπτουμε με μεμβράνη για περίπου 30' ώστε να πάρει όλα τα αρώματα της tonka. Έπειτα με ένα κόσκινο αφαιρούμε τα σπασμένα κομμάτια της tonka και κρατάμε τα υγρά από το γάλα και τη σουμάδα. Προσθέτουμε τα μουλιασμένα φύλλα ζελατίνης ανακατεύουμε και στους 30°C ενσωματώνουμε την ημίρρευση ζωική κρέμα 35,1% και τέλος την ιταλική μαρέγκα.

Red Fruit Cream

Συστατικά

Πουρές κόκκινων φρούτων	400 g
Γλυκόζη	20 g
Belcolade Blanc Selection	680 g
Κρέμα ζωική 35,1%	800 g
Ζελατίνη	15 g

Μέθοδος Παρασκευής

Ζεσταίνουμε τον πουρέ φρούτων με τη γλυκόζη μέχρι να πάρει μια απαλή βράση. Προσθέτουμε τα μουλιασμένα φύλλα ζελατίνης και ρίχνουμε όλο το μίγμα στη σοκολάτα ανακατεύοντας καλά. Τέλος στους 30-35°C ενσωματώνουμε την ημίρρευση ζωική κρέμα 35,1% ανακατεύοντας με μια σπάτουλα.

Red Fruit Filling

Συστατικά

Πουρές κόκκινων φρούτων	250 g
Ζάχαρη κρυσταλλική	100 g
Πηκτίνη	5 g

Μέθοδος Παρασκευής

Ανακατεύουμε την πηκτίνη με τη ζάχαρη και τους κόκκους βανίλιας. Ζεσταίνουμε τον πουρέ και στους 60°C περίπου προσθέτουμε σταδιακά τη ζάχαρη με την πηκτίνη. Όλο το μίγμα πρέπει να φτάσει στους 103°C.

Επικάλυψη Chocolate Blanc

Συστατικά

Γάλα	150 g
Γλυκόζη	250 g
Φύλλα ζελατίνης	15 g
Belcolade Blanc Selection	500 g
Ουδέτερο ζελέ	500 g
Βανίλια stick	1/2
Λευκό χρώμα	Όσο χρειαστεί

Μέθοδος Παρασκευής

Βράζουμε το γάλα με τη γλυκόζη και τους κόκκους βανίλιας. Προσθέτουμε τις μουλιασμένες ζελατίνες, ανακατεύουμε και ρίχνουμε όλο το μίγμα στη σοκολάτα. Τέλος, προσθέτουμε το ουδέτερο ζελέ, το χρώμα ζαχαροπλαστικής και ομογενοποιούμε με ένα μίξερ χειρός. Επικαλύπτουμε στους 35°C.

Δομή & Διακόσμηση

Σε ένα τετράγωνο τσέρκι 16cm τοποθετούμε το Lime Biscuit και πάνω από αυτό μια στρώση από τη Red Fruit Cream και καταψύχουμε.

Στη συνέχεια τοποθετούμε μια στρώση από το Red Fruit Filling και καταψύχουμε ξανά.

Ανάποδο χτίσιμο: στη φόρμα σιλικόνης 18cm βάζουμε μια ποσότητα από την κρέμα Tonka Bean Nougat και πάνω από αυτή το Lime Biscuit με το Red Fruit Cream και Filling. Τέλος, βάζουμε ακόμα μια στρώση από την κρέμα Tonka Bean Nougat, κλείνουμε με ένα Biscuit Lime και καταψύχουμε. Στους 35-37°C επικαλύπτουμε με την επικάλυψη Chocolate Blanc.



Belcolade

Γνήσια Βέλγικη σοκολάτα με υψηλής αισθητικής
σοκολατένια αυγά για το Πάσχα



... by Stephane Leroux M.O.F

Σχεδιαστής του Πασχαλινού αυγού. Θεωρείται Διεθνώς ο πλέον ταλαντούχος
δημιουργός
τρισδιάστατων χειροτεχνημάτων σοκολάτας.


Puratos
Αξιόπιστοι συνεργάτες στην καινοτομία