

vision

Ειδική έκδοση για επαγγελματίες
αρτοποιούς, ζαχαροπλάστες,
και σοκολατοποιούς

Belcolade Cacao Trace

Puravita νέα μείγματα

Πασχαλινές δημιουργίες

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Αρτοποιία

- 02 Belcolade Cacao Trace
- 04 Sapore Villageo χωριάτικο
- 05 Sapore Villageo τoστ
- 06 O-tentic Durum
- 07 Sapore Softgrain με O-tentic
- 08 O-tentic Tutto Pugliese
- 09 Puravita Energy
- 10 Puravita Ω3
- 11 Puravita Πολυβιταμινούχο
- 12 Puravita Πρωτεϊνούχο
- 13 Τσουρέκια
- 15 Puratos Γαλλικά Βούτυρα
- 16 Κουλούρια Πασχαλινά
- 17 Tegral Dolcinote
- 18 Sable

Ζαχαροπλάστική

- 19 Belcolade Lait Caramel
- 21 Easter Nests Amber

facebook

Βρείτε μας και στη
σελίδα μας στο facebook
[www.facebook.com/
PuratosGreece](https://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

CACAO-TRACE: ΜΙΑ ΠΡΩΤΟΠΟΡΑ
ΠΡΟΣΕΓΓΙΣΗ ΠΟΥ ΑΛΛΑΖΕΙ ΤΑ
ΔΕΔΟΜΕΝΑ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΗΣ
ΒΙΩΣΙΜΗΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΙΑΣ ΚΑΚΑΟ



Εστιάζοντας στη δημιουργία υψηλής ποιότητας & γεύσης προϊόντων με στόχο την δημιουργία μεγαλύτερης αξίας για όλα τα εμπλεκόμενα μέρη. Αυτή είναι η καρδιά του Cacao-Trace.

Στην Puratos, χτίζουμε **ένα πραγματικά βιώσιμο μέλλον** για τους παραγωγούς κακάο, ακολουθώντας μια στρατηγική που αλλάζει τα δεδομένα. 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. Τα τελευταία χρόνια, η βιομηχανία έχει επικεντρωθεί στην παροχή βοήθειας στους γεωργούς προκειμένου να παράγουν περισσότερο κακάο, ωστόσο αυτό οδήγησε σε ακόμα χαμηλότερες τιμές.

Το Cacao-Trace διαφοροποιείται εστιάζοντας στη **βελτίωση της γεύσης**. Η εξαιρετική μας εμπειρία και γνώση στον τομέα της **ξύμωσης** σε συνδυασμό με ένα απaráμιλλο διεθνές δίκτυο κέντρων επεξεργασίας μετά τη συγκομιδή **αποτελεί το κλειδί για τη δημιουργία σοκολάτας ανώτερης γεύσης**. Εκπαιδεύουμε τους καλλιεργητές μας και τους βοηθάμε να παράγουν κόκκους κακάο ανώτερης ποιότητας.





Μαζί με τους πελάτες μας σε συνδυασμό με τις αγορές που κάνουν οι καταναλωτές, ανταμείβουμε τους καλλιεργητές μας με ένα **βιώσιμο επιπλέον εισόδημα** για την ανώτερη ποιότητα κόκκων κακάο που παρέχουν. Το πρόγραμμα Cacao - Trace εγγυάται **υψηλότερη τιμή** και ένα μοναδικό **Μπόνους Σοκολάτας** των 10ct ανά κιλό πώλησης. Αυτό σημαίνει επιπλέον εισόδημα 3 έως 4 μηνών σε ορισμένες χώρες. Το 100% αυτού του Μπόνους Σοκολάτας καταλήγει στα χέρια του καλλιεργητή.

«Όταν η διαδικασία ζύμωσης γίνεται σωστά, μπορεί κανείς να μυρίσει τη σοκολάτα. Το Cacao-Trace επιτρέπει σε κάθε κόκκο να εκφράσει όλη την ποικιλομορφία και τη μοναδικότητά του.», λέει ο Adjoumani.

Σε όλο τον κόσμο έχουμε **7-8.000.000 καλλιεργητές** και οι χώρες στις οποίες δραστηριοποιούμαστε με το πρόγραμμα **CACAO TRACE** είναι το **Μεξικό, η Βραζιλία, η Ακτή Ελεφαντοστού, το Καμερούν, η Ουγκάντα, το Βιετνάμ, οι Φιλιππίνες και η Παπούα Νέα Γουινέα.**

Belcolade Cacao Trace Προϊόντα

ΠΡΟΪΟΝ	ΡΕΥΣΤΟΤΗΤΑ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	ΒΑΡΟΣ ΣΕ ΚΓ
Belcolade Noir Selection 		Ισορροπημένη μαύρη σοκολάτα με φρέσκια φρουτώδη νότα και ελαφρώς καβουρδισμένη γεύση κακάο. Περιεκτικότητα σ.σ. κακάο 55% - παστίλιες.	Σακί	15
Belcolade Lait Selection 		Καλά ισορροπημένη, κρεμώδης σοκολάτα γάλακτος με φρέσκια φρουτώδη νότα και ελαφρώς καβουρδισμένη γεύση κακάο. Περιεκτικότητα σ.σ. κακάο 35% - παστίλιες.	Σακί	15
Belcolade Amber Selection 		Συνδυασμός γεύσεων καραμέλας, βουτύρου, μαγειρεμένου γάλακτος, νότες βανίλιας & φυσική επίγευση αλατιού. Περιεκτικότητα σε βούτυρο κακάο 30% - παστίλιες.	Σακί	15
Belcolade Origin Vietnam Υγείας 	 	Ισχυρή όξινη γεύση κακάο, εμπλουτισμένη με νότες εσπεριδοειδών, ξύλου και καπνού. Περιεκτικότητα σ.σ. κακάο 73% - παστίλιες.	Σακιά σε κιβώτιο	8x1
Belcolade Origin Vietnam Γάλακτος 	 	Λεπτός συνδυασμός γεύσεων, καραμέλας, καφέ, μαγειρεμένου γάλακτος καθώς και όξινου κακάο. Περιεκτικότητα σ.σ. κακάο 45% - παστίλιες.	Σακιά σε κιβώτιο	8x1



Sapore Villageo

Χωριάτικο

Τα Sapore είναι η σειρά των φυσικών προζυμιών της Puratos σε υγρή μορφή ή σε σκόνη που σας βοηθάνε να βελτιώσετε την γεύση την υφή και την διατηρησιμότητα των ψωμιών σας.

Στο Βέλγιο στην περιοχή St.Vith ιδρύθηκε από την εταιρία μας το πρώτο Μουσείο Προζυμιού σε όλο τον κόσμο. Εκεί ο υπεύθυνος του Μουσείου Karl De Smet συλλέγει προζύμια από όλο τον κόσμο και με ειδική διαδικασία που πραγματοποιεί κρατάει «ζωντανή» αυτή την κληρονομιά.

Το Sapore Villageo είναι ένα φυσικό προζύμι σίτου-σίκαλης σε υγρή μορφή το οποίο προσδίδει εξαιρετική γεύση με νότες βουτύρου και αποξηραμένων φρούτων, ακόμα και σε χαμηλή δοσολογία. Βελτιώνει τη γεύση και την υφή της ψίχας και ενισχύει την τραγανότητα της κόρας.

Συστατικά

Νερό _____ 1,46 kg

Αλεύρι κίτρινο χοντρό _____ 1 kg

Αλεύρι κίτρινο ψιλό _____ 1 kg

O-tentic Durum _____ **80 g**

Sapore Villageo _____ **80 g**

Αλάτι _____ 30 g

Μέθοδος Παρασκευής

Ζύμωμα	Αναμιγνύουμε όλα τα υλικά με το 80% του νερού για 10' στην 1η ταχύτητα και για 4' στη 2η ταχύτητα.
Θερμοκρασία Ζύμης	25°C
Ξεκούραση σε μάζα	40'
Κόψιμο	Κόβουμε σε επιθυμητά τεμάχια και τα αφήνουμε να ξεκουραστούν στον πάγκο για άλλα 15'.
Μορφοποίηση	Δίνουμε σχήμα και στοφάρουμε για 40-45'.
Φούρνισμα	Ψήνουμε στους 220° C για 40-45'. Για βάρος ζύμης 450g. 10' πριν το τέλος ανοίγουμε το τάμπερ.



Sapore Villageo

Τοστ

Εφαρμογές: ✓ Χωριάτικο ✓ Ciabatta ✓ Μπαγκέτα
✓ Πολύσπορα ✓ Πολυτελείας ✓ "Μάνα"

Συστατικά

Αλεύρι 70% δυνατό _____ 2 kg	Μαγιά Levante _____ 120 g	Ψύδι _____ 30 g
Νερό _____ 1,06 kg	Ζάχαρη _____ 110 g	Αλάτι _____ 20 g
Sapore Villageo _____ 140 g	Argenta Dessert _____ 100 g	

Μέθοδος Παρασκευής

Ζύμωμα	Αναμιγνύουμε όλα τα υλικά για 5' στην 1η ταχύτητα και για 5' στην 2η ταχύτητα.
Θερμοκρασία Ζύμης	26-27°C
Ψεκασμός σε μάζα	5'
Κόψιμο	Κόβουμε στο επιθυμητό βάρος
Μορφοποίηση	Πλάθουμε σε σχήμα φρατζόλας και τεμαχίζουμε την ζύμη σε 3-4 τεμάχια. Τοποθετούμε την ζύμη στην φόρμα του τόστ ώστε το κόψιμο να είναι στα τοιχώματα της φόρμας.
Στόφα	±90' στους 38°C με 70% υγρασία
Φούρνισμα	Στους 190°C για 45-50' με λίγο ατμό

O-tentic

Ενεργό συστατικό αρτοποιίας για μοναδική γεύση.

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 ποιότητά του.”

Τι είναι αλήθεια αυτό που κάνει το συγκεκριμένο αλεύρι να ξεχωρίζει;

- ☉ Έχει κατά 10-15% μεγαλύτερη απορροφητικότητα νερού σε σχέση με τα άλλα άλευρα
- ☉ 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
- ☉ Βελτιώνει την γεύση και το άρωμα του ψωμιού
- ☉ Είναι πλούσιο σε ίνες





Sapore Softgrain με O-tentic

Πολύσπορο Κουλούρι Θεσσαλονίκης

Sapore Softgrain Multigrain: Πρόκειται για μαλακά σπόρια σίκαλης, σισαμιού, ηλιόσπορου, παπαρουνόσπορου, λιναριού και Spelt, εμπωτισμένα σε φυσικό προζύμι.

Ευκολία στη χρήση και γευστικό αποτέλεσμα!

Συστατικά

Αλεύρι 70% δυνατό ____ 900 g
Αλεύρι κίτρινο ____ 100 g
Ζάχαρη ____ 80 g
O-tentic ____ 40 g

Αλάτι ____ 20 g
Argenta Dessert ____ 20 g
Ηλιέλαιο ____ 20 g

Sapore Softgrain
Multigrain ____ 250 g
Νερό ____ 450 g

Μέθοδος Παρασκευής

Ζύμωμα

Αναμιγνύουμε όλα τα υλικά μαζί για 2' στην 1η ταχύτητα και για 6-8' στη 2η ταχύτητα.

Θερμοκρασία ζύμης

27°C

Ξεκούραση σε μάζα

5'

Μορφοποίηση

Κόβουμε στο βάρος που θέλουμε (± 100 g), πλάθουμε και μισσανοίγουμε σε φιτίλι. Βουτάμε το φιτίλι σε νερό όπου έχουμε προσθέσει 6% ζάχαρη άχνη. Ανοίγουμε και ενώνουμε τις 2 άκρες ώστε να σχηματίσουμε ένα κύκλο. Διακοσμούμε με **Décor Grains**.

Στόφα

30' στους 36°C με 75% υγρασία.

Φούρνισμα

12-13' στους 220°C με ατμό.



O-tentic Tutto Pugliese

Νηστίσιμες Μπουκίτσες

Συστατικά

O-tentic

Tutto Pugliese _____ 1 kg

Νερό _____ 680 g

Ελαιόλαδο _____ 70 g

Γεμίσεις

Νηστίσιμη μελιτζανοσαλάτα

Μελιτζανοσαλάτα _____ 500 g

Πουρέ πατάτας _____

σε σκόνη _____ 50 g

Γεμίσεις

Ταραμοσαλάτα

Ταραμοσαλάτα _____ 500 g

Πουρέ πατάτας _____

σε σκόνη _____ 50 g

Γεμίσεις

Πουρέ πατάτας

Πουρέ πατάτας _____ 500 g

Κύβος λαχανικών _____ 1 τεμ.

Μαϊντανός (ψιλοκομμένος) 5 g

Μέθοδος Παρασκευής

Ζύμωμα

Αναμιγνύουμε 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 ζυμώνματος προσθέτουμε το ελαιόλαδο.

Θερμοκρασία ζύμης

25°C

Ψεκασμός σε μάζα

20'

Κόψιμο

Σε κομμάτια των 30g. Ελαφρύ πλάσιμο σε μπαλάκια

Μορφοποίηση

Ανοίγουμε τα μπαλάκια με τον πλάστη. Προσθέτουμε τη γέμιση και κλείνουμε ρολάροντας καλά. Κατόπιν ρολάρουμε πάνω σε τριμμένη φρυγανιά ή **Décor Mais**. Γυρίζουμε σε κάθετη θέση και πατάμε στη μέση (να γίνει ένα βαθύ λωμά), τοποθετούμε σε λαμαρίνα.

Στόφα

45' στους 30°C με 75% υγρασία.

Φούρνισμα

12-13' στους 220°C με ατμό. Μόλις βγει από το φούρνο το παίρνουμε με ένα πινέλο με ελαιόλαδο αρωματισμένο με σκόρδο και αλάτι.

Puravita Energy

Puravita: Πλούσια Γεύση. Υγιεινή Διατροφή.

Η έρευνα καταναλωτών με την ονομασία Taste Tomorrow που πραγματοποιήθηκε σε 40 χώρες σε όλο τον κόσμο από την Puratos έδειξε μια σαφή ανοδική τάση στην κατανάλωση ψωμιού με σιτηρά και σπόρους. Τα προϊόντα Puravita έρχονται να ανταποκριθούν στις απαιτήσεις των καταναλωτών μια που περιέχουν ένα μείγμα από εκλεκτούς σπόρους και σιτηρά σε τέλεια ισορροπία με τα καλύτερα πλήρη άλευρα, σιτάλευρα ή βυνάλευρα. Παρέχουν πρόσθετα οφέλη για την υγεία αλλά, πάνω από όλα, αυτό που αναζητά κυρίως ο καταναλωτής, εξαιρετική γεύση.

Μίγμα 25%

Ένα ψωμί που εξασφαλίζει στον οργανισμό την ενέργεια που χρειάζεται. Περιέχει βιταμίνες, φυτικές ίνες και πρωτεΐνες.

Συστατικά

Puravita Energy _____ 250 g
Νερό _____ ±590 g

Μαγιά Levante _____ 40 g
Αλεύρι 70% δυνατό _____ 1000 g

Μέθοδος Παρασκευής

Ζύμωμα	Αναμιγνύουμε όλα τα υλικά για 4' στην 1η ταχύτητα και 5' στη 2η ταχύτητα..
Θερμοκρασία ζύμης	25°C.
Ξεκούραση σε μάζα	10'.
Βάρος Ζύμης	Κόβουμε στα 300g.
Ξεκούραση Ζύμης	20' σε κάθε κομμάτι.
Μορφοποίηση	Πλάθουμε σε σχήμα φύλλου.
Στόφα	35-40' στους 28°C με 75% υγρασία.
Φούρνισμα	Στους 210°C για 30' και στα τελευταία 5' ανοίγουμε το ντάμπερ.

ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

Πλούσιο σε βιταμίνες A, E, B1, B2, B6, B9, και σεληνίου.

Πηγή φυτικών ινών, πρωτεϊνών, βιταμίνης B12, φωσφόρου, ιωδίου, χαλκού, μαγγανίου.

5%
αλεύρι

16%
φυσικό
προζύμι

44%
σπόροι

ΣΠΟΡΙΑ

Ηλιόσπορος, σιτάρι νιφάδες και λιναρόσπορος.

ΑΛΕΥΡΑ

Σίτου, φύτρο και πίτυρο σίτου.



Puravita Ω3

Μίγμα 50%

Με 30% λιγότερο αλάτι - Χωρίς πρόσθετα σάκχαρα.

Ένα ψωμί υψηλής διατροφικής αξίας λόγω των Ω3 που περιέχονται στους σπόρους chia και λιναριού.

Συστατικά

Easy Puravita Ω3 500 g

Αλεύρι σίτου 70%

δυνατό 500 g

Νερό 580-600 g

Μαγιά νωπή 20 g

Μέθοδος Παρασκευής

Ζύμωμα

Αναμιγνύουμε το 80% του νερού και τα υπόλοιπα υλικά για 8-10' στην 1η ταχύτητα και 4-6' στη 2η ταχύτητα. Προσθέτουμε το υπόλοιπο νερό σιγά σιγά μετά την έναρξη της 2ης ταχύτητας.

Ξεκούραση σε μάζα

60'.

Μορφοποίηση

Κόβουμε σε επιθυμητό βάρος.

Στόφα

35-40' στους 28°C με 75% υγρασία.

Φούρνισμα

Στους 240°C για 10' με ατμό και στη συνέχεια για 25-30' στους 210°C.

CLEAN
LABEL

ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

Πλούσιο σε Ω-3, εδώδιμες ίνες.

Πηγή πρωτεϊνών.

65%
αλεύρι

7%
φυσικά
προζύμια

24%
σπόροι

ΣΠΟΡΙΑ

Chia και λιναρόσπορου.

ΠΡΟΖΥΜΙ

Περιέχει φυσικά προζύμια σίτου και σίκαλης.



Puravita Πολυβιταμινούχο

Μίγμα 50%

Με 30% λιγότερο αλάτι - Χωρίς πρόσθετα σάκχαρα.

Ένα ψωμί φυσικά εμπλουτισμένο με βιταμίνες και μέταλλα.

Περιέχει φυτό σταριού, σπόρια σόγιας και ηλιόσπορους.

Συστατικά

Easy Puravita

Πολυβιταμινούχο 500 g

Αλεύρι 70% δυνατό 500 g

Νερό 580-600 g

Μαγιά νωπή 20 g

Μέθοδος Παρασκευής

Ζύμωμα

Αναμιγνύουμε το 80% του νερού (κατά προτίμηση κρύο) και τα υπόλοιπα υλικά για 8-10' στην 1η ταχύτητα και 4-6' στη 2η ταχύτητα. Προσθέτουμε το υπόλοιπο νερό σιγά σιγά μετά την έναρξη της 2ης ταχύτητας.

Ξεκούραση σε μάζα

60'.

Μορφοποίηση

Κόβουμε σε επιθυμητό βάρος.

Στόφα

35-40' στους 28°C με 75% υγρασία.

Φούρνισμα

Στους 240°C για 35-40' με ατμό και στη συνέχεια για 25-30' στους 210°C ανάλογα το βάρος της ζύμης.

CLEAN
LABEL

ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

Πλούσιο σε εδώδιμες ίνες.

Πηγή βιταμινών B1, B2, B5 B9, E
& μετάλλων ασβεστίου,
φωσφόρου, μαγνησίου, σιδήρου
και ψευδαργύρου.

55%
αλεύρι

14%
φυσικό
προζύμι

27%
σπόροι

ΣΠΟΡΙΑ

Σόγιας, ηλιόσπορου και
νιφάδες σίτου.

ΠΡΟΖΥΜΙ

Περιέχει φυσικό προζύμι σίτου.



Puravita Πρωτεϊνούχο

Μίγμα 50%

Με 30% λιγότερο αλάτι - Χωρίς πρόσθετα σάκχαρα.

Ένα ψωμί υψηλής περιεκτικότητας σε φυτικές πρωτεΐνες με πλούσια διατροφική αξία. Περιέχει τα 9 απαραίτητα αμινοξέα.

Συστατικά

Easy Puravita

Πρωτεϊνούχο 500 g

Αλεύρι σίτου 70%

δυνατό 500 g

Νερό 580-600 g

Μαγιά νωπή 20 g

CLEAN
LABEL

ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

Πλούσιο σε πρωτεΐνες.

Πηγή εδώδιμων ινών.

51%
αλεύρι

14%
φυσικά
προζύμια

20%
σπόροι

ΣΠΟΡΙΑ

Καρποί σόγιας.

ΠΡΟΖΥΜΙΑ

Περιέχει φυσικά προζύμια σίτου και σίκαλης.

Μέθοδος Παρασκευής

Ζύμωμα

Αναμιγνύουμε το 80% του νερού (κατά προτίμηση κρύο) και τα υπόλοιπα υλικά για 8-10' στην 1η ταχύτητα και 4-6' στη 2η ταχύτητα. Προσθέτουμε το υπόλοιπο νερό σιγά σιγά μετά την έναρξη της 2ης ταχύτητας.

Ξεκούραση σε μάζα

60'.

Μορφοποίηση

Κόβουμε σε επιθυμητό βάρος.

Στόφα

35-40' στους 28°C με 75% υγρασία.

Φούρνισμα

Στους 240°C για 10' με ατμό και στη συνέχεια για 25-30' στους 210°C.



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 Tegral Τσουρέκι Πολίτικο , τη μαγιά Levante 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 ανοιχτό το ντάμπερ. (τελαρωτός φούρνος)
Χρόνος Ψησίματος	40' (ανάλογα το φούρνο και το βάρος της ζύμης)

Τσουρέκι Πολίτικο Θεσσαλονίκης γεμιστό με:

➔ Nutcream

Βάζουμε το **Nutcream** με σακούλα ζαχαροπλαστικής στο φυτίλι και πλέκουμε. Για να διακοσμήσουμε το τσουρέκι όταν κρυώσει το περνάμε από πάνω με **Geladis Morbidi Croc Cioccolato Al Late**.

➔ Artebake White Hazelnut (Bueno)

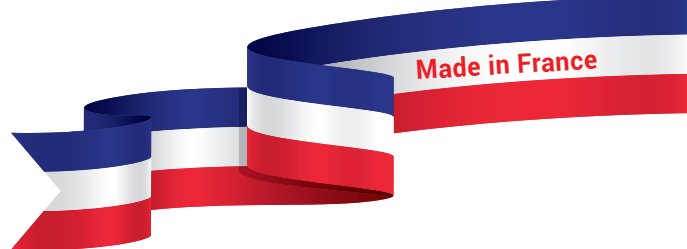
Βάζουμε το **Artebake White Hazelnut** με σακούλα ζαχαροπλαστικής στο φυτίλι και πλέκουμε. Για να διακοσμήσουμε το τσουρέκι όταν κρυώσει το περνάμε από πάνω με **Geladis Morbidi Croc Nocciola**.

➔ Vivafil Wild Blueberries- Deli Citron

Βάζουμε το **Vivafil Wild Blueberries** με σακούλα ζαχαροπλαστικής στο ένα φυτίλι και στο άλλο το **Deli Citron** και πλέκουμε. Για να διακοσμήσουμε το τσουρέκι όταν κρυώσει το περνάμε από πάνω με **Geladis Morbidi Glass Limone**.

➔ Deli Cheesecake

Βάζουμε το **Deli Cheesecake** με σακούλα ζαχαροπλαστικής στο φυτίλι και πλέκουμε. Για να διακοσμήσουμε το τσουρέκι όταν κρυώσει το περνάμε από πάνω με **Geladis Morbidi Glass Frutti Di Bosco**.



Beurre De Laiterie

82%



**Κατάλληλο για
κουλούρια, κέικ,
βουτυρόκρεμες**

Το Beurre De Laiterie 82% είναι ένα παστεριωμένο βούτυρο, που παρασκευάζεται με φυσικές διεργασίες από γάλα και κρέμα. Δίνει στο τελικό προϊόν μια γεύση φρέσκου βουτύρου.

Beurre Concentré Αέré

99,8%



**Για όλες τις χρήσεις,
ιδανικό για βάφλες,
κρέπες κλπ.**

Το Beurre Concentré Αέré 99,8% είναι ένα συμπυκνωμένο βούτυρο που παρασκευάζεται αποκλειστικά από γάλα και κρέμα. Είναι διογκωμένο για ευκολότερη ενσωμάτωση σε οποιαδήποτε ζύμη.

Beurre Pâtissier Concentré

99,8%



**Ιδανικό για παρασκευή
αρτοσκευασμάτων,
κουλουριών, κλπ.**

Το Beurre Pâtissier Concentré 99,8% είναι ένα συμπυκνωμένο βούτυρο που παρασκευάζεται αποκλειστικά από γάλα και κρέμα.

Beurre Pâtissier Concentré

99,8%

Carotène



**Για όλες τις
χρήσεις**

Το Beurre Pâtissier Concentré Carotène 99,8% είναι ένα συμπυκνωμένο βούτυρο που παρασκευάζεται αποκλειστικά από γάλα και κρέμα. Περιέχει καροτίνη για πιο έντονο χρώμα. Ιδανικό για παρασκευή αρτοσκευασμάτων, κουλουριών, κλπ.

Beurre Croissant Concentré

99,8%

Carotène



**Κατάλληλο για
παρασκευή
croissant και
αρτοσκευασμάτων**

Το Beurre Croissant Concentré 99,8% είναι ένα συμπυκνωμένο βούτυρο που παρασκευάζεται αποκλειστικά από γάλα, κρέμα και περιέχει καροτίνη. Παρασκευάζεται έτσι ώστε να έχει υψηλότερο σημείο τήξης από το κανονικό βούτυρο.

Beurre Concentré de Brebis

99,8%



**Κατάλληλο για σιροπιαστά,
κουραμπιέδες, μπισκότα κ.α.**

Το Beurre Concentré de Brebis 99,8% είναι ένα πρόβειο βούτυρο με προσθήκη κασιόκισιου. Βέλτιστη θερμοκρασία χρήσης: +5°C / +15°C.

Beurre Oriental Concentré

99,8%



**Κατάλληλο για εφαρμογές
σε παραδοσιακή
ζαχαροπλαστική**

Το Beurre Oriental Concentré 99,8% είναι ένα συμπυκνωμένο βούτυρο με φινό κασιόκισιο άρωμα. Παρασκευάζεται αποκλειστικά από γάλα και κρέμα για γλυκά ταψιού, κουραμπιέδες κλπ.



Βούτυρο Puratos

Κουλούρια Πασχαλινά

Συστατικά

Αλεύρι Ζαχαρ/κίς _____ 1 kg
Ζάχαρη
Κρυσταλλική _____ 350 g

Beurre Pâtissier
Concentré Carotène 300 g
Νερό ή γάλα _____ 150 g

Αυγά _____ 3 τεμ.
Baking Super _____ 40 g
Βανίλια _____ 5 g

Μέθοδος Παρασκευής

Ζύμωμα

Αφρατεύουμε καλά το βούτυρο με την ζάχαρη. Προσθέστε σταδιακά τα αυγά. Στην συνέχεια προσθέστε σταδιακά το νερό, και κατόπιν το αλεύρι μέχρι να αφομοιωθεί τελείως (όχι πολύ ανάμιξη).

Μορφοποίηση

Δίνουμε το κατάλληλο σχήμα, έπειτα περνάμε την επιφάνεια των κουλουριών με κρόκους αυγών (αραιωμένους με λίγο νερό).

Φούρνισμα

Ψήνουμε στους 180 - 200°C (αναλόγως τον φούρνο) για 25'.

Για όλες τις χρήσεις

Made in France



Το Beurre Pâtissier Concentré Carotène 99,8% είναι ένα συμπυκνωμένο βούτυρο που παρασκευάζεται αποκλειστικά από γάλα και κρέμα. Περιέχει καροτίνη για πιο έντονο χρώμα. Κατάλληλο για όλες τις χρήσεις.



Tegral Dolcinote

Colomba di Pasqua

Προζύμι Συστατικά

Tegral Dolcinote.....1,5 kg
Νερό..... ±400 g

Puratos Beurre de Laiterie 82%...50 g
Κρόκοι.....200 g

Μαγιά Levante.....4 g
Συνολικό προζύμι.....2,454 kg

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.....2,454 kg
Tegral Dolcinote.....1,2 kg
Puratos Beurre de Laiterie 82%.....550 g

Νερό.....±450 g
Κρόκοι.....400 g
Ζάχαρη.....400 g
Φρουί γλάσέ (σε κυβάκια).....1,2 kg

Μέλι.....50 g
Αρώματα.....όσο χρειάζεται
Σύνολο ζύμης.....6,704 kg

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.

Ψεκασμός 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 τάρπερ.

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.



Βούτυρο Puratos Sable

Συστατικά

Αλεύρι ζαχαροπλαστικής _____ 750 g

Ζάχαρη Άχνη _____ 300 g

Puratos Beurre de Laiterie _____ **300 g**

Αυγά _____ 160 g

Αλάτι _____ 5 g

Για όλες τις χρήσεις

Made in France



Μέθοδος Παρασκευής

Ζύμωμα

Βάζουμε όλα τα υλικά στο μίξερ εκτός από το αυγό και αναδεύουμε με το φτερό για 1' στη αργή ταχύτητα. Έπειτα προσθέτουμε το αυγό σιγά σιγά και ζυμώνουμε στην αργή ταχύτητα για 2' μέχρι να έχουμε μια ομογενοποιημένη ζύμη.

Ξεκούραση Ζύμης

Αφήνουμε την ζύμη καλυμμένη με μεμβράνη για 20' στο ψυγείο.

Μορφοποίηση

Κατόπιν ανοίγουμε την ζύμη σε δύο αντικοληθητικά χαρτιά σε πάχος χιλιοστών.

Φούρνισμα

Κόβουμε με κουπάτ και ψήνουμε στους 170°C για 18'.

Το Beurre De Laiterie 82% είναι ένα παστεριωμένο βούτυρο, που παρασκευάζεται με φυσικές διεργασίες από γάλα και κρέμα. Δίνει στο τελικό προϊόν μια γεύση φρέσκου βουτύρου. Κατάλληλο για κουλούρια, κέικ, βουτυρόκρεμες.



Belcolade Lait Caramel

Poires Caramel

Tegral Sponge Choco

Συστατικά

Tegral Sponge Choco	1 kg
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', ανάλογα το φούρνο

Poires Pochees Caramel

Συστατικά

Αχνή ζάχαρη	250 g
Νερό	500 g
Στικ κανέλλας	1 τμχ
Στικ βανίλιας	1 τμχ
Αστεροειδής γλυκάνισος	1 τμχ
Αχλάδι ολόκληρο καθαρισμένο	5 τμχ

Μέθοδος Παρασκευής

Κάνουμε μια ξηρή καραμέλα με τη ζάχαρη άχνη, σβήνουμε με νερό και ρίχνουμε μέσα όλα τα μπαχαρικά μαζί με τα αχλαδιά. Βράζουμε για 20 – 30' σε σιγανή φωτιά.

Cremeux Poire

Συστατικά

PatisFrance Πουρές Αχλάδι	200 g
Ζάχαρη	20 g
Corn flour	10 g
Φύλλα ζελατίνης	6 g

Μέθοδος Παρασκευής

Ζεσταίνουμε τον πουρέ με τη ζάχαρη και προσθέτουμε το corn flour ανακατεύοντας συνέχεια. Αφού πάρει μια βράση αφαιρούμε το μείγμα από τη φωτιά, προσθέτουμε το φύλλο ζελατίνης και ανακατεύουμε με ένα σύρμα. Σε αυτό το μείγμα προσθέτουμε τα Poires Pochees κομμένα σε κύβους.

Mousse Lait Caramel

Συστατικά

Γάλα	150 g
Φύλλα ζελατίνης	7,5 g
Belcolade Lait Caramel	260 g
Chantypak	250 g
Puratos Κρέμα Γάλακτος 35%	250 g

Μέθοδος Παρασκευής

Ζεσταίνουμε το γάλα, προσθέτουμε τη ζελατίνη και το ρίχνουμε στη **Belcolade Lait Caramel** ανακατεύοντας με ένα σύρμα ζαχαροπλαστικής. Στους 32°C ενσωματώνουμε τις ημίρρεστες κρέμες **Puratos Κρέμα Γάλακτος** και **Chantypak**.

Επικάλυψη Γάλακτος Καραμέλα

Συστατικά

Γάλα	155 g
Γλυκόζη	250 g
Φύλλα ζελατίνης	15 g
Belcolade Lait caramel	500 g
Miroir Neutre	250 g
Harmony Caramel	250 g

Μέθοδος Παρασκευής

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

Δομή & Διακόσμηση

Σε μια φόρμα σιλικόνης τοποθετούμε το Cremeux Poire και κλείνουμε με ένα κομμάτι από το παντεσπάνι και το βάζουμε στη κατάψυξη.

Σε μια φόρμα σιλικόνης μεγαλύτερης διαμέτρου τοποθετούμε τη mousse και μέσα σε αυτή τοποθετούμε το παγωμένο Cremeux Poire. Τοποθετούμε ξανά στην κατάψυξη.

Όταν παγώσει ξεφορμάρουμε και επικαλύπτουμε με την Επικάλυψη Γάλακτος Καραμέλα.



Belcolade Amber Cacao Trace

Easter Nests

Σοκολατένια φωλιά

Συστατικά

Belcolade Noir Selection C501

Belcolade Amber Cacao Trace

Belcolade Cocoa Butter

Μέθοδος Παρασκευής

Σε ημικύκλια φόρμα διαμέτρου 8 εκατοστών φτιάχνουμε καλούπι με στρωμένη **Belcolade Amber Cacao Trace** και αφού η σοκολάτα σετάρει φτιάχνουμε ακόμα ένα εσωτερικό καλούπι με **Belcolade Noir Selection C501**.

Την επόμενη μέρα ξεφορμάρουμε το ημικύκλιο και στην εξωτερική πλευρά με χωνάκι κάνουμε γραμμές με στρωμένη **Belcolade Noir Selection C501**.

Με μία χτένα κάνουμε ίσιες γραμμές σε αντικολλητικό χαρτί με **Belcolade Noir Selection C501** και διακοσμούμε με αυτές το χείλος από το ημικύκλιο.

Ψεκάζουμε τη φωλιά με **Belcolade Cocoa Butter** και σοκολάτα **Belcolade Amber Cacao Trace** σε αναλογία 50%.

Crumble Αμυγδάλλου

Συστατικά

PatisFrance Πούδρα Αμυγδάλλου 200 g

Μαύρη ζάχαρη 200 g

Αλεύρι 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', ανακατεύοντας τακτικά. Αφήνουμε το Crumble να κρυώσει και η βάση είναι έτοιμη.

Παντεσπάνι

Συστατικά

Tegral Sponge	1000 g
Αυγά	600 g
Νερό	200 g

Μέθοδος Παρασκευής

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 με το φούρνο.

Mousse Amber 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

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 **Belcolade Amber Cacao Trace** ανακατεύοντας με ένα σύρμα. Στους 30°C ενσωματώνουμε την ημίρρευστη σαντιγί.

Coulis Raspberry – Strawberry

Συστατικά

PatisFrance Starfruits Raspberry	300 g
PatisFrance Starfruits Strawberry	300 g
Χυμό ράιμ	10 g
Ξύσμα ράιμ	1/2 ράιμ
Ζάχαρη	100 g
Ζελατίνη	17,5 g

Μέθοδος Παρασκευής

Σε μία κατσαρόλα ζεσταίνουμε τους πουρέδες, το χυμό, το ξύσμα και τη ζάχαρη σε θερμοκρασία περίπου 70°C. Προσθέτουμε τη μαλακωμένη ζελατίνη και ομογενοποιούμε με μπλέντερ χειρός αφαιρώντας τις φυσαλίδες.

Επικάλυψη Amber

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

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

Στο κάτω μέρος της φωλιάς τοποθετούμε το Mousse Amber Σοκολάτας σε πάχος 1 εκατοστό. Έπειτα τοποθετούμε το παντεσπάνι μαζί με το Coulis Raspberry – Strawberry αφού το έχουμε παγώσει σε τσέρκι διαμέτρου 5 εκατοστών. Συνεχίζουμε με το Mousse Amber Σοκολάτας, αφήνουμε να σετάρει το mousse στο ψυγείο, επικαλύπτουμε το mousse με μία λεπτή στρώση Amber επικάλυψης. Τοποθετούμε τη φωλιά πάνω στο Crumble Αμυγδάλου και διακοσμούμε με τα μικρά πασχαλινά αυγά.

**ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΥΜΕ ΤΗΝ
ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΤΟΥ ΚΑΚΑΟ
ΔΗΜΙΟΥΡΓΟΥΜΕ ΑΠΙΘΑΝΗ ΓΕΥΣΗ**



Belcolade

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE



CACAO-TRACE

**ΦΡΟΝΤΙΖΟΥΜΕ ΤΟΥΣ
ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΕΣ ΤΟΥ**

Puratos

Αξιοπιστοι συνεργάτες στην καινοτομία