

vision

Ειδική έκδοση για επαγγελματίες
αρτοποιούς, ζαχαροπλάστες,
και σοκολατοποιούς

Sapore Oracolo

Χριστουγεννιάτικα
Γλυκίσματα

Βασιλόπιτες σε
μοντέρνες γεύσεις



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Αρτοποιία

- 02 Προϊόντα No Sugar
- 03 Tegral Low Salt
- 04 Παρίγο
- 05 Sapore Oracolo
- 06 Τσουρέκια
- 08 Βασιλόπιτες
- 10 Ιταλικό Panettone

Ζαχαροπλαστική

- 11 Tegral Kok
- 12 5+5 προτάσεις
- 15 Tegral Brownies
- 16 Tiramisu
- 17 Light Purple
- 18 Χριστουγεννιάτικα σοκολατένια διακοσμητικά
- 20 Christmas Büche
- 22 Lemon Notes

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

Νέες ιδέες!



Για όσους νοιάζονται η διατροφή τους αλλά και η απόλαυση τους να είναι **ΧΩΡΙΣ ΖΑΧΑΡΗ.**

Η τάση για γλυκά με λιγότερη ή καθόλου ζάχαρη έχει μπει στην συνείδηση των καταναλωτών και εμείς οφείλουμε να την υπηρετήσουμε.

Σας προτείνουμε προϊόντα της Puratos χωρίς ζάχαρη και χωρίς πρόσθετη ζάχαρη που μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και να ικανοποιήσετε τις απαιτήσεις των καταναλωτών σας.



Belcolade
Noir Selection
Malt - Υγείας



Belcolade
Lait Selection
Malt - Γάλακτος



Belcolade
Blanc Selection
Malt - Λευκή



Artegourmet
Πραλίνα φουντουκιού
με 13% περιεκτικότητα



Corman 35%
Ζωική κρέμα



Festipack
Φυτική κρέμα



Pralirex της PatisFrance
100% πραλίνα
φουντουκιού





Tegral Low Salt

50% λιγότερο αλάτι, 100% γεύση στο χωριάτικο ψωμί

Ο ρόλος του αλατιού είναι πολύ σημαντικός και ζωτικός σε όλα τα στάδια της ζωής.

Χρησιμοποιήσαμε για αυτό το λόγο, φυσικές και τεχνολογικά υψηλών προδιαγραφών πρώτες ύλες.

	*Χωριάτικου τύπου ψωμί αναφοράς		Tegral Low Salt	
Tegral Low Salt			100,00	58,31%
αλεύρι σίτου	40,00	23,32%		
αλεύρι κίτρινο	60,00	34,99%		
νερό	67,00	39,07%	69,00	40,23%
μαγιά	2,50	1,46%	2,50	1,46%
αλάτι	2,00	1,17%		
ΣΥΝΟΛΟ	171,50		171,50	

Πίνακας Α. Συγκριτικό αποτέλεσμα μείωσης αλατιού κατά 50%.

Συστατικά

Tegral Low Salt _____ **2 kg** Μαγιά _____ 50-60 g
Νερό κρύο _____ 1,35-1,4 kg

Μέθοδος Παρασκευής

Ζύμωμα	Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί για 4' στην 1 ^η ταχύτητα και για 4' στην 2 ^η ταχύτητα
Θερμοκρασία Ζύμης	26°C
Ξεκούραση	20-30'
Μορφοποίηση	Κόβουμε στα 450g και δίνουμε σχήμα
Στόφα	30-40' στους 32-35°C με 75% υγρασία
Χρόνος Ψησίματος	40-45' στους 200-210°C με ατμό

Ραρίγο

ένα ψωμί από την Ήπειρο

Όλοι δεχόμαστε ότι οι καλύτεροι αρτοποιοί ξεκίνησαν από την Ήπειρο και μας έμαθαν την τέχνη και την γεύση του καλοζυμωμένου ψωμιού.

Στο μίγμα μας Ραρίγο θα ανακαλύψετε την μαστοριά της γεύσης ενός Ηπειρώτικου ψωμιού.

Ένα σκούρο ψωμί με υγιεινό αλεύρι ολικής άλεσης και με αρώματα που του προσδίδει το φυσικό παραδοσιακό προζύμι σίκαλης.

Συστατικά

Ραρίγο _____ **5 kg** **Μαγά Levante** _____ **150 g**
 Νερό κρύο _____ 3,5 kg

Μέθοδος Παρασκευής

Ζύμωμα	Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί για 2' στην 1 ^η ταχύτητα και για 8' στην 2 ^η ταχύτητα
Θερμοκρασία Ζύμης	27°-29°C
Ξεκούραση	Αλείφουμε μια λεκάνη με λάδι και αφήνουμε τη ζύμη 60'
Μορφοποίηση	Κόβουμε στα 500g και πλάθουμε σε καρβέλι
Στόφα	25-30' στους ±32-34°C με 80-85% υγρασία
Χρόνος Ψησίματος	35-40' στους 210-220°C με ατμό



Sapore Oracolo

Το Sapore Oracolo ανήκει στην κατηγορία των φυσικών προζυμιών της Puratos. Έχει σχεδιαστεί για να προσφέρει την «παραδοσιακή» Γαλλική γεύση ψωμιού, με ρουστίκ κόρα.

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.

Διάρκεια ζωής: 2 μήνες στους 4°C , 9 μήνες στους -20°C.

Συστατικά

Sapore Oracolo _____ **300 g** Νερό κρύο _____ 1,4 kg
 Αλεύρι δυνατό 70% _____ 1 kg Αλάτι _____ 40 g
 Αλεύρι κίτρινο ψιλό _____ 1 kg

Μέθοδος Παρασκευής

Ζύμωμα	Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί με το 60% του νερού για 8' στην 1 ^η ταχύτητα και προσθέτουμε σταδιακά το υπόλοιπο νερό για 4' στην 2 ^η ταχύτητα
Θερμοκρασία Ζύμης	24°-25°C
Ξεκούραση	Μέσα στη λεκάνη για 30'. Κάνουμε ένα δίπλωμα και το ξεκουράζουμε για άλλα 30'. Κάνουμε άλλο ένα δίπλωμα και το σκεπάζουμε για να ωριμάσει 12-14 ώρες σε θερμοκρασία περιβάλλοντος 24-25°C.
Μορφοποίηση	Στη συνέχεια ζυγίζουμε στο επιθυμητό βάρος και τοποθετούμε σε λαμαρίνα ή τελάρο.
Στόφα	2,5-3 ώρες στους 30°C με 70% υγρασία
Χρόνος Ψοσίματος	Φουρνίζουμε στους 230°C και στην συνέχεια κατεβάζουμε στους 205°C για 45' (αναλόγως το βάρος) με ανοικτό ντάμπερ τα τελευταία 20'.



Τσουρέκι Πολίτικο Θεσσαλονίκης

Συστατικά

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

Corman Dairy Butter 82% .. 100g
Μαγιά **Levante** 80g

Μέθοδος Παρασκευής

Ζύμωμα	Βάζουμε το μίγμα Tegral Τσουρέκι Πολίτικο , την μαγιά και το 80% του νερού σε ταχυζυμωτήριο και ζυμώνουμε 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)

Τσουρέκι Πολίτικο Θεσσαλονίκης γεμιστό με:

- ➔ **Vivafil βερίκοκο ή φράουλα ή κεράσι ή άγριο μύρτιλο**
- ➔ **Nutcream**
- ➔ **Cookies & Cream με White Hazelnut Artebake**
- ➔ **Pate de Marrons**
- ➔ **Deli Orange με Belcolade Dark drops**

Μέθοδος Παρασκευής

Ζύμωμα	Ακολουθούμε την συνταγή για το Τσουρέκι Πολίτικο Θεσσαλονίκης
Βάρος Ζύμης	Ζυγίζουμε κομμάτια ζύμης των 250 ή 300g, αφήνουμε άλλα 10' ξεκούραση και την ανοίγουμε σε διαστάσεις 40x10 cm. Με σακούλα ζαχαροπλαστικής τοποθετούμε τη γέμιση της αρεσκείας μας κατά μήκος της ζύμης, ψεκάζουμε με λίγο νερό και την κλείνουμε καλά ρολάροντάς τη. Στη συνέχεια πλέκουμε τα 2 κορδόνια.
Στόφα	60-70' στους 36-38°C με 75-80% υγρασία κι έπειτα αλείφουμε με Sunset Glaze αραιωμένο με 20% νερό.
Χρόνος Ψησίματος	Ψήνουμε στους 150°C για 45'.

Για την επικάλυψη:

Θα χρησιμοποιήσουμε **Carat Decocrem Dark** ή **Carat Decocrem White**.



Βασιλόπιτα βουτύρου

Συστατικά

Satin Complete Vanilla.....	1000 g	Corman Liquid Butter.....	200 g
Ηλιέλαιο.....	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**.

Βασιλόπιτα Vivafil Βερύκοκο

Συστατικά

Satin Complete Vanilla.....	1000 g	Vivafil Βερύκοκο.....	450-540 g
Ηλιέλαιο.....	400 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**.



Βασιλόπιτα Vivafil Blueberry

Συστατικά

Satin Complete Vanilla.....	1000 g	Νερό.....	400 g
Ηλιέλαιο.....	400 g	Αποξηραμένα Cranberries	250 g
Vivafil Blueberry.....	350 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

Βασιλόπιτα Vivafil Κεράσι σε ρίπλα

Συστατικά

Satin Complete Vanilla.....	1000 g	Vivafil Κεράσι.....	200 g
Ηλιέλαιο.....	400 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 κεράσι.

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**.



Παραδοσιακό Ιταλικό Panettone με Tegral Dolcinote

Προζύμι

Συστατικά

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

Τελική ζύμη

Συστατικά

Προζύμι	2454 g
Tegral Dolcinote	1200 g
Σταφίδες	850 g
Corman Dairy Butter 82%	550 g
Νερό	±450 g
Κρόκοι	400 g
Ζάχαρη	400 g
Φρουί γλασέ (σε κυβάκια)	350 g
Μέλι	50 g
Αρώματα	όσο χρειάζεται
Σύνολο ζύμης	6704 g

*οι χρόνοι ποικίλλουν ανάλογα με τον τύπο του ζυμωτήριου.

**οι παραπάνω χρόνοι είναι για panettone των 1000 g.

*** για πιο μικρά panettone μειώστε το χρόνο ψησίματος.

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.

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 το ντάμπερ.

Χρόνος

ψησίματος

Στατικός: 55-60' / Αερόθερμος: 50-55'. Όταν ψηθεί το κρεμάμε ανάποδα με τα κατάλληλα άγκιστρα μέχρι να κρυώσει εντελώς.

Απευθείας Μέθοδος: Για να φτιάξετε τα Panettone σας 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.



Tegral Kok

Συστατικά

Tegral Kok	1000 g	Νερό (στο ψυγείο στους 6°C).....	200 g
Αυγά (στο ψυγείο στους 6°C).....	700 g		

Μέθοδος Παρασκευής:

Βάζουμε στο μίξερ 700g αυγά, 200g νερό και τέλος το Tegral Kok. Χτυπάμε στην 1^η ταχύτητα για 1' και μετά στην 3^η ταχύτητα για 4-5' μέχρι να δέσει το μίγμα. Κόβουμε με το κορνέ και τοποθετούμε το μίγμα σε στρογγυλή μορφή πάνω σε λαμαρίνα. Ψήνουμε στους 220-230°C [ενδεικτική θερμοκρασία ανάλογα το φούρνο] για 8-10'. Η ίδια συνταγή και εκτέλεση για τα σαβουαγιάρ.

Κρέμα ζαχαροπλαστικής Victoria

Συστατικά

Victoria	250 g	Βανίλια stick.....	1 τεμ.
Κρόκους αυγών.....	2 τεμ.	Corman Dairy butter.....	50 g
Νερό (στο ψυγείο στους 6°C).....	750 g	Deli Meringue	250 g
		Corman 35%	350 g

Μέθοδος Παρασκευής:

Σε ένα μπολ βάζουμε την Victoria με τους κρόκους. Βράζουμε το νερό μαζί με την βανίλια και αραιώνουμε σταδιακά το μίγμα με ένα μέρος από αυτό. Προσθέτουμε το υπόλοιπο νερό, ανακατεύουμε και βάζουμε όλο το μίγμα στη φωτιά μέχρι να πάρει μια βράση, ανακατεύοντας συνέχεια για να μην κολλήσει. Βάζουμε το βούτυρο ανακατεύοντας μέχρι να ομογενοποιηθούν.

Απλώνουμε την κρέμα σε μια λαμαρίνα και την τοποθετούμε στο ψυγείο να κρυώσει, καλύπτοντας την με μια μεμβράνη. Τέλος χτυπάμε όλη αυτή την κρέμα στο μίξερ με το σύρμα και όταν αφρατέψει προσθέτουμε το Deli Meringue, αφού το έχουμε κάνει μαρέγκα στο μίξερ. Τέλος προσθέτουμε την Corman και ανακατεύουμε ελαφρά.

Επικάλυψη

Συστατικά

PatisFrance Miroir Plus Chocolate Blanc 500 g	Coverlux dark	150 g
---	---------------------	-------

Μέθοδος Παρασκευής:

Ζεσταίνουμε το Miroir Plus στους 45-48°C προσθέτουμε την Coverlux Dark και ανακατεύουμε μέχρι να ομογενοποιηθεί. Το αφήνουμε να πάει στους 35°C και βουτάμε τα κοκ.

5 + 5

ΓΕΥΣΤΙΚΕΣ ΛΥΣΕΙΣ

Εναλλακτικές προτάσεις για να δώσετε γεύση από την "Βάση" της τούρτας σας. Δοκιμάστε του συνδυασμούς που σας προτείνουμε, είναι τόσο γευστικά που μπορούν να φαγωθούν και χωρίς κάτι άλλο...

Τραγανές Βάσεις

Cashews

Συστατικά

Belcolade Lait Selection	100 g
PatisFrance Pralirac au Beurre Salé	150 g
PatisFrance Crousticrep	80 g
Ψημένα & σπασμένα cashews	75 g
Coco pops	20 g



A l'ancienne

Συστατικά

Belcolade Lait Selection	100 g
PatisFrance Praliné A l'ancienne	200 g
PatisFrance Crousticrep	100 g
Coco pops	25 g
TAURA κομματάκια μέλι σε κύβους	50 g
Σταφίδες	45 g



Strawberry Almond

Συστατικά

Belcolade Blanc Selection	100 g
PatisFrance Pralifizz	200 g
PatisFrance Crousticrep	125 g
TAURA κομματάκια φράουλας σε κύβους	75 g
Ψημένα αμύγδαλα σπασμένα	50 g



Salted Peanuts

Συστατικά

Belcolade Lait selection	100 g
PatisFrance Praliné Almond 60%	200 g
Salted roasted peanuts	75 g
Coco pops	25 g
PatisFrance Crousticrep	125 g



Almond Crumble

Συστατικά

Corman Dairy Butter 82%	270 g
Ζάχαρη κρυσταλική	300 g
Αμύγδαλο σκόνη PatisFrance	300 g
Αλεύρι ζαχαροπλαστικής	330 g
Κακάο	20 g
Αλάτι	10 g



Μέθοδος Παρασκευής:

Ζυμώνουμε όλα τα υλικά στο μίξερ μέχρι να έχουμε μια σπυρωτή ζύμη crumble.

Τοποθετούμε στη κατάψυξη να παγώσει.

Έπειτα σε ένα τσέρκι 16cm τοποθετούμε μια στρώση από το παγωμένο crumble περίπου 1cm σε ύψος και ψήνουμε στους 170°C για περίπου 20'.

Παντεσπάνια

Speculoos

Συστατικά

Tegral Satin Crème Cake	1 kg
Αυγά	350 g
Ηλιέλαιο	300 g
Καστανή ζάχαρη	300 g
Νερό	225 g
Κανέλλα	25 g



Μέθοδος Παρασκευής:

Ανακατεύουμε όλα τα υλικά μαζί για 5' στην 2^η ταχύτητα με φτερό. Σε τσέρκι 18cm βάζουμε 600g μίγμα. Ψήνουμε στους 170°C για 35-40' με κλειστό ντάμπερ.

Almond

Συστατικά

Tegral Biscuit	300 g
PatisFrance Frangimix	200 g
Νερό	100 g
Αυγά	300 g
Βούτυρο	50 g



Αναμιγνύουμε όλα τα υλικά μαζί εκτός του βούτυρο με το φτερό για 5΄ στην 3^η ταχύτητα. Λιώνουμε το βούτυρο και προσθέτουμε μια μικρή ποσότητα από το προηγούμενο μίγμα. Αναμιγνύουμε καλά και κατόπιν ενσωματώνουμε απαλά το υπόλοιπο μίγμα με μια μαρίζ. Σε τσέρκι 18cm βάζουμε 400g μίγμα. Ψήνουμε στους 180°C για περίπου 35-40΄, με κλειστό ντάμπερ.

Coffee

Συστατικά

Tegral Satin Crème Cake	1 kg
Αυγά	400 g
Ηλιέλαιο	300 g
Νερό	225 g
PatisFrance Extract de café	3%



Μέθοδος Παρασκευής:

Ανακατεύουμε όλα τα υλικά μαζί για 5΄ στην 2^η ταχύτητα με φτερό. Σε τσέρκι 18cm βάζουμε 600g μίγμα. Ψήνουμε στους 170°C για 35-40΄ με κλειστό ντάμπερ.

Strawberry

Συστατικά

Tegral Satin Crème Cake	1 kg
Αυγά	400 g
Ηλιέλαιο	300 g
Geladis Pasta Strawberry (ανάμιξη με 175g νερό)	10%



Μέθοδος Παρασκευής:

Ανακατεύουμε όλα τα υλικά μαζί για 5΄ στην 2^η ταχύτητα με φτερό. Σε τσέρκι 18cm βάζουμε 600g μίγμα. Ψήνουμε στους 170°C για 35-40΄ με κλειστό ντάμπερ.

Hazelnut

Συστατικά

Tegral Satin Crème Cake	1 kg
Αυγά	400 g
Ηλιέλαιο	300 g
Νερό	225 g
PatisFrance Pralirex	8%



Μέθοδος Παρασκευής:

Ανακατεύουμε όλα τα υλικά μαζί για 5΄ στην 2^η ταχύτητα με φτερό. Σε τσέρκι 18cm βάζουμε 600g μίγμα. Ψήνουμε στους 170°C για 35-40΄ με κλειστό ντάμπερ.



Tegral Brownies με Deli Cheesecake

Συστατικά

Tegral Brownies.....	1000 g	Deli Cheesecake με Κατίκι Δομοκού.....	1,4 kg
Νερό.....	250 g	Miroir Neutre και Harmony Choco για διακόσμηση	
Belcolade Selection Noir chunks.....	350 g		

Μέθοδος Παρασκευής:

Ανακατεύουμε το Tegral Brownies με το νερό στην 2^η ταχύτητα για 3-4', κατόπιν προσθέτουμε την Belcolade & ανακατεύουμε ελαφρά.

Βάζουμε το μίγμα σε ταψί διαστάσεων 42,5x28cm και κρατάμε λίγο για τη διακόσμηση.

Βάζουμε στην κατάψυξη για 10'

Κατόπιν επικαλύπτουμε με το Deli Cheesecake. Με σακούλα ζαχαροπλαστικής κόβουμε γραμμές από το μίγμα με το Brownies. Απλώνουμε με παλέτα για να δημιουργήσουμε τα σχέδια από πάνω.

Ψήνουμε στους 180°C για 35-40' σε αερόθερμο με κλειστό ντάμπερ

Αφήνουμε να κρυώσει και γυαλίζουμε με Miroir Neutre .



Deli Cheesecake
με Κατίκι Δομοκού
Συσκευασία 5 Kg.



Tiramisu

Pate a Bombe

Συστατικά

Κρόκοι αυγών	600 g
Ζάχαρη	1200 g
Νερό	350 g
Ζελατίνες	12 τεμ.
Αμαρέτο	125 g

Σαβουαγιάρ

Συστατικά

Tegral Kok	1000 g
Αυγά (στο ψυγείο 6°C)	700 g
Νερό (στο ψυγείο 6°C)	200 g

Φτιάχνουμε ένα σιρόπι με 1000g νερό 1100g ζάχαρη και 60g PatisFrance Extrait de café.

Μουλιάζουμε τα σαβουαγιάρ μόλις γίνει κλιάρο το σιρόπι.

Κρέμα tiramisu

Συστατικά

Pate a Bombe	1100 g
Deli Cheesecake GR	1500 g
Corman 35%	1100 g

Δομή & Διακόσμηση

Τοποθετούμε τα σαβουαγιάρ κατόπιν την κρέμα tiramisu και επαναλαμβάνουμε με τα σαβουαγιάρ και την κρέμα.

Πασπαλίζουμε με κακάο που δεν υγρασιάζει

Μέθοδος Παρασκευής

Μουσκεύουμε τις ζελατίνες σε κρύο νερό μέχρι να μαλακώσουν. Αφρατεύουμε τους κρόκους στο μίξερ με σύρμα στην 3η ταχύτητα. Κατόπιν σε μια κατσαρόλα βράζουμε την ζάχαρη με το νερό μέχρι να φτάσει στους 115°C και το ρίχνουμε σιγά σιγά στο κάδο του μίξερ μέσα στους αφρατεμένους κρόκους ενώ συνεχίζεται το χτύπημα. Τέλος ρίχνουμε τις ζελατίνες ανακατεύουμε και κατόπιν προσθέτουμε το αμαρέτο. Βάζουμε στο ψυγείο για μισή ώρα.

Μέθοδος Παρασκευής

Χτυπάμε στο μίξερ με το σύρμα τα αυγά το νερό και το Tegral Kok στην 1η ταχύτητα για 1' κατόπιν στην 3η για 4-5' μέχρι να δέσει το μίγμα. Κόβουμε τα σαβουαγιάρ και ψήνουμε στους ± 220°C για 8-11' ανάλογα με το μέγεθος.

Μέθοδος Παρασκευής

Ομογενοποιούμε την Pate a Bombe με το Deli Cheesecake GR. Κατόπιν προσθέτουμε την ελαφρώς χτυπημένη κρέμα και ομογενοποιούμε.



Light Purple

Βάση Cheesecake

Συστατικά

Deli Cheesecake GR	500 g
Γάλα 3,5%	100 g
Chantypak	100 g
Corman Carlsburg 35%	100 g
Φύλλα ζελατίνης	1 τεμ.

Μέθοδος Παρασκευής

Μουσκεύουμε την ζελατίνη σε κρύο νερό. Ζεσταίνουμε το γάλα στους 50°C και προσθέτουμε την μουλιασμένη ζελατίνη. Προσθέτουμε μια μικρή ποσότητα από το Deli Cheesecake, ανακατεύουμε καλά και προσθέτουμε το μίγμα στην υπόλοιπη ποσότητα του Deli Cheesecake.

Ανακατεύουμε καλά και ενσωματώνουμε τις ελαφρά χτυπημένες κρέμες.

Cheesecake Blueberry

Συστατικά

Deli Cheesecake GR	500 g
Γάλα 3,5%	100 g
Chantypak	100 g
Corman Carlsburg 35%	100 g
Vivafill Wild Blueberry	75 g
Φύλλα ζελατίνης	1 τεμ.

Μέθοδος Παρασκευής

Μουσκεύουμε την ζελατίνη σε κρύο νερό. Ζεσταίνουμε το γάλα στους 50°C και προσθέτουμε την μουλιασμένη ζελατίνη. Προσθέτουμε μια μικρή ποσότητα από το Deli Cheesecake, ανακατεύουμε καλά και προσθέτουμε το μίγμα στην υπόλοιπη ποσότητα του Deli Cheesecake και ανακατεύουμε καλά.

Προσθέτουμε το Vivafill wild blueberry και ανακατεύουμε με το σύρμα. Ενσωματώνουμε τις ελαφρά χτυπημένες κρέμες με μια μαρίζ.

Δομή & Διακόσμηση

Με σακούλα ζαχαροπλαστικής βάζουμε ένα στρώμα από την βάση cheesecake στην τάρτα. Από πάνω βάζουμε μια ρίπλα από το Vivafill wild blueberry.

Κόβουμε με το κορνέ σε στρογγυλό σχήμα μικρές και μεγάλες κορυφές με την βάση cheesecake.

Στα κενά που αφήνουμε δημιουργούμε κορυφές με το μίγμα cheesecake blueberry.

Την καταψύχουμε και κατόπιν με πινέλο περνάμε Miroir neutre.



Χριστουγεννιάτικα σοκολατένια διακοσμητικά

1.



Ακολουθήστε βήμα βήμα το πώς πρέπει να φτιάξετε τα 3 σοκολατένια διακοσμητικά που σας προτείνουμε και εντυπωσιάστε τους πελάτες σας.

2.



Παίξτε με διαφορετικά χρώματα ή σχήματα σε στένσιλ και δημιουργήστε τις δικές σας διακοσμήσεις αρκεί να ακολουθήσετε τα τεχνικά βήματα που σας παρουσιάζουμε.

3.



Κουδουνάκι

1. Γεμίζουμε τις φόρμες με Belcolade C501j.
2. Ενώνουμε τα δύο ημισφαίρια χρησιμοποιώντας μια ζεστή επιφάνεια.
3. Χαράζουμε με ζεστή λάμα μαχαιριού δημιουργώντας ένα σταυρό.
4. Δημιουργούμε στις άκρες του σταυρού τα στρογγυλά τελειώματα με μεταλλικό σουβλί ζαχαροπλαστικής.
5. Βάφουμε το κουδουνάκι μπρονζέ χρώμα με πινέλο κρατώντας το στο χέρι ώστε να βαφτεί παντού.

5.





Χριστουγεννιάτικη μπάλα

1. Γεμίζουμε τις φόρμες με Belcolade C501j.
2. Ενώνουμε τα δύο ημισφαίρια χρησιμοποιώντας μια ζεστή επιφάνεια.
3. Τοποθετούμε τις σοκολατένιες μπάλες σε μια μεταλλική λεκάνη.
4. Ρίχνουμε από πάνω λίγο από το λευκό χρώμα (100g βούτυροκακάο συν 10g οξείδιο του τιτανίου, τα δουλεύουμε στους 28°C).
5. Συγχρόνως κουνάμε την λεκάνη με κυκλικές κινήσεις ώστε να πάει παντού το χρώμα και σταδιακά ρίχνουμε και το υπόλοιπο.
6. Ρίχνουμε λίγο ασημένιο χρώμα για να πάρουν λάμψη.
7. Σε ένα λευκό χαρτί σχεδιάζουμε παράλληλες γραμμές όσο μεγάλη θέλουμε να είναι η θηλιά της μπάλας. Τοποθετούμε διαφανή μεμβράνη από πάνω και με κορνέ σχηματίζουμε τις θηλίες.
8. Βάζουμε λίγη σοκολάτα πάνω στην μπάλα.
9. Κολλάμε την θηλιά.



Φύλλο με νιφάδα

1. Σε καθαρή λαμαρίνα περνάμε με βρεγμένο πανί την επιφάνεια της και κολλάμε ένα διαφανές πλαστικό. Βουτάμε το σχήμα που θέλουμε σε βούτυρο κακάο και αποτυπώνουμε στο διαφανές.
2. Βουτάμε το πινέλο σε βούτυρο κακάο και πιτσιλώντας δημιουργούμε τις άσπρες κουκίδες γύρω από τις νιφάδες.
3. Βάζουμε σε πιστόλι βούτυρο κακάο που έχουμε χρωματίσει με κόκκινο και περνάμε από πάνω.
4. Βάζουμε σε πιστόλι βούτυρο κακάο λευκό και περνάμε από πάνω.
5. Ρίχνουμε στρωμένη σοκολάτα στην αρχή του χαρτιού. Τοποθετούμε άλλη μια διαφανή σακούλα και με ένα πλαστικό σωλήνα σπρώχνουμε τη σοκολάτα να πάει σε όλη την επιφάνεια.
6. Αναποδογυρίζουμε αμέσως όλη την σακούλα και κόβουμε με στρογγυλό κουπάτ πάνω από κάθε νιφάδα.
7. Βάζουμε ένα χοντρό ρολό και διπλώνουμε σε αυτό όλες τις σακούλες μαζί. Το αφήνουμε να στεγνώσει και βγάζουμε τα σχήματα.





Christmas Bûche

Almond Crumble

Συστατικά

Corman Dairy Butter 82%	180 g
Ζάχαρη κρυσταλλική	200 g
PatisFrance Almond Powder	200 g
Αλεύρι	240 g
Αλάτι	8 g

Crispy Hazelnut

Συστατικά

Corman Dairy Butter 82%	30 g
Belcolade Lait Selection	70 g
Crousticrep	120 g
Pralirex	50 g
Praline Noisette 50%	250 g

Sponge Cake Vanilla

Συστατικά

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

Μέθοδος Παρασκευής

Ανακατεύουμε όλα τα υλικά μαζί με το φτερό μέχρι να δημιουργηθεί ένα crumble. Βάζουμε 130g από το crumble σε ένα τσέρκι 16cm και ψήνουμε στους 170°C για περίπου 20'.

Μέθοδος Παρασκευής

Ανακατεύουμε το λιωμένο βούτυρο με τη σοκολάτα και προσθέτουμε το pralirex, το praline noisette και τέλος το crousticrep ανακατεύοντας με μια μαρίζ.

Μέθοδος Παρασκευής

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

Gianduja Glaze

Συστατικά

Γάλα	250 g
Βανίλια (ξυλάκι)	1/2
Κρόκοι αυγών	90 g
Ζάχαρη κρυσταλλική	50 g
Φύλλα ζελατίνης	5 g
Ξύσμα από 1 πορτοκάλι	-
Corman 35%	260 g
Ρούμι	25 g
Σταφίδες μουλιασμένες σε ρούμι*	100 g

Μέθοδος Παρασκευής

Φτιάχνουμε μια κρέμα anglaise με το γάλα, τους κρόκους, τη ζάχαρη, τη βανίλια και το ξύσμα πορτοκαλιού και τη ζεσταίνουμε μέχρι τους 85°C. Προσθέτουμε τη μουλιασμένη ζελατίνη και όταν η κρέμα φτάσει στους 35°C προσθέτουμε το ρούμι. Στη συνέχεια ενσωματώνουμε τη κτυπημένη σαντιγύ και τις μουσκεμένες σταφίδες.

Hazelnut Praline Mousse

Συστατικά

Praline Noisette 50%	150 g
Pralirex	50 g
Γάλα	100 g
Φύλλα ζελατίνης	5 g
Cream Corman 35%	150 g
Chantypak	150 g

Μέθοδος Παρασκευής

Βράζουμε το γάλα, προθέτουμε το μουσκεμένο φύλλο ζελατίνης και τα ρίχνουμε στην πραλίνα με το pralirex. Ανακατεύουμε με ένα σύρμα και στους 30°C ενσωματώνουμε τις ημίρρευστες σαντιγές.

Praline Glaze

Συστατικά

Corman 35%	200 g
Γάλα	100 g
Belcolade C501/J Noir Selection	180 g
Praline Noisette 50%	230 g
Φύλλα ζελατίνης	16 g
Miroir Neutre	480 g

Μέθοδος Παρασκευής

Ζεσταίνουμε την κρέμα γάλακτος με το γάλα προσθέτουμε τα μουλιασμένα φύλλα ζελατίνης και τα ρίχνουμε στη σοκολάτα και την πραλίνα. Ανακατεύουμε με ένα σύρμα και προσθέτουμε το miroir neutre. Ομογενοποιούμε με ένα μίξερ χειρός και επικαλύπτουμε στους 35°C.

Δομή & Διακόσμηση

Στο τσέρκι 16cm όπου ψήσαμε το crumble, βάζουμε μια λεπτή στρώση από το crispy hazelnut και πάνω από αυτό τοποθετούμε το vanilla sponge. Στη συνέχεια, απλώνουμε μια στρώση από τη rum raisin bavaroise και τοποθετούμε στην κατάψυξη. Παίρνουμε ένα τσέρκι των 18 cm και βάζουμε μια μεμβράνη από κάτω και μια πλαστική ταινία μέσα περιμετρικά. Γεμίζουμε το μισό τσέρκι με το praline hazelnut mousse και τοποθετούμε μέσα σ' αυτό την παγωμένη βάση σπρώχνοντας μέχρι να έρθει στην ίδια ευθεία με τη μους. Ισιώνουμε με την παλέτα και τοποθετούμε στην κατάψυξη. Όταν παγώσει ξεφορμάρουμε και επικαλύπτουμε με το γκλασάζ.

*Σταφίδες σε Ρούμι

Συστατικά

Σταφίδες	300 g
Νερό	250 g
Ζάχαρη	150 g
Ρούμι	100 g

Μέθοδος Παρασκευής

Πλένουμε τις σταφίδες ώστε να καθαριστούν. Βράζουμε τη ζάχαρη με το νερό και φτιάχνουμε ένα σιρόπι. Προσθέτουμε τις σταφίδες και συνεχίζουμε το βράσιμο. Τέλος ρίχνουμε το ρούμι και βάζουμε φωτιά για να γίνει φλαμπέ. Αφήνουμε να κρυώσει προτού τις βάλουμε στο ψυγείο ή σε ένα βάζο.



Lemon notes

Almond Crumble

Συστατικά

Corman βούτυρο 82%	270 g
Ζάχαρη κρυσταλική	300 g
PatisFrance σκόνη αμυγδάλου	300 g
Αλεύρι ζαχαροπλαστικής	330 g
Κακάο	20 g
Αλάτι	10 g

Μέθοδος Παρασκευής

Ζυμώνουμε όλα τα υλικά στο μίξερ μέχρι να έχουμε μια σπυρωτή ζύμη crumble.

Τοποθετούμε στη κατάψυξη να παγώσει.

Έπειτα σε ένα τσέρκι 16cm τοποθετούμε μια στρώση από το παγωμένο crumble περίπου 1cm σε ύψος και ψήνουμε στους 170°C για περίπου 20´

Παντεσπάνι Σοκολάτας

Συστατικά

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

Μέθοδος Παρασκευής

Χτυπάμε όλα τα υλικά για 4´ στη 2^η ταχύτητα με το φτερό. Ρίχνουμε το μίγμα στις φόρμες και ψήνουμε στους 180°C περίπου για 30-35´ ανάλογα το μέγεθος και το φούρνο.

Crispy Hazelnut

Συστατικά

Corman Dairy Butter 82%	30 g
Belcolade Lait Selection	70 g
PatisFrance Praline Hazelnut 50%	240 g
PatisFrance Crousticrep	120 g
Τριμμένα φουντούκια	40 g

Μέθοδος Παρασκευής

Λιώνουμε το βούτυρο και τη σοκολάτα, τα ανακατεύουμε και τα ρίχνουμε στην πραλίνα. Τέλος ενσωματώνουμε το Crousticrep και τα τριμμένα φουντούκια

Lemon Cream

Συστατικά

Corman Carlsburg 35%	125 g
Deli Lemon	400 g

Μέθοδος Παρασκευής

Ζεσταίνουμε την Corman στους 50°C και την ενσωματώνουμε στο Deli Lemon.

Mousse Gianduja

Συστατικά

Γάλα	125 g
Corman 35%	125 g
Κρόκοι αυγών	3 τεμ.
Φύλλα ζελατίνης	5 g
PatisFrance Gianduja	400 g
Chantypak	200 g
Corman 35%	200 g

Μέθοδος Παρασκευής

Φτιάχνουμε μια creme anglaise με το γάλα τη Corman (125gr) και τους κρόκους.

Προσθέτουμε τη μουλιασμένη ζελατίνη και τη ρίχνουμε στη Gianduja. Στους 30°C ενσωματώνουμε τις Corman και Chantypak αφού τις έχουμε χτυπήσει ελαφρά.

Gianduja Glaze

Συστατικά

Γάλα	150 g
Corman 35%	150 g
Γλυκόζη	500 g
Belcolade Lait Selection	600 g
Gianduja	400 g
Φύλλα ζελατίνης	30 g
Miroir Neutre	1000 g

Μέθοδος Παρασκευής

Βράζουμε το γάλα την Corman και τη γλυκόζη. Προσθέτουμε τα μουλιασμένα φύλλα ζελατίνης ανακατεύοντας καλά με ένα σύρμα ζαχαροπλαστικής.

Ρίχνουμε όλο αυτό το μείγμα στην πραλίνα και τη σοκολάτα και τέλος το Miroir Neutre. Ομογενοποιούμε με ένα μίξερ χειρός και επικαλύπτουμε στους 33°C.

Δομή & Διακόσμηση

Σε ένα τσέρκι διαμέτρου 16cm ψήνουμε το crumble. Όταν κρυώσει πάνω από αυτό τοποθετούμε μια λεπτή στρώση από το crispy hazelnut, μετά μια στρώση από το παντεσπάνι σοκολάτας και τέλος μια στρώση από την lemon cream και τοποθετούμε στη κατάψυξη.

Σε ένα τσέρκι 18cm αφού έχουμε καλύψει το κάτω μέρος του τσερκιού με μια μεμβράνη και περιμετρικά το εσωτερικό του τσερκιού με κορδέλα ζαχαροπλαστικής, βάζουμε τη μους gianduja μέχρι τη μέση.

Τέλος πιέζουμε την παγωμένη βάση μέχρι να έρθει στην ίδια ευθεία και τοποθετούμε στη κατάψυξη.

Αφού παγώσει η τούρτα ξεφορμάρουμε και επικαλύπτουμε με το γκλασάζ gianduja στους 33°C και από πάνω μπορούμε να διακοσμήσουμε με μία εξτρά mousse gianduja την οποία έχουμε παγώσει μέσα σε τσέρκι.

EMIL CREM

Ποιοτική αξιόπιστη κρέμα
σε **“ισορροπημένη”** τιμή




Puratos
Αξιόπιστοι συνεργάτες στην καινοτομία