

vision

Ειδική έκδοση για επαγγελματίες
αρτοποιούς, ζαχαροπλάστες,
και σοκολατοποιούς

Puravita Υγιεινά
ψωμιά

NEO βούτυρο Puratos

Γιορτινές δημιουργίες



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Αρτοποιία

- 03 Taste Tomorrow
- 06 Puravita Healthy GI
- 07 Puravita Multi 4+4
- 08 Brioche Ολικής
- 09 Χριστόψωμο
- 10 Stolen
- 11 Φρουτένιο Ψωμί

Ζαχαροπλαστική

- 12 Τσουρέκια
- 14 Dolcinate Πανετόνε
- 15 Σεκέρ Παρέ
- 16 Βασιλόπιτες
- 18 Chestnut Caramel Bouche
- 20 Xmas Cap with Cheesecake
- 22 Amber Season
- 24 Care Beurre Chocolat
- 26 Éclair με Topfil Apple
- 27 Bon Bon Belcolade Maltitol

facebook

Βρείτε μας και στη
σελίδα μας στο facebook
[www.facebook.com/
PuratosGreece](http://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.Π.Ε.Θ. Σίνδου ΟΤ56
Τ.Κ. 57022 Θεσσαλονίκη,
Τηλ.: 2310 784200

ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΣ ΚΥΠΡΟΥ

ΜΙΤΣΙΔΗΣ ΔΗΜΟΣΙΑ ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΛΤΔ

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

Michel Poot Baudier

Αγαπητοί Πελάτες

Χαίρομαι που βλέπω ότι ένας Έλληνας αναλαμβάνει την Γενική Διεύθυνση της Puratos Hellas, αν και εγώ αισθάνομαι μισός Έλληνας.

Τα δώδεκα χρόνια που έζησα και εργάσθηκα στην Ελλάδα ήταν για εμένα μια πηγή ικανοποίησης και το απόλαυσα πάρα πολύ.

Είμαι πολύ περήφανος που συνεργάστηκα με Έλληνες, πελάτες και συναδέλφους, οι οποίοι ήταν πραγματικά μαχητές σε δύσκολους καιρούς και μαζί προσπαθήσαμε, πάρα τις αντιξοότητες, να πάμε ένα βήμα παραπέρα και να παρέχουμε στους καταναλωτές τα καλύτερα προϊόντα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής.

Μέσα από τις δύσκολες στιγμές που περάσαμε όλοι μας αυτά τα χρόνια, μια περίοδος με υψηλή ανεργία, με ελέγχους στην διακίνηση κεφαλαίων, αυξήσεις στο ΦΠΑ, αλλαγές στην φορολογία κ.λπ. καταφέραμε να μείνουμε πιστοί στην αποστολή μας, δηλαδή να προσφέρουμε στους πελάτες μας και στους καταναλωτές, προϊόντα υψηλής ποιότητας τα οποία είναι από τα κορυφαία στην Ευρώπη.

Η Puratos Hellas, τώρα περισσότερο από ποτέ, θα συνεχίσει να είναι δίπλα σας για να αναπτύξετε κερδοφόρα την επιχείρησή σας με τα καλύτερα προϊόντα που ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις του σήμερα και του αύριο.

Αυτή άλλωστε είναι και η μοναδική αποστολή που έχει η καταπληκτική ομάδα της Puratos Hellas. Να σας εξυπηρετεί συνεχώς με τον καλύτερο δυνατό τρόπο.

Θα διατηρήσουμε την επαφή μας καθώς θα μείνω στην Ελλάδα και θα ήθελα να σας ευχηθώ το καλύτερο στον καθένα ξεχωριστά από εσάς.

Αντώνης Σαλτεβουράκης

Αγαπητοί Πελάτες

Από την 1/12/2019 αναλαμβάνω την Γενική Διεύθυνση και θα είμαι ο πρώτος Έλληνας Γενικός Διευθυντής της Puratos Hellas.

Αυτό με κάνει πολύ χαρούμενο, περήφανο και παράλληλα μου δημιουργεί ένα αίσθημα αυξημένης ευθύνης γιατί θα πρέπει να συνεχίσω και να εξελίξω την επιτυχημένη πορεία της Puratos Hellas. Γνωρίζω όμως πολύ καλά ότι για να τα καταφέρω δεν χρειάζομαι μόνο την υποστήριξη της καταπληκτικής ομάδας της Puratos Hellas αλλά και την δική σας πολύτιμη υποστήριξη.

Θα ήθελα να ευχαριστήσω όλες και όλους εσάς για την εμπιστοσύνη που έχετε δείξει όλα αυτά τα χρόνια στην Puratos Hellas και θα ήθελα να ευχαριστήσω ιδιαίτερα τον κ. Michel Poot Baudier, τον απερχόμενο Γενικό Διευθυντή της, όχι μόνο για την συνεισφορά του στην μέχρι τώρα επιτυχημένη πορεία της εταιρείας αλλά και για το πάθος του για την αρτοποιία, την ζαχαροπλαστική και την αγάπη του για την Ελλάδα.

Ξεκινήσαμε στην Ελληνική Αγορά το 1986 και από τότε συνεχώς επενδύουμε και την εμπιστευόμαστε ακόμα και σε δύσκολους καιρούς.

Η Puratos Hellas συνεχίζει να μεγαλώνει σαν αποτέλεσμα της μεθοδικής εργασίας των εργαζομένων της, των καινοτόμων και υψηλής προστιθέμενης αξίας προϊόντων της αλλά και της εμπιστοσύνης που μας έχετε επιδείξει όλα αυτά τα χρόνια.

Δημιουργήσαμε μια υπερούγχρονη παραγωγική μονάδα στα Οινόφυτα, με κέντρα εκπαίδευσης σε Αθήνα και Θεσσαλονίκη, με μία τοπική ομάδα Έρευνας και Τεχνολογίας να προσπαθεί συνεχώς να βελτιώσει και να δημιουργήσει νέα καινοτόμα προϊόντα που να αντικατοπτρίζουν τις τωρινές και μελλοντικές τάσεις του Έλληνα καταναλωτή αλλά και με όλο το προσωπικό της Puratos Hellas να προσπαθεί συνεχώς να βελτιώσει την εξυπηρέτηση προς τους συνεργάτες της.

Θέλουμε να είμαστε καταλύτες στην Ελλάδα, σε μία από τις πρώτες χώρες στον κόσμο που δημιουργήθηκε ψωμί, όπου το πάθος για την τέχνη της αρτοποιίας παραμένει πολύ υψηλό και η δημιουργικότητα για την ζαχαροπλαστική αναπτύσσεται συνεχώς.

Ελπίζω η νέα έκδοση του περιοδικού μας να σας δώσει ιδέες που θα τις μετατρέψετε σε κερδοφόρες πωλήσεις.

Σας εύχομαι καλές Πωλήσεις με Υγεία.



ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΕΡΕΥΝΑ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΩΝ για τις γευστικές τους προτιμήσεις στον μέλλον

Η έρευνα με την ονομασία "Taste Tomorrow" (η γεύση του αύριο) γίνεται με την επίβλεψη και χρηματοδότηση της Puratos για τρίτη συνεχόμενη φορά. Είναι μια έρευνα που ξεκινάει από τις απαντήσεις των καταναλωτών και μας δίνει την 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 την συμμετοχή χωρών από όλες τις Ηπείρους.

Ειδικά στην τελευταία έρευνα έχουμε την δυνατότητα να έχουμε και αποτελέσματα από Έλληνες καταναλωτές και να δούμε τις προτιμήσεις 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 πως οργανώθηκε η έρευνα καθώς και τα πιο σημαντικά σημεία των ευρημάτων της, με βάση τις απόψεις των καταναλωτών για το "γευστικό μας μέλλον".



1 ΓΕΥΣΗ

Μένουμε πιστοί στην παράδοση,
δεν θυσιάζουμε την γεύση

Η εμφάνιση και η υφή είναι σημαντικοί
παράγοντες

Οι καταναλωτές προτιμούν τόσο τις
παραδοσιακές όσο και τις εξωτικές γεύσεις



2 ΥΓΕΙΑ

Λιγότερη ζάχαρη & αλάτι, λιγότερες
θερμίδες και λιπαρά

Περισσότερες ίνες και ολικής άλεσης

Σημαντικά συστατικά: σπώρια, δημητριακά, ίνες, φρούτα,
ξηροί καρποί, λαχανικά, κακάο, σούπερ φρούτα



3 ΦΡΕΣΚΑΔΑ

Φρεσκάδα απαραίτητο στοιχείο των προϊόντων

Το άρωμα, η εμφάνιση και η
κόρα γοπεύουν

Το πότε φτιάχτηκε κάτι και το να μην μένει
στο ράφι για πολύ, είναι σημαντικά στοιχεία
της φρεσκάδας



4 ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ

Δώστε έμφαση στη χρήση φυσικών συστατικών

Δείξτε στον κόσμο πως φτιάχνετε τα προϊόντα σας (διαφάνεια στα εργαστήρια, δυνατότητα να βλέπουν το ψωμί να ψήνεται ή τα γλυκά να φτιάχνονται)

Μοιραστείτε την ιστορία σας και την παράδοση που έχετε σαν επαγγελματίες



5 ΔΙΑΦΑΝΕΙΑ

Πληροφορείστε τους καταναλωτές για τα συστατικά και τη διατροφική τους αξία

Οι διατροφικοί ισχυρισμοί και η ύπαρξη πρόσθετων ενδιαφέρουν τους καταναλωτές

Η πηγή των πρώτων υλών είναι σημαντικό στοιχείο πληροφόρησης



6 ΠΡΟΣΩΠΟ- ΠΟΙΗΜΕΝΟ

Μεγάλη αποδοχή των καταναλωτών που μπορούν να προσφέρουν προϊόντα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής ανάλογα με τις ανάγκες του καθένα

Οι καταναλωτές είναι πρόθυμοι να προσαρμόσουν τις καταναλωτικές τους συνήθειες ανάλογα με τις απαιτήσεις του οργανισμού τους





Puravita Healthy GI

Συστατικά

Puravita Healthy GI ___ 1 Kg
Μαγιά Levante ___ 30 g
Νερό δροσερό ___ ±600 g

CLEAN
LABEL



Μέθοδος Παρασκευής

Ζύμωμα	Αναμιγνύουμε όλα τα υλικά με τα 500g από το νερό για 8' στην 1η ταχύτητα. Προσθέτουμε το υπόλοιπο νερό σταδιακά αναμιγνύοντας για 15' στη 2η ταχύτητα.
Θερμοκρασία ζύμης	25°C.
Ξεκούραση σε μάζα	20'.
Κόψιμο	Κόβουμε σε βάρος 400g και προηλάθουμε.
Μορφοποίηση	Πλάθουμε σε φρατζολάκια, ρολάρουμε σε Décor Grains και τοποθετούμε στις φόρμες.
Στόφα	35-40' στους 35°C με 75% υγρασία.
Φούρνισμα	Στους 210°C για 35-40' με ατμό και 5' πριν το τέλος ανοίγουμε τα ντάμπερ.

Πολύσπορο ψωμί χαμηλού γλυκαιμικού δείκτη με συστατικά βάσει συμμόρφωσης με τα κριτήρια και τις προϋποθέσεις της Ευρωπαϊκής νομοθεσίας και σχετικής εγκυκλίου του ΕΦΕΤ.

30% λιγότερο αλάτι.
Χωρίς πρόσθετα σάκχαρα.



Puravita Multi 4+4

Συστατικά

Puravita Multi 4+4 __ 1 kg

Μαγιά Levante __ 20 g

Νερό δροσερό __ ±600 g

CLEAN
LABEL



Περιέχει 4 Δημητριακά και 4 Βύνες τα οποία ενισχύουν τη γεύση και τη διατροφική του αξία.

30% λιγότερο αλάτι.
Χωρίς πρόσθετα σάκχαρα.

Μέθοδος Παρασκευής

Ζύμωμα	Αναμιγνύουμε όλα τα υλικά με τα 500g από το νερό για 4' στην 1η ταχύτητα. Προσθέτουμε το υπόλοιπο νερό σταδιακά αναμιγνύοντας για 8' στη 2η ταχύτητα.
Θερμοκρασία ζύμης	26°C.
Ψεκούραση σε μάζα	20'.
Κόψιμο	Κόβουμε σε βάρος 500g και πλάθουμε σε καρβελάκια.
Ψεκούραση	20'.
Τελική Μορφοποίηση	Πλάθουμε σε καρβέλι ή φρατζόλα.
Στόφα	35-40' στους 35°C με 75% υγρασία.
Φούρνιασμα	Στους 210°C για 35-40' και 5' πριν το τέλος ανοίγουμε τα ντάμπερ.



Brioche Οθικής με Pura Malte

Συστατικά

Tegral Brioche	1600 g	Μαγιά Levante	100 g	Αυγά	200 g
Pura Malte	400 g	Soft'r Alpaga	2 g	Αλάτι	4 g
Puratos Beurre de Laiterie	300 g	Υγρή βύνη	100 g		
		Νερό δροσερό	650 g		

Μέθοδος Παρασκευής

Ζύμωμα	Αναμιγνύουμε όλα τα υλικά στην 1η ταχύτητα για 5' και κατόπιν στην 2η ταχύτητα για ±8'.
Θερμοκρασία ζύμης	26-28°C.
Ξεκούραση σε μάζα	10'.
Μορφοποίηση	Διαφορούμε στο επιθυμητό βάρος και δίνουμε σχήμα.
Στόφα	±60' στους 34-36°C με 75% υγρασία.
Φούρνισμα	Στους 230°C για ±8-9' (ζυμάρια βάρους 50g)

Το Pura Malte είναι ένα μίγμα ειδικού τύπου με βάση το πίτυρο και την βύνη για ιδιαίτερη γεύση σε ψωμί και αρτοσκευάσματα



Tegral Τσουρέκι της Πόλης και Sapore για Χριστόψωμο

Συστατικά

Tegral Τσουρέκι της Πόλης _____ 1000 g	Αλάτι _____ 20 g	Μαγιά Levante _____ 100 g
Sapore Traviata _____ 40 g	Νερό _____ 880 g	Μέλι _____ 50 g
Αλεύρι 70% δυνατό _ 1000 g	Ελαιόλαδο _____ 100 g	Κονιάκ _____ 50 g
	Γλυκάνισος _____ 40 g	

Το Sapore Traviata είναι ένα προζύμι σε μορφή σκόνης από αλεύρι σίκαλης, δίνει γεύση και άρωμα στα αρτοσκευάσματα.

Μέθοδος Παρασκευής

Ζύμωμα	Αναμιγνύουμε όλα τα υλικά για 5' στην αργή και 8' στη γρήγορη ταχύτητα.
Ξεκούραση σε μάζα	20'.
Μορφοποίηση	Κόβουμε σε τεμάχια των 800g και δύο ακόμα τεμάχια από 100g το κάθε ένα. Το ζυμάρι των 800g το πλάθουμε σε καρβέλι ή κουλούρα και τα ζυμάρια των 100g τα κάνουμε φυτίλι και τα τοποθετούμε από πάνω σε σχήμα σταυρού.
Στόφα	40-45' στους 28°C με 75% υγρασία.
Φούρνισμα	Στους 190°C για 50' με ατμό.



Tegral Brioche

για Γερμανικό Stollen

Συστατικά

Tegral Brioche _____ 2000 g
Puratos Beurre
Concentré Aéré _____ 400 g
 Αυγά _____ 200 g

Μαγιά Levante _____ 120 g
 Υγρή Βύνη _____ 20 g
 Γάλα _____ 530 g
Puratos Κρέμα 35% _ 150 g

Κανέλα σκόνη _____ 6 g
 Κάρδαμο σκόνη _____ 4 g
 Μοσχοκάρυδο σκόνη _____ 3 g
 Γαρυφαλλο σκόνη _____ 2 g

Γέμιση

Σταφίδα ξανθιά _____ 400 g
 Σταφίδα μαύρη _____ 200 g
 Αμύγδαλα σπασμένα _____ 200 g

Κάσιους σπασμένα _____ 100 g
 Κύβος πορτοκάλι _____ 300 g
 Ζάχαρη πέρηλα _____ 250 g

Ρούμι _____ 10 g
Pami Artepan Marzipan
Bake _____ όσο χρειαστεί

Μέθοδος Παρασκευής

Προετοιμασία

Μουλιάζουμε από την προηγούμενη μέρα τις σταφίδες, τα αμύγδαλα, τα κάσιους και τους κύβους πορτοκάλι στο ρούμι.

Ζύμωμα

Αναμιγνύουμε όλα τα υλικά εκτός από τη ζάχαρη για 5' στην αργή και 17' στη γρήγορη ταχύτητα, στη συνέχεια προσθέτουμε τη ζάχαρη πέρηλα, τους ξηρούς καρπούς, τις σταφίδες και το πορτοκάλι και ζυμώνουμε στην πρώτη ταχύτητα μέχρι να ομογενοποιηθούν.

Ξεκούραση σε μάζα

40'

Μορφοποίηση

Κόβουμε 400g και ανοίγουμε με τον πλάστη σε ορθογώνιο σχήμα. Ανάμεσα σε 2 λαδόκολλες ανοίγουμε 120g Marzipan σε ορθογώνιο σχήμα επίσης. Τοποθετούμε το Marzipan πάνω στη ζύμη του stollen και ρολάρουμε.

Στόφα

60' στους 32°C με 75% υγρασία (σε λαμαρίνα).

Φούρνισμα

Στους 170°C για 25'.

Διακόσμηση

Μόλις βγει από το φούρνο αλείφουμε με λειωμένο βούτυρο και στη συνέχεια το βουτάμε σε κρυσταλλική ζάχαρη. Όταν κρυώσει πασπαλίζουμε με άχνη ζάχαρη.



Softgrains & O-tentic

για Φρουτένιο Βαρύ Ψωμί

Συστατικά

O-tentic Durum _____	40 g	Αλάτι _____	20 g	Σύκο αποξηραμένο _____	100 g
Softgrain Multigrain _____	200 g	Νερό _____	650 g	Cranberries	
Αλεύρι σίκαλη _____	200 g	Βερίκοκο		αποξηραμένο _____	100 g
Αλεύρι 70% δυνατό _____	800 g	αποξηραμένο _____	100 g		

Τα Softgrains Multigrain είναι σπόροι από σίκαλη, σουσάμι, λιναρόσπορο, σιτάρι, ηλιόσπορο και παπαρουνόσπορο ενυδατωμένα με προζύμι.

Μέθοδος Παρασκευής

Ζύμωμα

Αναμιγνύουμε όλα τα υλικά εκτός από τα φρούτα για 10' στην αργή και 5' στη γρήγορη ταχύτητα. Έπειτα προσθέτουμε τα φρούτα και ζυμώνουμε στην αργή ταχύτητα μέχρι να ομογενοποιηθούν.

Έκουραση σε μάζα

30'.

Μορφοποίηση

Κόβουμε σε βάρος ζύμης 600g. Πλάθουμε και τοποθετούμε σε πάσες με πανί για 40'.

Φούρνισμα

Στους 210°C για 50' με ατμό.



Τσουρέκι Πολίτικο Θεσσαλονίκης

Συστατικά

Tegral Τσουρέκι Πολίτικο _____ 1000g
Νερό (ζεστό 35-40°C) _____ 320-330g

Μαγιά **Levante** _____ 80g
Puratos Beurre de Laiterie _____ 50g

Μέθοδος Παρασκευής

Ζύμωμα	Αναμιγνύουμε το μίγμα Τσουρέκι Πολίτικο, τη μαγιά και το 80% του νερού σε ταχυζυμωτήριο, ζυμώνουμε στην 1 ^η ταχύτητα για 3'. Κατόπιν στη 2 ^η 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 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 75-85% υγρασία,
Θερμοκρασία Φούρνου	170-180°C χωρίς ατμό και ανοικτό το ντάμπερ. (τελαρωτός φούρνος)
Χρόνος Ψησίματος	40' (ανάλογα το φούρνο και το βάρος της ζύμης)

Τσουρέκι Πολίτικο Θεσσαλονίκης γεμιστό με:

➔ Μελομακάρονο & Πραλίνα φουντουκιού

Βάζουμε την γέμιση του **Nutcream** με το τριμμένο μελομακάρονο στο φυτίλι και πλέκουμε. Για να διακοσμήσουμε το τσουρέκι όταν κρυώσει το περνάμε από πάνω με **Decorcrem** μαύρο και πασπαλίζουμε με κομμάτια από σπασμένο μελομακάρονο. Ποσότητα της γέμισης ανάλογα με το πόσο πλούσιο το θέλουμε.

➔ Μελομακάρονο

Σε 1kg κέικ **Satin Complete Vanilla** προσθέτουμε 7g κανέλα και 3g γαρύφαλο. Έπειτα προσθέτουμε τριμμένο μελομακάρονο, γεμίζουμε με αυτό το φυτίλι και πλέκουμε. Για να διακοσμήσουμε το τσουρέκι όταν κρυώσει το περνάμε από πάνω με **Miroir Neutre** και κολλάμε τρίμμα από σπασμένα μελομακάρονα.

➔ Μιλφέιγ

Σε 1kg **Cremfil Silk Vanilla** προσθέτουμε 100g **Geladis Crema Classica** και ομογενοποιούμε. Βάζουμε την γέμιση στο φυτίλι και πλέκουμε. Διακοσμούμε το τσουρέκι με το ίδιο μίγμα **Cremfil Silk Vanilla** και **Geladis Crema Classica** και ρίχνουμε από πάνω σπασμένα κομμάτια σφολιάτας.

➔ Snickers

Σε 1 κιλό κέικ **Satin Complete Vanila** (έτοιμο μίγμα) προσθέτουμε 100g Ραμπί φυσιτικοβούτυρο, 100g **Deli Caramel**, 200g σπασμένο φιστίκι και ομογενοποιούμε. Βάζουμε την γέμιση στο φυτίλι και πλέκουμε. Για την διακόσμηση αναμιγνύουμε λευκό και μαύρο **Decorcrem** για να έχουμε μια απόχρωση σοκολάτας γάλακτος και τοποθετούμε κομμάτια snickers και peanuts.



Dolcinate για Πανετόνε

με 3 είδη Belcolade

Συστατικά (για αργή μέθοδο)

Tegral Dolcinate	1500 g
Νερό	400 g
Puratos Beurre De Laiterie	350 g
Κρόκοι	200 g
Μαγιά Levante	4 g

Συνολικό προζύμι **2454 g**

Τελική ζύμη:

Προζύμι	2454 g
Tegral Dolcinate	1200 g
Puratos Beurre De Laiterie	550 g
Νερό	450 g
Κρόκοι	200 g
Ζάχαρη	400 g
Μέλι	50 g
Αρώματα	Όσο χρειάζεται
Belcolade Chunks Noir Selection	400 g
Belcolade Chunks Lait Selection	400 g
Belcolade Chunks Blanc Selection	400 g

Σύνολο ζύμης **6504 g**

Μέθοδος παρασκευής (αργή)

Προζύμι Ζύμωμα

Ζυμώνουμε μαζί το **Tegral Dolcinate**, το νερό, τους κρόκους και τη μαγιά. Όταν η ζύμη ομογενοποιηθεί προσθέτουμε το βούτυρο και συνεχίζουμε να τη δουλεύουμε μέχρι να αποκτήσουμε μία 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.

Τελικό ζύμωμα

Ζυμώνουμε μαζί το **Tegral Dolcinate**, 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 προσθέτουμε τα Chunks.

Θερμοκρασία Ζύμης

28°C

Στόφα

60' στους 30°C με 70% 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 στους 30°C με 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 τάμπερ.

Χρόνος ψησίματος

Στατικός: 55-6' / Αερόθερμος: 50-55'. Όταν ψηθεί το κρατάμε ανάποδα με τα κατάλληλα άγκιστρα μέχρι να κρυώσει εντελώς.

Βούτυρα Puratos για Σεκέρ Παρέ

από την Ανατολή

Συστατικά

Αλεύρι μαλακό	1500 g
Σμιγδάλη ψιλή	500 g
Puratos Beurre Oriental Concentré (σε θερμοκρασία δωματίου)	800 g
Puratos Beurre De Laiterie (σε θερμοκρασία δωματίου)	200 g
Ζάχαρη άχνη	500 g
Σόδα	8 g
Ψύσμα από 1,5 πορτοκάλι	
Αυγά	8 τμχ

Για το σιρόπι

Νερό	3000 g
Ζάχαρη	5500 g
Γλυκόζη	600 g
Πορτοκάλι	1 φλούδα

Γαλλικά βούτυρα υψηλών προδιαγραφών για χρήση σε αρτοποιία και ζαχαροπλαστική από την Puratos.

Μέθοδος Παρασκευής

Αναμιγνύουμε όλα τα υλικά μαζί στο μίξερ, με φτερό, για 1' στην 1η ταχύτητα και περίπου 2' στη 2η ταχύτητα.

Αμέσως μόλις το μίγμα γίνει μία ζύμη σταματάμε το μίξερ. Κόβουμε και πλάθουμε σε κομμάτια ±20g και τοποθετούμε τα Σεκέρ Παρέ σε ψιλή λαμαρίνα.

Προτού τα βάλουμε στο φούρνο τοποθετούμε στο κάθε ένα από ένα λευκό αμύγδαλο. Ψήνουμε στους 180°C περίπου μισή ώρα. Σιροπιάζουμε μέσα στη λαμαρίνα με το γλυκό καυτό και το σιρόπι χλιαρό.

Μετά από 5-10' βγάζουμε τα Σεκέρ Παρέ από το σιρόπι και τα βάζουμε σε λαμαρίνα να στραγγίσουν και να κρυσώσουν.



Βασιλόπιτες

Βουτύρου

Συστατικά

Satin Complete Vanilla _____ 1000 g
Ηλιέλαιο _____ 200 g

Beurre Oriental Concentré (λιωμένο) _____ 200 g
Νερό _____ 400 g

Μέθοδος Παρασκευής:

Ρίχνουμε στο μίξερ το ηλιέλαιο το βούτυρο και το νερό και μετά προσθέτουμε το μίγμα **Satin Complete**. Χτυπάμε στην 1^η ταχύτητα για 1' και στην 2^η για 5'.

Ψήνουμε στους 170°C σε αερόθερμο φούρνο για 45' περίπου για μέγεθος φόρμας 1kg.

Διακόσμηση

Διακοσμούμε με ζάχαρη άχνη και με decor σοκολάτας **Belcolade Noir Selection**.

Με Vivafil Apricot

Συστατικά

Satin Complete Vanilla _____ 1000 g
Ηλιέλαιο _____ 400 g

Vivafil Apricot _____ 450-540 g
Νερό _____ 400 g

Μέθοδος Παρασκευής:

Ρίχνουμε στο μίξερ το ηλιέλαιο, το νερό το Vivafil και μετά προσθέτουμε το μίγμα **Satin Complete**. Χτυπάμε στην 1^η ταχύτητα για 1' και στην 2^η για 5'.

Ψήνουμε στους 170°C σε αερόθερμο φούρνο για 45-50' περίπου για μέγεθος φόρμας 1kg.

Διακόσμηση

Διακοσμούμε με **PatisFrance Decofondant**.



Με Vivafil Blueberry

Συστατικά

Satin Complete Vanilla _____ 1000 g
Ηλιέλαιο _____ 400 g

Vivafil Blueberry _____ 350 g
Νερό _____ 400 g
Αποξηραμένα Cranberries _____ 250 g

Μέθοδος Παρασκευής:

Ρίχνουμε στο μίξερ το ηλιέλαιο, το νερό, το Vivafil, τα cranberries και μετά προσθέτουμε το μίγμα **Satin Complete**. Χτυπάμε στην 1^η ταχύτητα για 1' και στην 2^η για 5'.

Ψήνουμε στους 170°C σε αερόθερμο φούρνο για 45' περίπου για μέγεθος φόρμας 1kg.

Διακόσμηση

Διακοσμούμε φτιάχνοντας επικάλυψη με: **Carat λευκό 50%**, **Carat μαύρο 50%** και καραμελωμένο αμύγδαλο ή φυστίκι

Με Vivafil Strawberry σε ρίπλα

Συστατικά

Satin Complete Vanilla _____ 1000 g
Ηλιέλαιο _____ 400 g

Vivafil Strawberry _____ 200 g
Νερό _____ 400 g

Μέθοδος Παρασκευής:

Ρίχνουμε στο μίξερ το ηλιέλαιο, το νερό και μετά προσθέτουμε το μίγμα **Satin Complete**.

Χτυπάμε στην 1^η ταχύτητα για 1' και στην 2^η για 5'.

Τοποθετούμε σε φόρμες ψησίματος και με σακούλα ζαχαροπλαστικής κόβουμε κυκλικά στο μίγμα με τη ρίπλα Vivafil Strawberry.

Ψήνουμε στους 170°C σε αερόθερμο φούρνο για 45' περίπου για μέγεθος φόρμας 1kg.

Διακόσμηση

Διακοσμούμε με **Carat Decorcrem λευκό** και διακοσμητικά από σοκολάτα **Belcolade Noir Selection**.



Chestnut Caramel Bouche

Συνταγή για βάση μπισκότου

Συστατικά

Αλεύρι ζαχαροπλαστικής	750 g
PatisFrance Πούδρα αμυγδάλου	100 g
Ζάχαρη άχνη	300 g
Puratos Beurre De Laiterie	450 g
Αυγά	160 g
Αλάτι	8 g

Μέθοδος Παρασκευής

Ρίχνουμε στον κάδο του μίξερ όλα τα υλικά μαζί, εκτός από τα αυγά τα οποία τα ρίχνουμε σιγά σιγά μέχρι να ομογενοποιηθούν. Αφήνουμε τη ζύμη στο ψυγείο για μία νύχτα και έπειτα ανοίγουμε φύλλο σε ύψος 1 cm. Κόβουμε στο επιθυμητό μέγεθος και ψήνουμε στους 160°C για περίπου 17'.

Mousse Κάστανο

Συστατικά

Γάλα	125 g
Puratos Κρέμα 35%	125 g
Κρόκοι αυγών	60 g
Φύλλα ζελατίνης	5 g
Belcolade Lait Selection	100 g
PatisFrance Pâte De Marrons	380 g
Chantypak	150 g
Putatos Κρέμα 35%	150 g

Μέθοδος Παρασκευής

Φτιάχνουμε μία anglaise με τα 125g Puratos Κρέμα 35%, το γάλα και τους κρόκους αυγών, έπειτα προσθέτουμε τη ζελατίνη και όλο το μίγμα το ρίχνουμε στη Belcolade Lait Selection και στο PatisFrance Pâte Chestnut. Ομογενοποιούμε με μίξερ χειρός και όταν το μίγμα φτάσει στους 35°C το ενσωματώνουμε με την ημίρρευση σαντιγί.

Crèmeux καραμέλας

Συστατικά

Putatos Κρέμα 35%	125 g
Γάλα	125 g
Κρόκοι αυγών	60 g
Φύλλα ζελατίνης	5 g
Belcolade Lait Selection	200 g
Deli Caramel	120 g
Gelip Varieggato Arachidi	100 g

Μέθοδος Παρασκευής

Φτιάχνουμε μία anglaise με το γάλα, τους κρόκους αυγών και την **Putatos Κρέμα 35%**, έπειτα προσθέτουμε τη ζελατίνη και όλο το μίγμα το ρίχνουμε στη **Belcolade Lait Selection** και στο **Deli Caramel**. Ομογενοποιούμε με μίξερ χειρός. Έπειτα ενσωματώνουμε το **Varieggato Arachidi**, ανακατεύουμε με μια σπάτουλα και γεμίζουμε τον κύλινδρο που έχουμε φτιάξει με μία σκληρή μεμβράνη. Τέλος τοποθετούμε στην κατάψυξη.

Crèmeux Κάστανου

Συστατικά

Putatos Κρέμα 35%	125 g
Γάλα	125 g
Κρόκοι αυγών	50 g
Φύλλα ζελατίνης	5 g
Belcolade Lait Selection	100 g
PatisFrance Pâte De Marrons	350 g

Μέθοδος Παρασκευής

Φτιάχνουμε μία anglaise με το γάλα και τους κρόκους αυγών και την **Putatos Κρέμα 35%**, έπειτα προσθέτουμε τη ζελατίνη και όλο το μίγμα το ρίχνουμε στη **Belcolade Lait Selection** και στο **PatisFrance Pâte de Marrons**. Ομογενοποιούμε με ένα μίξερ χειρός.

Παντεσπάνι

Συστατικά

Tegral Sponge Choco	1000 g
Αυγά	600 g
Νερό	200 g

Μέθοδος Παρασκευής

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

Επικάλυψη σοκολάτας Καραμέλας

Συστατικά

Γάλα	1000 g
Γλυκόζη	250 g
Φύλλα ζελατίνης	15 g
Belcolade Lait Caramel	500 g
Miroir Neutre	500 g
Κόκκινο χρώμα ζαχαροπλαστικής	Όσο χρειαστεί.

Μέθοδος Παρασκευής

Αρχικά μουλιάζουμε τα φύλλα ζελατίνης σε κρύο νερό για 15'. Έπειτα ζεσταίνουμε το γάλα με τη γλυκόζη, περίπου στους 85°C και τα αναμιγνύουμε με τη σοκολάτα. Ανακατεύουμε και προσθέτουμε τα φύλλα ζελατίνης, το **Miroir Neutre** και το κόκκινο χρώμα. Ομογενοποιούμε με ένα μίξερ χειρός και επικαλύπτουμε στους 33-35°C.

Δομή & Διακόσμηση

Σε ένα καλούπι κορμού γεμίζουμε περίπου μέχρι τη μέση με μους κάστανου. Μέσα στη μους βυθίζουμε το crèmeux καραμέλας, το οποίο προηγουμένως έχουμε ξεφορμάρι από τον κύλινδρο. Τοποθετούμε στην κατάψυξη μέχρι να παγώσει η μους. Στη συνέχεια γεμίζουμε το υπόλοιπο καλούπι με το Crèmeux Κάστανου, κλείνουμε με το παντεσπάνι σοκολάτας και τοποθετούμε ξανά στην κατάψυξη.

Αφού παγώσει καλά το ξεφορμάρουμε, καλύπτουμε τον κορμό με την επικάλυψη σοκολάτας καραμέλας και τοποθετούμε το γλυκό πάνω στη βάση του μπισκότου.

Διακοσμούμε με **Belcolade Blanc Selection** την οποία έχουμε βάψει με λιποδιαλυτό χρώμα ζαχαροπλαστικής.

Christmas Cap with CheeseCake



Crumble

Συστατικά

Αιθεύρι ζαχαροπλαστικής	200 g
Puratos Beurre De Laiterie	200 g
Ζάχαρη κρυσταλλική	200 g
PatisFrance Πούδρα αμυγδάλου	200 g

Μέθοδος Παρασκευής

Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί με το φτερό μέχρι να αρχίσει να δημιουργείται μία βάση crumble. Απλώνουμε σε μία λαμαρίνα και ψήνουμε για περίπου 20' στους 165°C. Όταν κρυώσουν τα κομμάτια του crumble βάζουμε 150g λιωμένο βούτυρο **Puratos Beurre De Laiterie** και ανακατεύουμε με μία σπάτουλα. Τοποθετούμε σε τσέρκια και δίνουμε ύψος περίπου 2 cm. Με τη βοήθεια ενός κουταλιού πιέζουμε το πάνω μέρος ώστε να έχουμε μία ίσια επιφάνεια.

Mousse Cheesecake Pâte a Bomb

Συστατικά

Ζάχαρη	200 g
Νερό	60 g
Κρόκοι αυγών	130 g
Φύλλα ζελατίνης	20-25 g
Deli Cheesecake	600 g
Pami Peanut Butter	150 g
Puratos Κρέμα Γάλακτος 35%	700 g

Μέθοδος Παρασκευής

Βράζουμε τη ζάχαρη με το νερό στους 118°C. Χτυπάμε τους κρόκους και όταν αρχίσουν να αφρατεύουν ρίχνουμε προσεκτικά το σιρόπι και συνεχίζουμε το χτύπημα μέχρι να πάρουν όγκο. Έπειτα προσθέτουμε τις ζελατίνες και ενσωματώνουμε όλο αυτό το μίγμα στο **Deli Cheesecake** και στο **Pami Peanut Butter** σε περίπου τρεις δόσεις με απαλές κινήσεις. Όταν το μίγμα φτάσει κάτω από τους 35°C ενσωματώνουμε την ημίρρευστη κρέμα γάλακτος **Puratos Κρέμα Γάλακτος 35%**.

Παντεσπάνι

Συστατικά

Tegral Sponge Vanilla	1000 g
Αυγά	600 g
Νερό	200 g

Μέθοδος Παρασκευής

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

Ψέκασμα

Συστατικά

Belcolade Lait Selection	100 g
Belcolade Cocoa Butter	100 g
Κόκκινο χρώμα	Όσο χρειαστεί

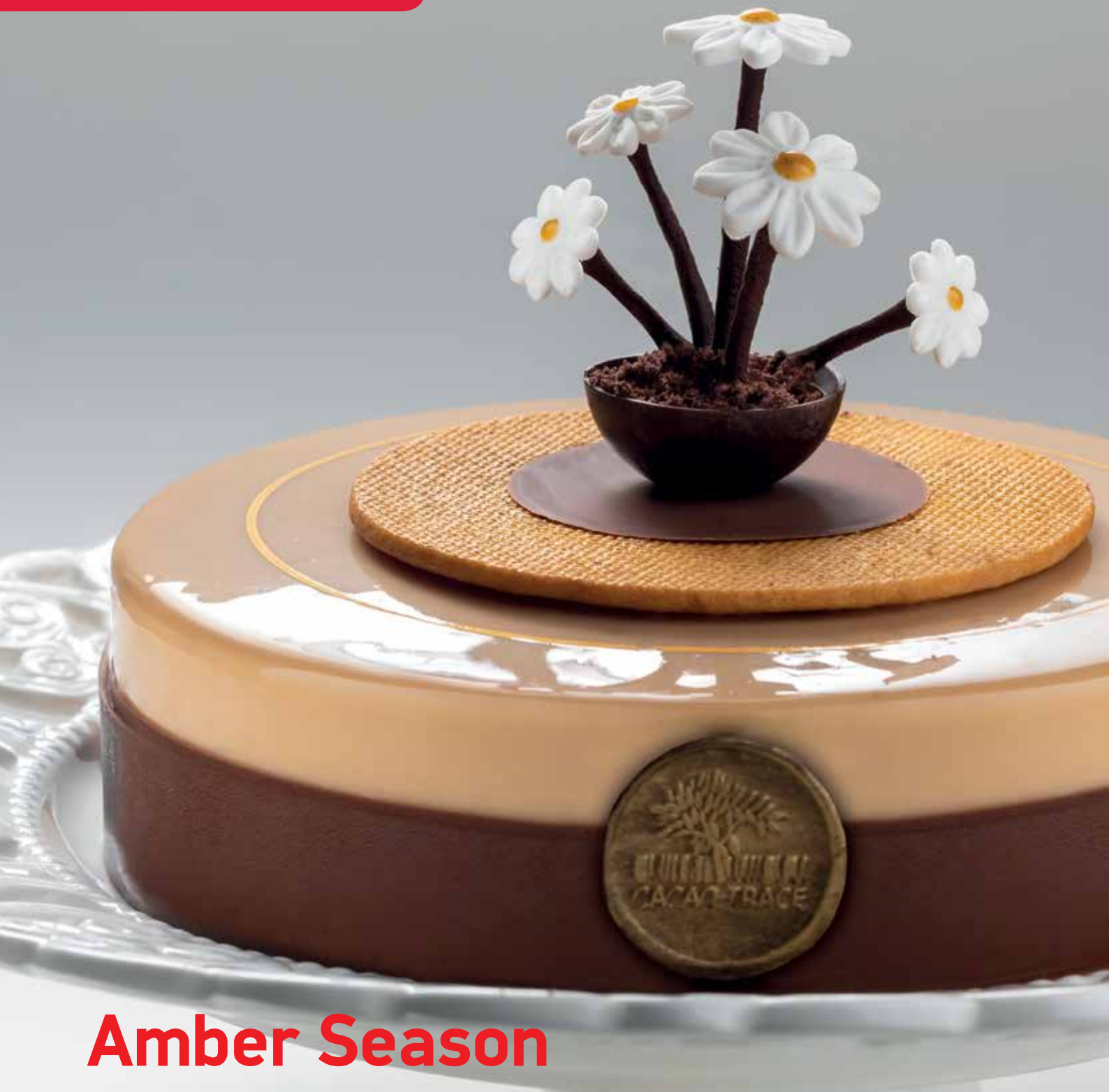
Μέθοδος Παρασκευής

Λιώνουμε τη **Belcolade Lait Selection** και το **Belcolade Cocoa Butter** στους 45°C. Προσθέτουμε το χρώμα και με τη βοήθεια ενός μίξερ χειρός ανακατεύουμε. Ψεκάζουμε στους 35-38°C.

Δομή & Διακόσμηση

Σε μία φόρμα σιλικόνης τοποθετούμε τη Mousse Cheesecake Pâte a Bomb, με μία σακούλα ζαχαροπλαστικής βάζουμε περίπου στη μέση της φόρμας μια ρίπλα από το Deli Caramel. Κλείνουμε με ένα λεπτό παντεσπάνι βανίλιας και τοποθετούμε στην κατάψυξη.

Αφού παγώσει ξεφορμάρουμε από τη φόρμα σιλικόνης και ψεκάζουμε με το κόκκινο χρώμα. Τα τοποθετούμε πάνω στη βάση του crumble και διακοσμούμε με marshmallows.



Amber Season

Σοκολάτα Belcolade Amber

Λευκή σοκολάτα με ισορροπημένες γεύσεις καραμέλας, βουτύρου, μαγειρεμένου γάλακτος, νότες βανίλιας και φυσική επίγευση αλατιού.



Παντεσπάνι

Συστατικά

Tegral Sponge	1000 g
Αυγά	600 g
Νερό	200 g

Mousse Κόκκινων Φρούτων

Συστατικά

Ποητός φράουλας	100 g
Ποητός σμέουρων	100 g
Γλυκόζη	10 g
Ζελατίνη	7,5 g
Belcolade Blanc Selection	340 g
Puratos Κρέμα Γάλακτος 35%	400 g

Μαρμελάδα Κόκκινων Φρούτων

Συστατικά

Ποητός φράουλας	125 g
Ποητός σμέουρα	125 g
Ζάχαρη κρυσταλλική	100 g
Πηκτίνη	5 g

Mousse Λευκής Σοκολάτας

Συστατικά

Γάλα	130 g
Puratos Beurre De Laiterie	130 g
Κρόκοι αυγών	80 g
Φύλλα ζελατίνης	10 g
Belcolade Amber Cacao Trace	390 g
Chantypak	250 g
Puratos Κρέμα Γάλακτος 35%	250 g

Λευκή Επικάλυψη

Συστατικά

Γάλα	155 g
Γλυκόζη	250 g
Βανίλια στικ	½ τμχ
Φύλλα ζελατίνης	15 g
Belcolade Amber Cacao Trace	500 g
Miroir Neutre	500 g

Μέθοδος Παρασκευής

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

Μέθοδος Παρασκευής

Ζεσταίνουμε τον πολύ φράουλας και σμέουρων με τη γλυκόζη μέχρι να πάρει μια βράση, προσθέτουμε τα φύλλα ζελατίνης και ρίχνουμε όλο το μίγμα στη σοκολάτα ανακατεύοντας καλά. Τέλος, στους 30°C ενσωματώνουμε την ημίρρευση σαντιγί.

Μέθοδος Παρασκευής

Ζεσταίνουμε τους πολλούς κόκκινων φρούτων. Στους 60°C ενσωματώνουμε τη ζάχαρη και την πηκτίνη και βράζουμε όλο το μίγμα μέχρι τους 103°C.

Μέθοδος Παρασκευής

Βράζουμε το γάλα με την **Puratos Κρέμα Γάλακτος 35%** και τα ρίχνουμε στους κρόκους αφού πρώτα σουρώσουμε με ένα κόσκινο. Φτιάχνουμε την κρέμα anglaise, προσθέτουμε τα φύλλα ζελατίνης και το ρίχνουμε στη σοκολάτα ανακατεύοντας με ένα σύρμα. Στους 30°C ενσωματώνουμε την ημίρρευση σαντιγί.

Μέθοδος Παρασκευής

Μουσκεύουμε τα φύλλα ζελατίνης σε κρύο νερό. Βράζουμε το γάλα, τη γλυκόζη και τη βανίλια και τα ρίχνουμε στη σοκολάτα. Προσθέτουμε τα μουσκεμένα φύλλα ζελατίνης και όταν διαλυθούν εντελώς προσθέτουμε το **Miroir Neutre**. Ανακατεύουμε με ένα μίξερ χειρός μέχρι το μίγμα μας να γίνει ομοιογενές. Επικαλύπτουμε στους 33°C.

Δομή & Διακόσμηση

Σε ένα τσέρκι 16cm τοποθετούμε ένα παντεσπάνι, από πάνω απλώνουμε μια στρώση από τη Mousse κόκκινων φρούτων και στη συνέχεια μια λεπτή στρώση από την μαρμελάδα κόκκινων φρούτων. Τοποθετούμε στην κατάψυξη. Σε ένα τσέρκι 18cm καλύπτουμε τη μια μεριά με μεμβράνη και βάζουμε περιμετρικά μια πλαστική ταινία.

Ανάποδο κόλλημα: Γεμίζουμε το μισό τσέρκι με τη mousse και τοποθετούμε μέσα σε αυτό την παγωμένη βάση που ετοιμάσαμε πριν. Πιέζουμε μέχρι να έρθει στην ίδια ευθεία με τη mousse. Εάν χρειαστεί ισιώνουμε με μια παλέτα και το βάζουμε στην κατάψυξη. Αφού παγώσει το ξεφορμάρουμε και επικαλύπτουμε στους 33-35°C. Τέλος διακοσμούμε.

Care Beurre Chocolat



Crumble Αμυγδάλου

Συστατικά

PatisFrance Πούδρα αμυγδάλου	200 g
Μαύρη ζάχαρη	200 g
Αñεύρι μαλακό	200 g
Puratos Beurre De Laiterie	200 g

Μέθοδος Παρασκευής

Ανακατεύουμε τα υλικά όλα μαζί στο μίξερ με το φτερό. Αμέσως μόλις γίνει μία αμμώδης ζύμη σταματάμε το ανακάτεμα, τοποθετούμε σε λαμαρίνα με αντικολλητικό χαρτί και ψήνουμε στους 175°C για περίπου 25 λεπτά, ανακατεύοντας τακτικά.

Αφήνουμε το Crumble να κρυώσει, το αναμιγνύουμε με 210g λιωμένο **Beurre De Laiterie** το ανοίγουμε με πλάστη μέσα σε 2 αντικολλητικά χαρτιά και η βάση είναι έτοιμη.

Ganache Milky

Συστατικά

Puratos Κρέμα Γάλακτος 35%	250 g
Belcolade Lait Selection	625 g
Γλυκόζη	75 g
Puratos Beurre De Laiterie	80 g

Μέθοδος Παρασκευής

Βράζουμε την **Puratos Κρέμα Γάλακτος 35%** μαζί με τη γλυκόζη και τη ρίχνουμε στη **Belcolade Lait Selection**. Μόλις το μίγμα φτάσει στους 40°C τοποθετούμε το βούτυρο κομμένο σε κομματάκια και ομογενοποιούμε με ένα μίξερ χειρός.

Glassage Dark Superieur

Συστατικά

Νερό	100 g
Ζάχαρη	200 g
Γλυκόζη	200 g
Φύλλα ζελατίνης	4 τμχ
Belcolade D600	245 g
Κακάο Dark premium	10 g
Miroir Neutre	250 g
Χρυσό χρώμα ζαχαροπλαστικής	5 g

Μέθοδος Παρασκευής

Βράζουμε το νερό, τη ζάχαρη και τη γλυκόζη μέχρι τους 105°C. 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 στη σοκολάτα στην οποία έχουμε προσθέσει το χρυσό χρώμα. Τέλος προσθέτουμε το **Miroir Neutre**. Χρησιμοποιούμε ένα μίξερ χειρός ώστε να ομογενοποιηθούν όλα τα συστατικά και να αφαιρεθούν οι φυσαλίδες. Επικαλύπτουμε στους 33–35°C.

Δομή & Διακόσμηση

Σε τετράγωνο τσέρκι τοποθετούμε στο κάτω μέρος το Crumble Αμυγδάλου και σε ίσο ύψος με το Crumble τοποθετούμε την Ganache Milky. Τοποθετούμε στην κατάψυξη μέχρι να παγώσει, επικαλύπτουμε με το Glassaz Dark Superieur και κόβουμε σε επιθυμητά κομμάτια. Τέλος διακοσμούμε με φρούτα ή ξηρούς καρπούς



Éclair με Topfil Apple

Εκθέρ

Συστατικά

Tegral Clara _____ **1000 g**

Νερό ζεστό _____ 1300-1400 g

Μέθοδος Παρασκευής

Βάζουμε το μίγμα **Tegral Clara** με το μισό νερό, ανακατεύουμε στο μίξερ με το φτερό και σιγά-σιγά ρίχνουμε και το υπόλοιπο νερό.

Ψήνουμε στους 180°C για 30-35' με ανοιχτό τάμπερ.

Ganache Orange-Chamomile

Συστατικά

Puratos Κρέμα 35% _____ **240 g**

Χαμομήλι _____ 10-12 g

Ξύσμα από μισό πορτοκάλι

Γλυκόζη _____ 30 g

Μέλι _____ 18 g

Κρέμα 35% κρύα _____ 520 g

Belcolade Lait

Selection _____ **320 g**

Μέθοδος Παρασκευής

Ζεσταίνουμε τα 240g κρέμα γάλακτος και ρίχνουμε μέσα το χαμομήλι και το ξύσμα πορτοκαλιού. Σκεπάζουμε και αφήνουμε 10' να γίνει το infusion. Κατόπιν σουρώνουμε με ένα σινοιά.

Συμπληρώνουμε την κρέμα μέχρι να γίνει ξανά 240g. Προσθέτουμε την γλυκόζη και το μέλι, ζεσταίνουμε και το ρίχνουμε στην σοκολάτα. Μόλις λιώσει προσθέτουμε την κρύα κρέμα και ομογενοποιούμε.

Αφήνουμε μία μέρα στο ψυγείο, και την επόμενη χτυπάμε στο μίξερ με σύρμα.

Γέμιση Apple-Caramel

Συστατικά

Deli Caramel _____ **185 g**

Puratos Κρέμα 35% _____ **50 g**

Topfil μήλο 6mm _____ **480 g**

Αλάτι _____ 1 πρέζα

Κανέλα _____ 1 πρέζα

Μέθοδος Παρασκευής

Ζεσταίνουμε την κρέμα γάλακτος, την ρίχνουμε στο **Deli Caramel**, ομογενοποιούμε και προσθέτουμε το μήλο, το αλάτι και την κανέλα.

Compote Apple-Caramel

Συστατικά

Deli Caramel _____ **150 g**

Puratos Κρέμα 35% _____ **40 g**

Topfil Apple 6mm _____ **400 g**

Ζελατίνες _____ 4 g

Νερό _____ 120 g

Μέθοδος Παρασκευής

Ζεσταίνουμε την κρέμα γάλακτος με το νερό, ρίχνουμε μέσα τις ζελατίνες (ενυδατωμένες με κρύο νερό) και έπειτα όλο το μίγμα στο **Deli Caramel**. Προσθέτουμε το μήλο και βάζουμε σε έναν κυλινδρικό σωλήνα. Τοποθετούμε στην κατάψυξη.

Μόλις παγώσει κόβουμε στο επιθυμητό μέγεθος και βουτάμε στο ζεστό **Miroir Neutre**. Στραγγίζουμε και τοποθετούμε πάνω στο eclair.

Δομή και Διακόσμηση

Κόβουμε το eclair οριζοντίως και χρησιμοποιούμε μόνο την βάση. Γεμίζουμε με το Apple-Caramel. Κατόπιν με σακούλα ζαχαροπλαστικής βάζουμε από πάνω την Ganache. Διακοσμούμε με μια πλακέτα σοκολάτας **Belcolade Noir Selection** και από πάνω τοποθετούμε το Compote μήλου.



Bon Bon Belcolade Maltitol

by Stavros

Συστατικά

Puratos Κρέμα 35% γάλακτος	350 g	Belcolade Cocoa Butter	60 g
Artégourme Nocciola No Add Sugar	250 g	Puratos Beurre De Laiterie	80 g
Belcolade Lait Selection Malt	360 g		

Μέθοδος Παρασκευής

Ζεσταίνουμε την **Puratos Κρέμα γάλακτος 35%** μαζί με το **Belcolade Cocoa Butter** και τα ρίχνουμε στη **Belcolade Lait Selection Malt** και στην **Artégourme Nocciola No Add Sugar**. Όταν το μίγμα φτάσει στους 35-38°C ενσωματώνουμε το βούτυρο **Puratos Beurre De Laiterie** και με τη βοήθεια ενός μίξερ χειρός ομογενοποιούμε. Όταν το μίγμα φτάσει στους 27°C γεμίζουμε τη ganache στα κελύφη.

Δομή

Ψεκάζουμε τις φόρμες με **Belcolade Cocoa Butter** και χρώμα. Είναι πολύ σημαντικό η φόρμα να έχει θερμοκρασία 15-18°C και το μίγμα στο πιστόλι που θα ψεκάσουμε να είναι στους 26-28°C. Αφήνουμε να κρυσταλοποιηθεί. Γεμίζουμε μία στρώση από τη **Belcolade Lait Selection Malt** και περιμένουμε να στεγνώσει. Γεμίζουμε τη ganache και όταν η γέμιση δέσει κλείνουμε τις φόρμες ξανά με **Belcolade Lait Selection Malt**. Βάζουμε τις φόρμες σε θερμοκρασία 16°C και υγρασία μέχρι 60%. Ξεφορμάρουμε τα σοκολατάκια όταν δούμε ότι είναι έτοιμα.

Γαλλικά Βούτυρα Puratos Υψηλών Προδιαγραφών

Για όλες τις χρήσεις

Made in France




Puratos
Αξιόπιστοι συνεργάτες στην καινοτομία