



ΕΡΕΥΝΑ  
ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΩΝ 2023  
Taste Tomorrow

**O-tentic**  
Χωριάτικη Μπαγκέτα

ΝΕΑ ΣΕΙΡΑ  
Φυτικών Προϊόντων  
**VEGAN**

Χριστουγεννιάτικες  
προτάσεις

## Επικοινωνία

 PuratosGreece

 Puratos Greece

 Puratos

[www.puratos.gr](http://www.puratos.gr)

## PURATOS ΕΛΛΑΣ ΑΕΒΕ

Θέση Μαδαρό  
Άγιος 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

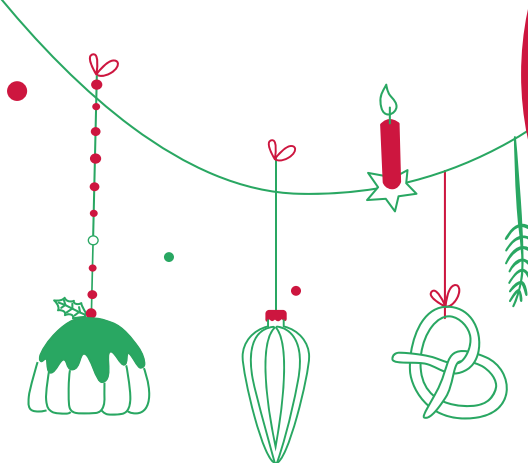
## Αντιπρόσωπος Κύπρου ΜΙΤΣΙΔΗΣ ΔΗΜΟΣΙΑ ΕΤΑΙΡΕΙΑ LTD

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



Food Innovation for Good

## Περιεχόμενα



### ΕΡΕΥΝΑ

Taste Tomorrow 2023 3

### ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ

Sapore Elena Ζωντανό Προζύμι 6

O-tentic 8

Topfil Tomato 10

Classic Orange CHIOS 12

### ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ

Νέα Σειρά Φυτικών Προϊόντων VEGAN 14

Panettone 20

Βασιλόπιτες 22

Κουραμπιέδες 25

Pain au Lait 26



# ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΕΡΕΥΝΑ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΩΝ για τις γευστικές τους προτιμήσεις στο μέλλον

Η έρευνα με την ονομασία “Taste Tomorrow” (η γεύση του αύριο) γίνεται με την επίβλεψη και χρηματοδότηση της Puratos για τέταρτη συνεχόμενη φορά. Είναι μια έρευνα που ξεκινάει από τις απαντήσεις των καταναλωτών και μας δίνει τη δυνατότητα να προδιαγράψουμε το μέλλον του κλάδου με βάση τις επιθυμίες τους. Είναι η ΜΟΝΗ έρευνα που γίνεται στον κλάδο μας σε ΠΑΓΚΟΣΜΙΟ επίπεδο με τη συμμετοχή χωρών από όλες τις ηπείρους.

Μέσα από την έρευνα Taste Tomorrow έχουμε τη δυνατότητα να δούμε και τις απαντήσεις των Ελλήνων καταναλωτών σχετικά με τις προτιμήσεις τους και τις διατροφικές τάσεις όπως θα διαμορφωθούν στο μέλλον. Αυτά τα στοιχεία θα ήταν χαρά μας να τα μοιραστούμε μαζί σας. Μέσω των αποτελεσμάτων της έρευνας αυτής, η Puratos δημιουργεί προϊόντα που καλύπτουν τις ανάγκες και τις γευστικές προτιμήσεις των δικών σας καταναλωτών.

Παρακάτω θα διαβάσετε πώς οργανώθηκε η έρευνα καθώς και τα πιο σημαντικά σημεία των ευρημάτων της, με βάση τις απόψεις των καταναλωτών για το “γευστικό μας μέλλον”.

20.000 καταναλωτές  
50 χώρες



## Συλλογή καταναλωτικών αντιλήψεων για στάσεις, επιλογές και γεύσεις, παγκόσμια

Οι συμμετέχοντες απάντησαν σε ερωτήσεις σχετικά με αρκετά θέματα που αφορούν τις τρεις κατηγορίες: **αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής, σοκολάτας**. Στο διπλανό σχήμα μπορείτε να δείτε τα σημεία ενδιαφέροντος των καταναλωτών (8 Foodsteps).





## Τα βασικά κριτήρια επιλογής των καταναλωτών

Η γεύση και η φρεσκάδα παραμένουν κύριοι παράγοντες της επιλογής, ενώ οι καταναλωτές είναι επίσης πιο προσεκτικοί σχετικά με τον προϋπολογισμό τους.



### ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ

1 Φρεσκάδα

2 Γεύση

3 Τιμή



### ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ

Γεύση

Φρεσκάδα

Τιμή



### ΣΟΚΟΛΑΤΑ

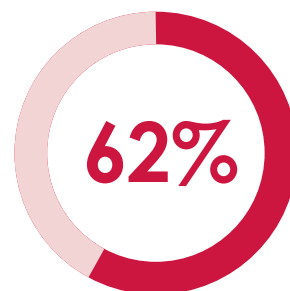
Γεύση

Τιμή

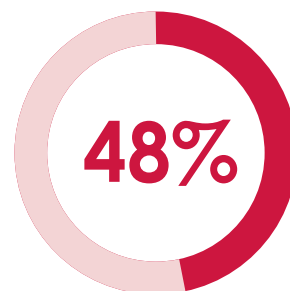
% κακάο

**Δεν αγοράζω το φθηνότερο.  
Συνεχίζω να υποστηρίζω  
την ποιότητα που εμπιστεύομαι...**

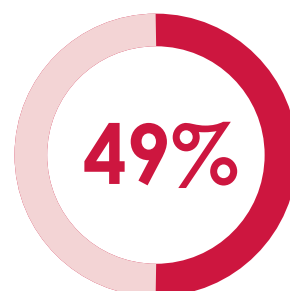
Για ψωμί



Για τούρτες-γλυκά



Για γλυκά  
αρτοσκευάσματα  
ή είδη πρωινού

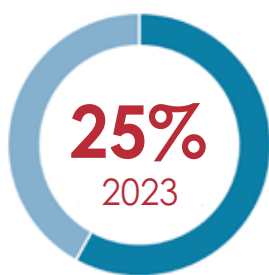


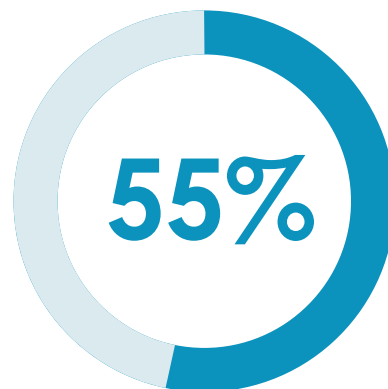
## Συχνότητα αγοράς κατηγοριών

Ψωμί



Γλυκά

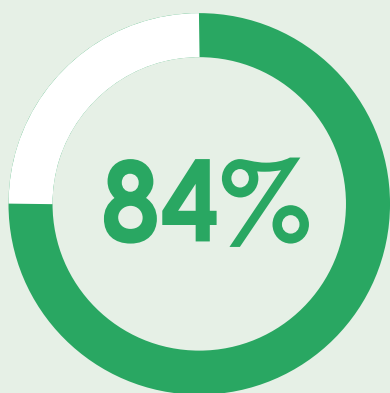




Ενδιαφέρεται για φυτικές επιλογές σε γλυκά αρτοσκευάσματα

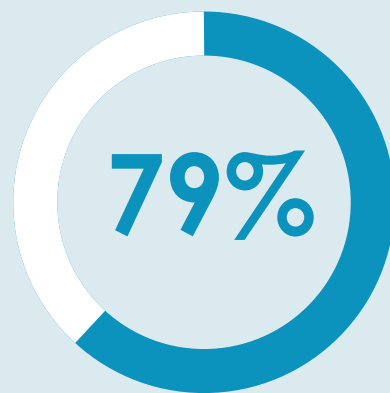


Το προζυμένιο ψωμί είναι πιο υγιεινό. Μια τάση που αυξάνεται μεταξύ των Ελλήνων καταναλωτών



Θα αγοράζε περισσότερα από αρτοποιεία όπου όλα φτιάχνονται με φυσικά συστατικά

Οι καταναλωτές αντιλαμβάνονται τα τοπικά συστατικά ως καλύτερα για το περιβάλλον και την υγεία.



Θεωρεί ότι τα τρόφιμα που φτιάχνονται με τοπικά συστατικά είναι πιο υγιεινά

# 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



Προσφέρει  
**ΔΙΑΤΗΡΗΣΙΜΟΤΗΤΑ**  
πέρα από τα  
συνηθισμένα όρια



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

\*Μαγιά αρτοποιίας: *Saccharomyces cerevisiae*



Περιέχει αλεύρι από  
**ΣΠΟΡΟΥΣ ΣΙΚΑΛΗΣ**  
που έχουν βλαστήσει



**ΔΕΝΕΙ ΑΡΜΟΝΙΚΑ**  
με όλα τα άλευρα



Εξασφαλίζει  
**ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΟΓΚΟ**



## Φρουτόψωμο

### ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ΖΥΜΗΣ

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

### ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

#### Εκτέλεση

- 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.

#### Μορφοποίηση

- 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.

#### Ψήσιμο

- 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 EΛENA	50g

### ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

#### Εκτέλεση

- 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

#### Εκτέλεση

- 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.

# O-tentic

**Το O-tentic είναι ένα μοναδικό ενεργό συστατικό αρτοποιίας που σας δίνει τη δημιουργική ελευθερία για να κάνετε ψωμιά με εξαιρετική, αυθεντική γεύση και ξεχωριστή υφή κόρας - χωρίς την ανάγκη μεγάλου χρόνου στόφας και μεγάλων φάσεων ωρίμανσης.**

Τα συστατικά του O-tentic δημιουργούνται μέσα από διαδικασία φυσικών ζυμώσεων χωρίς τεχνητά πρόσθετα. Αυτό δίνει στα ψωμιά ακόμα πιο αυθεντική γεύση. Μαζί με την προσωπική σας εμπειρία, το O-tentic θα σας επιτρέψει να δημιουργήσετε ένα ευρύ φάσμα υψηλής ποιότητας ψωμιών εύκολα και γρήγορα.



“Το O-tentic περιέχει 100% αλεύρι Durum από την περιοχή της Πούλιας στην Ιταλία. Η περιοχή αυτή είναι γνωστή για τις ποσότητες του αλεύρου Durum που παράγει αλλά και την ποιότητα του.”



## ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ ΓΙΑ ΤΟΝ ΑΡΤΟΠΟΙΟ:

- ✓ Πρακτικό: Δεν χρειάζεται βελτιωτικό και μαγιά\*
- ✓ Δίνει ευελιξία μια και μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε διαφορετικούς τύπους αλεύρων και ψωμιών
- ✓ Κάνει πιο ανθεκτική τη ζύμη
- ✓ Έχει υψηλό ποσοστό απορρόφησης νερού

\* Δοσολογία 4% επί του αλεύρου





## Χωριάτικη Μπαγκέτα

### ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Αλεύρι κίτρινο ψιλό	8kg
Αλεύρι 70% δυνατό	2kg
<b>O-tentic Durum</b>	<b>400g</b>
Νερό	6,5-6,8lt
Αλάτι	200g

### Εκτέλεση

- Αναμιγνύουμε όλα τα υλικά σε χαμηλή ταχύτητα για 7' και κατόπιν σε γρήγορη ταχύτητα για 7'.
- Ξεκούραση σε μάζα για 20'.
- Ζυγίζουμε στα επιθυμητά τεμάχια και δίνουμε σχήμα οβάλ.
- Δεύτερη ξεκούραση για 20'.
- Κάνουμε το τελικό άνοιγμα.
- Στοφάρισμα για 60-75'.
- Πασπαλίζουμε ελαφρώς τις μπαγκέτες με αλεύρι και χαράζουμε.
- Ψήνουμε με αρχικό ατμό στους 220° C για περίπου 25'.
- Ανοίγουμε τα ντάπερ 5' πριν το τέλος του χρόνου ψησίματος.



### Τι είναι αυτό που κάνει το O-tentic να ξεχωρίζει;

- Έχει κατά 10-15% μεγαλύτερη απορροφητικότητα νερού σε σχέση με τα άλλα αλεύρα
- Απελευθερώνει το νερό αυτό πιο αργά κατά την διάρκεια του ψησίματος
- Λόγω αυτού έχει μεγαλύτερη διάρκεια ζωής το τελικό ψωμί και καλύτερη ποιότητα ακόμα και μετά από 3-4 ημέρες
- Περιέχει αντιοξειδωτικά και αυτό δίνει μεγαλύτερη διατροφική αξία στο ψωμί
- Βελτώνει την γεύση και το άρωμα του ψωμιού
- Είναι πλούσιο σε ίνες

# Topfil Tomato



**ΝΕΟ**

Γέμιση ελληνικής τομάτας  
για χρήση σε αλμυρές  
εφαρμογές όπως πίτσα,  
σάντουιτς, σφολιάτες κτλ.



**100%**  
ελληνική  
τομάτα

**120kg**  
τομάτας  
↓  
**100kg**  
προϊόντος



Με βότανα  
& μπαχαρικά

Χωρίς  
Αρώματα

Χωρίς  
Χρωστικές

## ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- ✓ Έτοιμο προς χρήση προϊόν
- ✓ Σταθερό στο ψήσιμο
- ✓ Πλούσια δεμένη υφή
- ✓ Σταθερό σε όγκο μετά το ψήσιμο
- ✓ Δεν βγάζει νερό στο ζυμάρι
- ✓ Αντέχει στην κατάψυξη
- ✓ Δεν καίγεται στον φούρνο
- ✓ Ιδανικό για παρασκευές vegan προϊόντων
- ✓ Αναμιγνύεται και με κίτρινα τυριά



Σύμφωνα με την έρευνα Taste Tomorrow οι καταναλωτές θεωρούν ότι τα τρόφιμα που φτιάχνονται με τοπικά συστατικά είναι πιο υγιεινά.

 **taste tomorrow**  
by Puratos



**NEO**



ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ  
**5 Kg**

# Classic Orange CHIOS



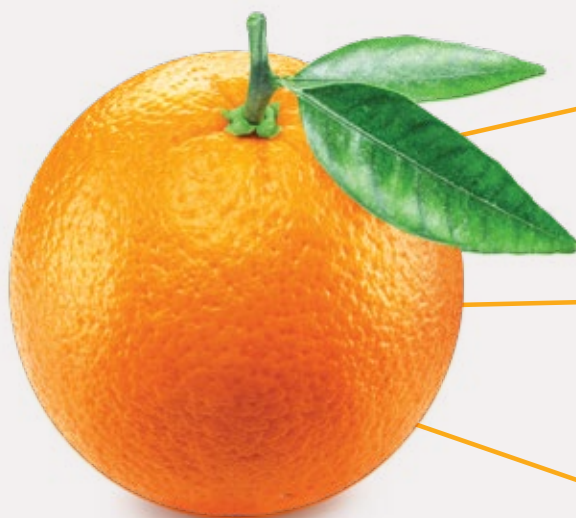
NEO

## Εκλεκτό Πορτοκάλι σε πάστα με κομμάτια φρούτου από τον κάμπο της Χίου

Η Puratos Hellas προωθεί την παραγωγή προϊόντων που βασίζονται σε εγχώριες πρώτες ύλες. Ο κάμπος της Χίου με τα εκλεκτά, μυρωδάτα και γευστικά εσπεριδοειδή του ήταν η πηγή έμπνευσης για αυτό το προϊόν. Το πορτοκάλι είναι από τα κυρίαρχα εσπεριδοειδή στην ελληνική ζαχαροπλαστική και σας προτείνουμε να το δοκιμάσετε σε όλα τα προϊόντα που χρησιμοποιείτε πορτοκάλι.

100%  
ελληνικό  
πορτοκάλι  
Χίου

Με  
φυσικό  
χυμό  
πορτοκάλι



Με  
κομμάτια  
φρέσκου  
φρούτου

Χωρίς  
Τεχνητά  
Αρώματα

Χωρίς  
Χρωστικές



# Classic Orange CHIOS



## ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- ✓ Χαμηλό ποσοστό χρήσης 2-5%
- ✓ Σταθερό στο ψήσιμο
- ✓ Πλούσια δεμένη υφή
- ✓ Αντέχει στην ψύξη & την κατάψυξη
- ✓ Ιδανικό για παρασκευές vegan προϊόντων
- ✓ Ιδανικό για άρωμα & γεύση σε προϊόντα Αρτοποιίας & Ζαχαροπλαστικής

## ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ

- ✓ Τσουρέκια
- ✓ Κέικ, πορτοκαλόπιτα
- ✓ Κουλουράκια, Μπισκότα
- ✓ Κρέμες Ζαχαροπλαστικής, παγωτά

**NEO**



ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ  
**5 Kg**



Προτάσεις  
Φυτικής  
Προέλευσης  
(Vegan)

# Vegan προϊόντα Η νέα τάση στη διατροφή

Η Puratos Hellas παρακολουθώντας πάντοτε τις νέες τάσεις στις προτιμήσεις των καταναλωτών έχει αναπτύξει μια ευρεία γκάμα προϊόντων κατάλληλων για όσους ακολουθούν vegan διατροφή ή νηστεία.



## Vegan Cake

Έτοιμο μίγμα ζαχαροπλαστικής σε σκόνη κατάλληλο για την παρασκευή vegan/ νηστίσιμων κέικ, muffins λαδιού, κ.ά.



Συσκευασία | Σακί 15 κιλά



## Satin Silk Cake Vegan Vanilla

Με αρώματα πορτοκαλιού



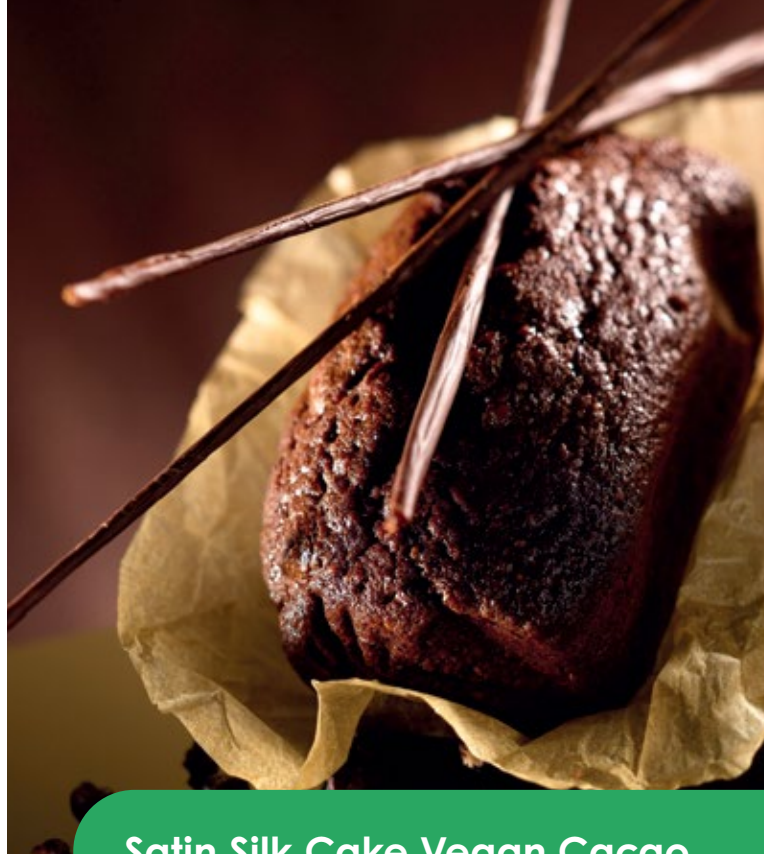
### ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Satin Silk Cake Vegan Vanilla	1000g
Ηλιέλαιο	190g
Νερό	500g

### ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

#### Εκτέλεση

Σε ένα μπολ ζυγίζουμε όλα τα υγρά μαζί (νερό και ηλιέλαιο) και μετά 1000g **Satin Silk Cake Vegan Vanilla**. Χτυπάμε στο μίξερ, στη μεσαία ταχύτητα για περίπου 3'. Τοποθετούμε σε φόρμες των 500g από 400-600g ζύμης και ψήνουμε σε περιστροφικό φούρνο στους 170-180° C για 45' περίπου.



## Satin Silk Cake Vegan Cacao

Με άρωμα καβουρδισμένου κακάο

### ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Satin Silk Cake Vegan Cacao	1000g
Ηλιέλαιο	190g
Νερό	600g

### ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

#### Εκτέλεση

Σε ένα μπολ ζυγίζουμε όλα τα υγρά μαζί (νερό και ηλιέλαιο) και μετά 1000g **Satin Silk Cake Vegan Cacao**. Χτυπάμε στο μίξερ, στη μεσαία ταχύτητα για περίπου 3'. Τοποθετούμε σε φόρμες των 500g από 600g ζύμης και ψήνουμε σε περιστροφικό φούρνο στους 170-180° C για 45' περίπου.

#### Τεχνικά Χαρακτηριστικά:

- Αντικατάσταση με πρωτεΐνες μπιζελιού με σκοπό την δημιουργία, σωστής δομής & της απαραίτητης διόγκωσης για ένα ελκυστικό εμφανισιακά κέικ
- Έχει συμπαγή δομή και για αυτό δεν τρίβεται
- Επιδέχεται γεμίσεις
- Δεν βγάζει επίγευση λαδιού
- Λιώνει απολαυστικά στο στόμα
- Εξαιρετική υγρασία
- Μεταξένια και βελούδινη υφή

Προτάσεις  
Φυτικής  
Προέλευσης  
(Vegan)



# Cremyvit VEGAN

Υψηλής απόδοσης κρέμα  
ζαχαροπλαστικής σε  
σκόνη, χωρίς ζωικής  
προέλευσης συστατικά

#### Χαρακτηριστικά:

- Κρύα κρέμα
- Δεν περιέχει συστατικό ζωικής προέλευσης
- Πλούσια γαλακτώδης γεύση

#### Τεχνικά Χαρακτηριστικά:

- Ιδιαίτερα εύκολη στην παρασκευή
- Χρειάζεται μόνο προσθήκη νερού
- Το νερό μπορεί να αντικατασταθεί με προσθήκη φυτικής κρέμας
- Κατάλληλη για πολλές χρήσεις
- Ικανοποιητική σταθερότητα στο ψήσιμο
- Εξαιρετική σταθερότητα κατά την κατάψυξη/απόψυξη



#### ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Cremyvit vegan	200g
Νερό	500g

#### ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

##### Εκτέλεση

Σε μπολ βάζουμε το νερό και έπειτα προσθέτουμε την Cremyvit vegan. Ανακατεύουμε σε μίξερ για 1' στην αργή ταχύτητα και 3 με 5' στη γρήγορη ταχύτητα. Αφήνουμε για 20' στο ψυγείο και μετά μπορούμε να τη χρησιμοποιήσουμε.



Συσκευασία | Σακί 25 κιλά





Προτάσεις  
Φυτικής  
Προέλευσης  
(Vegan)

# Belcolade Plant Based



## Belcolade M. Plant Based Cacao Trace

Η νέα Vegan σοκολάτα μας που προσομοιάζει με τη γάλακτος. Νόστιμη κρεμώδης και απολαυστική σοκολάτα κατάλληλη για άτομα που ακολουθούν vegan διατροφή αλλά και για τις περιόδους νηστειών.

### Χαρακτηριστικά:

- Ποσοστό κακάο 46%
- Δεν περιέχει γαλακτοκομικά
- Δεν περιέχει ξηρούς καρπούς
- 100% βούτυρο κακάο
- 100% φυσική βανίλια
- Πιστοποιημένο Cacao-Trace
- Ισορροπημένη γεύση



### Τεχνικά Χαρακτηριστικά:

- Λιώνει & δουλεύεται εύκολα
- Εξαιρετικό αποτέλεσμα όπως οι υπόλοιπες σοκολάτες
- Κατάλληλη για πολλές χρήσεις



## Belcolade W. Plant Based Cacao Trace

Η πρώτη στην παγκόσμια αγορά «λευκή» Vegan σοκολάτα μας. Δημιουργήθηκε με τη συνεργασία των ειδικών μας με σοκολατοποιούς & ζαχαροπλάστες, για να φέρουν το ιδανικό αποτέλεσμα.

### Χαρακτηριστικά:

- Με νότες βανίλιας, ξηρών καρπών & μελιού
- Δεν περιέχει γαλακτοκομικά
- Δεν περιέχει ξηρούς καρπούς
- 100% βούτυρο κακάο
- 100% φυσική βανίλια
- Πιστοποιημένο Cacao-Trace
- Γεμάτη και κρεμώδης γεύση



### Τεχνικά Χαρακτηριστικά:

- Λιώνει & δουλεύεται εύκολα
- Εξαιρετικά λαμπερό χρώμα
- Εξαιρετικό αποτέλεσμα όπως οι υπόλοιπες σοκολάτες



Συσκευασία  
Σακί 5kg & 15kg

Προτάσεις  
Φυτικής  
Προέλευσης  
(Vegan)



# Cremfil Silk

Υψηλής ποιότητας & γεύσης έτοιμες κρέμες για την αρτοποιία και τη ζαχαροπλαστική. Κατάλληλες για κρύες εφαρμογές για προϊόντα με μεγάλη διατηρησιμότητα.

#### Χαρακτηριστικά:

- Έτοιμη προς χρήση
- Σταθερή στο ψήσιμο
- Απαλή γεύση που λιώνει στο στόμα

#### Τεχνικά Χαρακτηριστικά:

- Έτοιμη κρέμα για γέμιση
- Έχει λεία, ρευστή υφή που λιώνει
- Είναι ιδανική για προϊόντα που έχουν διάρκεια ζωής μερικών ημερών έως μιας εβδομάδας
- Διαθέτει κορυφαία σταθερότητα στο ψήσιμο

## Cremfil Silk Vanilla



## Cremfil Silk Chocolate



Συσκευασία | Δοχείο 5 κιλά

Προτάσεις  
Φυτικής  
Προέλευσης  
(Vegan)



# Ambiante

## Φυτική σαντιγί

Η μοναδική που  
ΤΕΤΡΑΠΛΑΣΙΑΖΕΙ &  
ΚΡΑΤΑΕΙ τον όγκο της.  
Ιδανική για διακόσμηση,  
ως επικάλυψη και για χρήση σε  
προϊόντα φυτικής προέλευσης.



### Χαρακτηριστικά:

- Φυτικής προέλευσης, κατάλληλο για vegans
- Χωρίς τρανς λιπαρά
- Χωρίς χοληστερόλη
- Χωρίς GMO
- Καλή ισορροπημένη γλυκιά γεύση

### Τεχνικά Χαρακτηριστικά:

- Εκπληκτική απόδοση, έως και 4 φορές τον αρχικό όγκο του
- Χρειάζεται να ψυχθεί για τουλάχιστον 12 ώρες μεταξύ 5-7°C πριν να χρησιμοποιηθεί.
- Χτύπημα σε μέτρια ταχύτητα
- Εξαιρετική σταθερότητα στις εφαρμογές των γλυκών σας
- Σταθερό στην ψύξη και την απόψυξη
- Πολλαπλές χρήσεις: διακόσμηση των γλυκών, ή ακόμη και ως επικάλυψη σε ζεστά ή παγωμένα ροφήματα
- Μπορεί να αποθηκευτεί & να μεταφερθεί σε θερμοκρασία δωματίου για έως και 9 μήνες χάρη στην τεχνολογία UHT
- Μεγάλη διάρκεια ζωής των τελικών προϊόντων



# Panettone

## Μοναδικό γιορτινό Μιλανέζικο πανετόνε σε μόλις 5 ώρες

- ✓ 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 στη διόγκωση.
- ✓ Οι μοναδικές νέες γενιάς τεχνολογίες της Puratos δίνουν στο προϊόν τη 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

## Dolcinothe Milanese

## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Dolcinothe Milanese CL	2000 g
Νερό	1010 g
Ωσμωτική μαγιά φρέσκια	10 g
Σταφίδες ξανθές	500 g
Κύβους πορτοκαλιού σε σιρόπι	180 g

## ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Ρίχνουμε στον κάδο του ταχυζυμωτηρίου κρύο νερό (το 70% του νερού). Στη συνέχεια, προσθέτουμε το μίγμα **Dolcinothe Milanese CL**. Αναμιγνύουμε στην 1η ταχύτητα για 10', προσθέτουμε τη μαγιά και συνεχίζουμε στη 2η ταχύτητα. Μόλις "δεσει" καλά το ζυμάρι, περίπου μετά από 30' αρχίζουμε και προσθέτουμε το υπόλοιπο νερό σταδιακά και συνεχίζουμε την ανάμιξη μέχρι να είναι έτοιμη η ζύμη (γυαλιστερή και ελαστική). Ο χρόνος ανάμιξης δεν θα πρέπει να ξεπερνά τα 60'. Τέλος, προσθέτουμε τα φρούτα και τις σταφίδες ή κομμάτια σοκολάτας. Ομογενοποιούμε για 2-3' στην αργή ταχύτητα. Θερμοκρασία ζύμης έως 28-32° C.

## Ενδιάμεση ξεκούραση

Τοποθετούμε τη ζύμη σε λαδωμένη λεκάνη (σε σπορέλαιο ή λιωμένο βούτυρο), δημιουργούμε "φάκελο" και αφήνουμε για ωρίμανση στη στόφα (32° C και 70% σχετική υγρασία) για 1 ώρα.

## Μορφοποίηση

Κόβουμε το ζυμάρι σε "μπάλες" των 750g και μορφοποιούμε. Τοποθετούμε τις μπάλες σε ειδικές φόρμες για πανετόνε και έπειτα στοφάρουμε για 2-2,5 ώρες, μέχρι η κορυφή του ζυμαριού να φτάσει περίπου μέχρι τα 3/4 της φόρμας.

## Ψήσιμο

Προθερμαίνουμε σε αερόθερμο φούρνο στους 210° C. Μετά τη στόφα, χαράζουμε την επιφάνεια, βάζουμε ένα μικρό κομμάτι βούτυρο και ψήνουμε για 40'. Μπορούμε να αλείψουμε την επιφάνεια με μίγμα ζάχαρης, αμυγδάλου, αμύλου και ασπράδι αυγού. Με την είσοδο των φορμών στον φούρνο, μειώνουμε τη θερμοκρασία στους 180° C. Μετά το ψήσιμο, αναποδογυρίζουμε τις φόρμες, για τουλάχιστον 8 ώρες & κατόπιν συσκευάζουμε.

## Συσκευασία

Συστήνεται κατά την συσκευασία ο ψεκασμός με αλκοόλη, πριν το κλείσιμο.



# Βασιλόπιτες

## Evercake

### ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Tegral Evercake	2kg
Αβγά	1kg
Beurre De Laiterie 82%	500g
Argenta Crema	500g
Classic Orange Chios	120-200g
Προαιρετικά βανίλια	

### ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Ανακατεύουμε όλα τα υλικά μαζί στην 1η ταχύτητα για 1', κατόπιν στη 2η ταχύτητα για 4' με το φτερό. Ψήνουμε στους 170°C για 50-60' για μίγμα 800g.

### ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ

Επικαλύπτουμε με Carat Decorcrem White και διακοσμούμε με Belcolade C501J.

# Βασιλόπιτες

## Τσουρέκι Πολίτικο

### ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

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

Προσθέστε 3% επί της ζύμης **Classic Orange Chios**, για άρωμα και γεύση πορτοκαλιού.

### 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).



## Βασιλόπιτα Χαρούπι

### ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Satin Silk Carob	1kg
Αβγά	350g
Νερό	260g
Ηλιέλαιο	200g
Beurre de Laiterie 82% λιωμένο	1kg
Belcolade UK20	75g
Καρύδι σπασμένο	75g
Classic Orange Chios	60g

### ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

- Χτυπάμε όλα τα υλικά εκτός της σοκολάτας και του καρυδιού για 1' στην αργή ταχύτητα και 4' στην μεσαία ταχύτητα. Τέλος ρίχνουμε και τα τελευταία δυο υλικά και ανακατεύουμε 30 δευτερόλεπτα στην αργή ταχύτητα.
- Ψήνουμε στους 155°C για περίπου 50'.
- 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).



# Βασιλόπιτες



## Βασιλόπιτα πανετόνε

### ΣΥΝΤΑΓΗ

Χρησιμοποιείστε τη συνταγή που υπάρχει στη σελίδα 21 για το Panettone Milanese και ακολουθήστε τη μορφοποίηση δεξιά.

### Μορφοποίηση

Κόβουμε σε "μπάλες" των 750g και μορφοποιούμε. Τοποθετούμε τις μπάλες σε ειδικές φόρμες για βασιλόπιτα και έπειτα στοφάρουμε. Κατόπιν στη 1-1,5 ώρα περίπου πιέζουμε το ζυμάρι ώστε να απλώσει ομοιόμορφα στη φόρμα.



# Κουραμπιέδες

## Γαλλικό Βούτυρο Puratos

### ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Αλεύρι Τ.70% μαλακό  
Beurre Oriental Concentre  
Αμύγδαλο καβουρδισμένο  
Ζάχαρη άχνη  
Baking Super  
Βανίλια

4kg  
1,5-2kg  
1kg  
650g  
80g  
5g

### ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

- Χτυπάμε το βούτυρο με τη ζάχαρη ώστε να γίνουν αφράτα.
- Προσθέτουμε το αλεύρι, τη βανίλια και το **Baking Super**.
- Ζυμώνουμε μέχρι να γίνει η ζύμη απαλή.
- Κόβουμε σε κομμάτια και δίνουμε σχήμα.
- Στο τέλος προσθέτουμε αμύγδαλο σπασμένο.
- Ψήνουμε στους 180°C για ±25'.



# Ραίν αυ Λαίτ



Με το μίγμα Ραίν αυ Λαίτ  
δημιουργήστε



Γαλλικού τύπου  
προϊόν

- ✓ Βrioche
- ✓ Ραίν αυ λαίτ
- ✓ Δανέζικα
- ✓ Βιεννέζικη  
μπαγκέτα
- ✓ Πείνιρλί



## Pain au lait



- **Πλήρες μίγμα** - Περιέχει τα αβγά το βούτυρο και το γάλα.
- **Περιέχει λιγότερη ζάχαρη** - Η ουδέτερη γεύση που έχει το κάνει ιδανικό για να χρησιμοποιηθεί σε συνδυασμό με γλυκές και αλμυρές γემίσεις.
- **Σταθερό αποτέλεσμα** - Το πλεονέκτημα που δίνει ένα πλήρες μίγμα.
- **Λιγότερος χρόνος προετοιμασίας** - Λιγότερα ζυγίσματα και επιπλέον συστατικά που χρειάζονται επιπλέον ώρες προετοιμασίας πριν το ζύμωμα.
- **Πιο αρωματικό & γευστικό** - Το βούτυρο που περιέχει του δίνει επιπλέον αρώματα αλλά και ιδιαίτερη γεύση.
- **Σηκώνει γემίσεις** - χρησιμοποιήστε γემίσεις πριν το ψήσιμο αλλά και μετά για κρύα snack.



Δημιουργήσαμε ένα βιβλίο  
για όσους έχουν  
Πάθος για τη σοκολάτα  
& την επιθυμία να  
τη γνωρίσουν  
καλύτερα.

Στην έκδοση αυτή θα βρείτε:

- Συμβουλές από τον  
Stephane Leroux MOF &  
τον Michel Eyckerman  
TA Belcolade
- Συνταγές από τον  
Σταύρο Κόσσυφα  
& τον Γιώργο Καρακάση  
TA's Puratos Ελλάς
- Συνταγές για σοκολατάκια  
από τον Michel Eyckerman
- Συμβουλές για δημιουργία  
ganache
- Συμβουλές για mousse,  
cremeux & μαρμελάδες

Ρωτήστε τον πωλητή που  
σας εξυπηρετεί πως μπορείτε  
να το αποκτήσετε



# BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE