

vision

Ειδική έκδοση για επαγγελματίες
αρτοποιούς, ζαχαροπλάστες,
και σοκολατοποιούς



Puravita Healthy ψωμιά

Satin Silk Cake **νέα!**

Ευφάνταστες γιορτινές
δημιουργίες

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Αρτοποιία

- 02 Baker On Line
- 04 Covid-19 έρευνα καταναλωτών
- 06 Φυσικά Βελτιωτικά
- 08 Υγεία & Ευεξία
- 10 Puravita Energy
- 11 Puravita Ω3
- 12 Puravita Πρωτεϊνούχο
- 13 Puratos Γαλλικά Βούτυρα
- 15 MIMETIC
Λιπαρά Νέας Γενιάς

Ζαχαροπλαστική

- 17 Satin Silk Cake σειρά
- 19 Βασιλόπιτες
- 21 Satin Silk Red Velvet
- 22 Tegral Dolcinote
- 23 Peanut Caramel
- 25 Marron Busche
- 27 Amber Apple Tatin

- www.facebook.com/PuratosGreece
- www.instagram.com/puratosgreece
- www.linkedin.com/company/puratos/

επισκεφθείτε το site μας:
www.puratos.gr

PURATOS ΕΛΛΑΣ ΑΕΒΕ

Θέση Μαδαρά - 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



Το κατάστημά σας ένα κλικ μακριά από τους πελάτες

Η Puratos σε αποκλειστική συνεργασία με την Βελγική πλατφόρμα υπηρεσιών Bakeronline, που προσφέρει εξειδικευμένες υπηρεσίες ηλεκτρονικού εμπορίου σε αρτοποιούς & ζαχαροπλάστες σε περισσότερες από 15 χώρες, επιτρέπει στους πελάτες της να δημιουργήσουν τον εξατομικευμένο διαδικτυακό τους ιστότοπο πωλήσεων.

**Είμαστε κοντά στους πελάτες μας.
Κατανοούμε τις ανάγκες τους.**



Οι ηλεκτρονικές πωλήσεις έχουν σημειώσει σημαντική άνοδο σε όλες τις κατηγορίες των προϊόντων και υπηρεσιών και αυτή η άνοδος προβλέπεται να συνεχισθεί εντονότερα στο επόμενο διάστημα. Μερικοί από τους λόγους που έχουν βοηθήσει στην άνοδο των πωλήσεων μέσω διαδικτύου είναι η ασφάλεια των συναλλαγών, η ταχύτητα, η ευκολία με δεδομένο ότι ο καταναλωτής μπορεί όποια στιγμή θελήσει να παραγγείλει προϊόντα και η συμμόρφωσή με τις οδηγίες για κοινωνική απόσταση.

Η δημιουργία ενός διαδικτυακού καταστήματος μπορεί να είναι μια πρόκληση από μόνη της, διότι απαιτεί χρόνο, τεχνικούς πόρους και εξειδικευμένες γνώσεις.

Η Puratos σε συνεργασία με την Bakeronline έρχονται να σας βοηθήσουν για να προσφέρετε στους πελάτες σας αυτό που θέλουν, αγορές μέσω του διαδικτύου, με ασφάλεια και σιγουριά. Τώρα μπορείτε να δημιουργήσετε το ηλεκτρονικό σας κατάστημα εύκολα και γρήγορα, για να αυξήσετε τις πωλήσεις σας, να έχετε ικανοποιημένους πελάτες και να προσελκύσετε νέους.

Μια καινοτόμος υπηρεσία αποκλειστικά για αρτοποιούς και ζαχαροπλάστες με στόχο την αύξηση των πωλήσεων και την παροχή ακόμα καλύτερης εξυπηρέτησης για τους πελάτες σας.

2 επιλογές για την ενεργοποίηση των ηλεκτρονικών σας πωλήσεων.

1. Bakeronline Light

Για να δοκιμάσετε και να έχετε προσωπική εμπειρία της αποτελεσματικότητας των ηλεκτρονικών πωλήσεων σας παρέχουμε:

- **δωρεάν** τέλη εγγραφής ιστότοπου,
- **καμία** συμβατική δέσμευση,
- **χωρίς** κόστος υπηρεσιών εισαγωγής των προϊόντων σας
- **δωρεάν** εκπαίδευση χειρισμού της πλατφόρμας
- ομάδα υποστήριξης
- λογισμικό για ρύθμιση αυτόματης εκτύπωσης στο κατάστημα
- ηλεκτρονική πληρωμή
- διαφημιστικό υλικό
- την δημιουργία της δικής σας σελίδας πωλήσεων στο διαδίκτυο, η οποία μπορεί να φιλοξενήσει 20 προϊόντα της επιλογής σας.



**ΔΩΡΕΑΝ 3ΜΗΝΗ ΦΙΛΟΞΕΝΙΑ
ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΣΑΣ ΣΤΗΝ
ΠΛΑΤΦΟΡΜΑ BAKERONLINE LIGHT**



Οι καταναλωτές πληρώνουν ηλεκτρονικά μέσω Visa/Mastercard και η απόδοση της πληρωμής σας θα γίνεται εντός 48 ωρών. Επιβαρύνεστε μόνο με το κόστος χρέωσης της ηλεκτρονικής συναλλαγής.

Παραλαβή των προϊόντων: Με TAKE AWAY από το κατάστημά σας ή DELIVERY εάν διαθέτετε διανομέα.

Μετά τους 3 μήνες:

Κρατώντας τον ίδιο αριθμό προϊόντων που έχετε στο Bakeronline light (20 προϊόντα) το κόστος ανά μήνα διαμορφώνεται στα 39€ (με σύμβαση για 12 μήνες)

2. Bakeronline Profession

Πλήρες πακέτο με το Bakeronline professional και κόστος 1.000€ το οποίο περιλαμβάνει:

- Επαγγελματική φωτογράφιση 130 προϊόντων
- Διαφημιστικό υλικό που αποτελείται από 5.000 διαφημιστικά έντυπα, αυτοκόλλητο δαπέδου, αυτοκόλλητο τζαμιού
- Εισαγωγή όλων των κωδικών σας από την Bakeronline(εάν θελήσετε να εκπαιδευτείτε για να κάνετε μόνοι σας την εισαγωγή στο σύστημα θα έχετε έκπτωση)
- Εκπαίδευσή σας στην διαχείριση του συστήματος



Επιπλέον 69€ το μήνα για την παρουσία σας στην πλατφόρμα (με σύμβαση για 12 μήνες)



Αποχώρηση από την πλατφόρμα Bakeronline

- Χωρίς καμία υποχρέωση παρά μόνο να μας ενημερώσετε εγκαίρως εάν τα αποτελέσματα δεν σας ικανοποιούν.

**Η ομάδα της Puratos Hellas
είναι στην διάθεσή σας για
την δημιουργία του δικού σας
ηλεκτρονικού καταστήματος.**

Covid-19 Έρευνα Καταναλωτών

Ιούνιος 2020

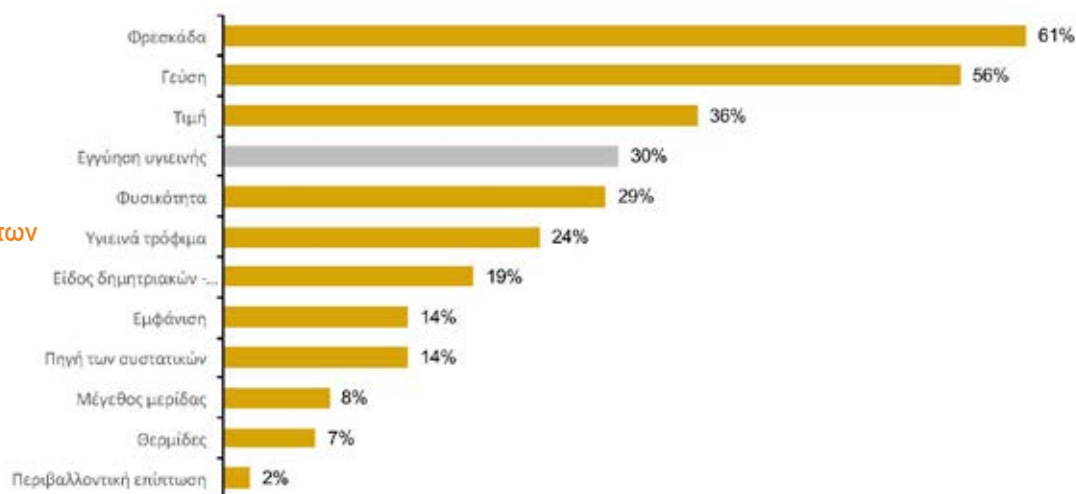


Με στόχο τον προσδιορισμό και την μέτρηση των αλλαγών στην αγοραστική συμπεριφορά των καταναλωτών μετά τον εγκλεισμό λόγω του Covid 19 διενεργήσαμε μια έρευνα σε 500 καταναλωτές σε όλη την Ελλάδα. Η έρευνα διενεργήθηκε on line επί 2 εβδομάδες κατά την διάρκεια του Ιουνίου.

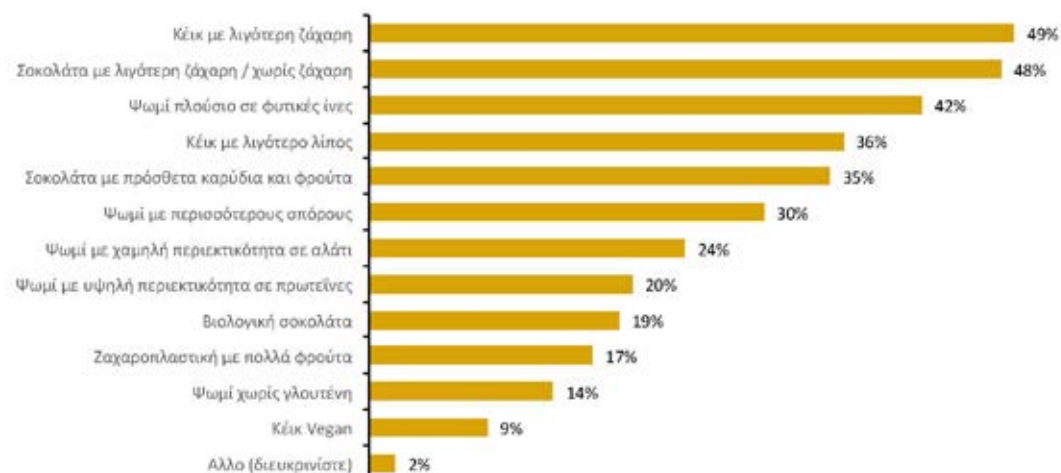
Τα κυριότερα συμπεράσματα της είναι:

- 1 Οι βασικοί πυλώνες των προϊόντων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής είναι το τρίγωνο ΓΕΥΣΗ-ΥΓΕΙΑ-ΦΡΕΣΚΑΔΑ
- 2 ΥΓΕΙΝΑ είναι τα προϊόντα που αφαιρούμε & προσθέτουμε συστατικά
- 3 Τα ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ προϊόντα κατακτούν την θέση που τους αξίζει
- 4 Η "ΠΛΗΡΟΦΟΡΗΣΗ" είναι σημαντική για την αγορά των προϊόντων
- 5 Η ΨΗΦΙΑΚΗ εποχή έρχεται πιο γρήγορα από ότι περιμέναμε

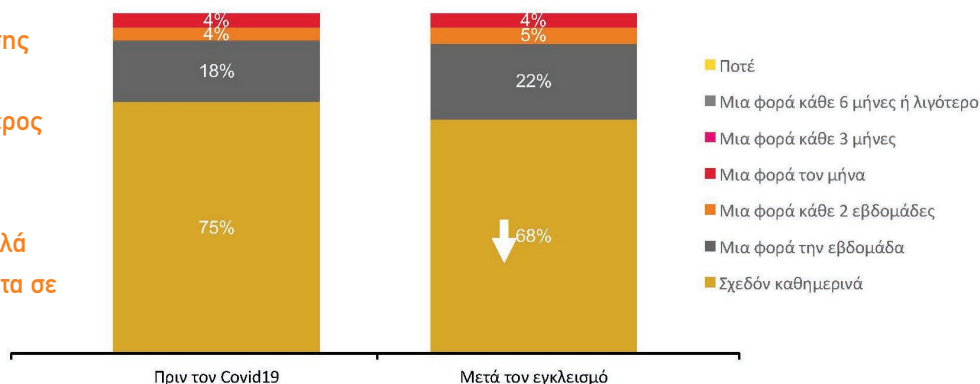
Πιο αναλυτικά είδαμε ότι ενώ η γεύση και η φρεσκάδα παραμένουν προτεραιότητα. Η υγιεινή των προϊόντων και η φυσικότητα ανεβαίνουν στις προτεραιότητες των καταναλωτών



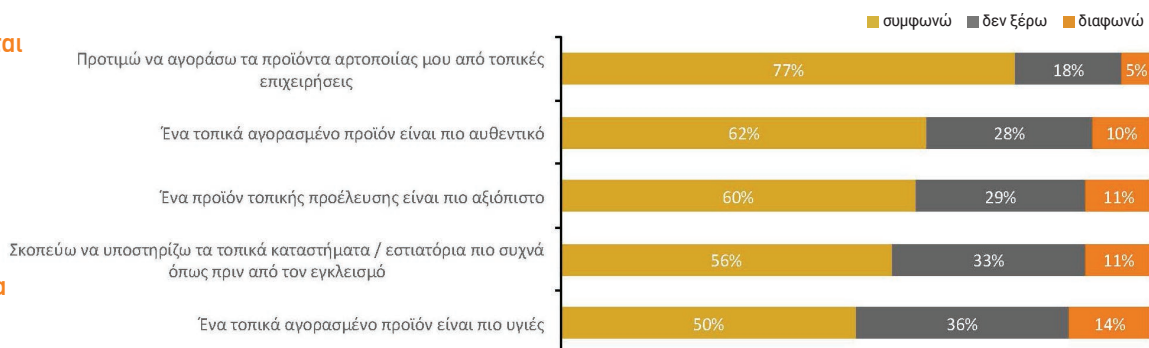
Μερικά παραδείγματα του αφαιρούμε ή προσθέτουμε συστατικά είναι η μειωμένη ζάχαρη σε ένα κέικ ή την σοκολάτα και αντίστοιχα η παρουσία ινών στο ψωμί.



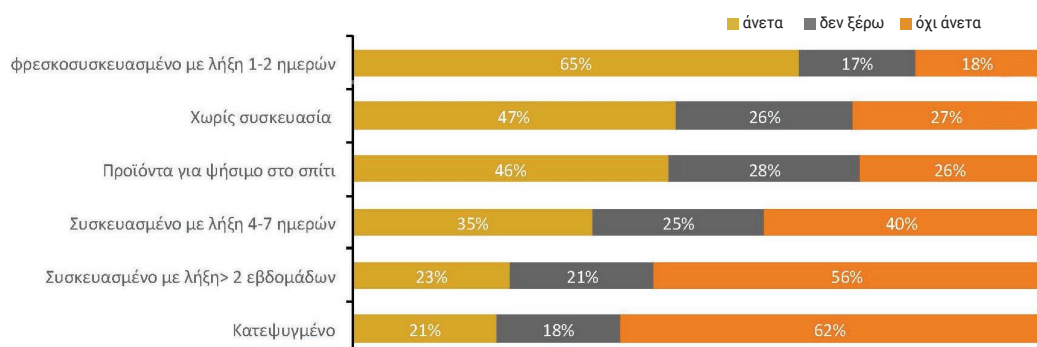
Μετά τον εγκλεισμό, η συχνότητα κατανάλωσης προϊόντων αρτοποιίας & ζαχαροπλαστικής αναμένεται να μειωθεί ελαφρώς. Ο χαμηλότερος αντίκτυπος αναμένεται στο ψωμί. Οι Έλληνες καταναλωτές παρακολουθούν όλο και περισσότερο τις δαπάνες τους για φαγητό, αλλά θέλουν να διατηρήσουν την αξιόπιστη ποιότητα σε προϊόντα αρτοποιίας & ζαχαροπλαστικής.



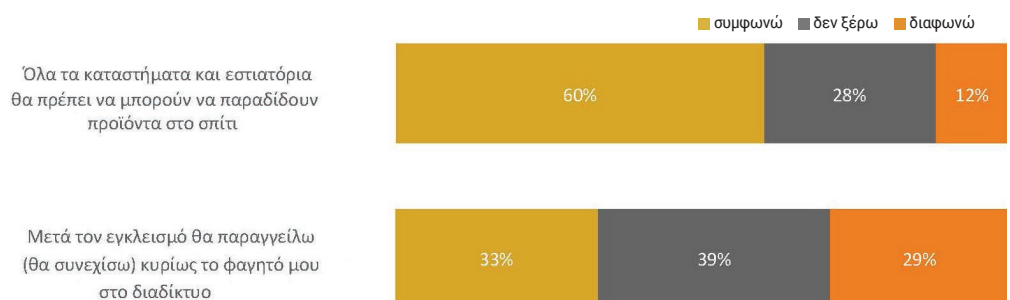
Η τάση του τοπικισμού ενισχύεται καθώς τα τοπικά προϊόντα θεωρούνται πιο αυθεντικά και αξιόπιστα. Οι Έλληνες καταναλωτές ισχυρίζονται ότι αυξάνουν τις αγορές τους σε μικρά μαγαζιά σε αντίθεση με τα Super Market



Περίπου 1 στους 2 αισθάνονται άνετα να αγοράζουν μη συσκευασμένο ψωμί, αλλά έχουν περισσότερες αναστολές μπροστά στα μη συσκευασμένα γλυκά και κέικ.



Περίπου 1 στους 5 Έλληνες καταναλωτές είναι ανοικτοί για να αγοράσουν τα προϊόντα αρτοποιίας & ζαχαροπλαστικής online.



Συμπέρασμα: παρόλο που οι καταναλωτές περιμένουν να είναι σε δυσμενέστερη οικονομική θέση τους ενδιαφέρει να κρατήσουν τις συνήθειες προ covid όσο αφορά τα καταστήματα που εμπιστεύονται να κάνουν τις αγορές τους. Ενώ όλοι θα επηρεαστούμε από αυτή την κρίση η αρτοποιία και ειδικότερα το ψωμί θα είναι ο κερδισμένος ή για να το θέσουμε πιο ρεαλιστικά ο λιγότερο χαμένος. Πρέπει να λάβουμε σημαντικά υπόψη και την επιθυμία των καταναλωτών για ποιοτικά και υγιεινά προϊόντα σε όλους τους τομείς, αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής και σοκολάτας.

ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ ΕΜΠΝΕΥΣΜΕΝΗ ΑΠΟ ΤΗΝ ΦΥΣΗ

Οι καταναλωτές θέλουν να τρώνε ψωμί με υπέροχη υφή, εμφάνιση και φρεσκάδα, με πιο φυσικά συστατικά και χωρίς “βλαβερά” Ε.

Θέλοντας να βοηθήσουμε τους αρτοποιούς να ανταποκριθούν στη ζήτηση των καταναλωτών δημιουργήσαμε προϊόντα υψηλής τεχνολογίας με έμπνευση και πηγή την ίδια την φύση.

Εξετάσαμε λοιπόν τη φύση για να βρούμε λύσεις και κατανοήσαμε τη δύναμη των ενζύμων. Πιστεύουμε ότι τα ένζυμα είναι μια από τις σημαντικότερες τεχνολογίες για τη βελτίωση του ψωμιού.

Για περισσότερα από 25 χρόνια, η Puratos εντοπίζει και παράγει ένζυμα με αποκλειστικό προσανατολισμό στον τομέα της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής.



Τι είναι τα ένζυμα & που βοηθάνε στην αρτοποίηση

Τα ένζυμα είναι πρωτεΐνες που υπάρχουν σε κάθε ζωντανό οργανισμό. Για παράδειγμα, τα ένζυμα στο σάλιο μας βοηθούν στη διάσπαση των μεγάλων μορίων από την τροφή που τρώμε. Κάθε ένζυμο είναι μοναδικό.

Θα μπορούσαμε να συγκρίνουμε ένα ένζυμο με ένα κλειδί. Ακριβώς όπως ένα κλειδί ανοίγει μόνο μια συγκεκριμένη κλειδαριά, έτσι και ένα ένζυμο ενεργοποιεί μια διαδικασία μεταξύ συγκεκριμένων κυττάρων.

Μέσα από εκτεταμένη έρευνα στη φύση σε όλο τον κόσμο μαζί με ερευνητές, βρήκαμε μοναδικά και χρήσιμα ένζυμα για τη βιομηχανία αρτοποιίας, δημιουργώντας νέες δυνατότητες για τους αρτοποιούς.

ΕΝΖΥΜΑ ΑΠΟ ΟΛΟ ΤΟΝ ΚΟΣΜΟ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΟΣΜΟ

Σε μια αποστολή στην Ανταρκτική, ανακαλύφθηκε μια μοναδική νέα οικογένεια ενζύμων ξυλανάσης. Προερχόμενα από μια περιοχή με τόσο ψυχρό κλίμα, αυτά τα ένζυμα δίνουν την βέλτιστη δραστηριότητα τους σε πολύ χαμηλότερες θερμοκρασίες σε σύγκριση με τα κανονικά ένζυμα. Αυτό σημαίνει ότι οι ιδιότητες τους θα τεθούν σε λειτουργία ακόμη και σε κρύες ζύμες. Κατασκευασμένο με αυτό το ένζυμο, το συστατικό της Puratos Intens Strength είναι ιδιαίτερα κατάλληλο ως βελτιωτικό σε κατεψυγμένα ψωμιά. Βοηθάει στην αντοχή και στην διόγκωση ακόμα και μετά την απόψυξη. Υπάρχει επίσης και στα βελτιωτικά S500.

Νότιος Πόλος- Ανταρκτική

ΗΠΑ- Πάρκο Yellowstone

Το Εθνικό Πάρκο Yellowstone δεν είναι μόνο ένα από τα πιο διάσημα τουριστικά αξιοθέατα στις ΗΠΑ, αλλά είναι επίσης πηγή έμπνευσης για την Puratos. Σε μια από τις θερμές πηγές του πάρκου, οι επιστήμονες ανακάλυψαν ένα ένζυμο που είναι ενεργό σε σημαντικά υψηλότερες θερμοκρασίες (70° έως 90° C). Οι ερευνητές ανακάλυψαν ότι αυτό το ένζυμο έχει θετική επίδραση στην υφή του ψωμιού, πιο συγκεκριμένα δίνει ένα καλύτερο & εύκολο κόψιμο χωρίς λαστιχάρισμα σε προϊόντα αρτοποιίας. Το συστατικό της Puratos Intens Short Bite χρησιμοποιείται κυρίως σε προϊόντα αρτοποιίας για πιο πλούσια ζυμάρια ενώ βοηθάει και στη μείωση των λιπαρών. Επίσης υπάρχει σαν συστατικό μέσα στα προϊόντα Puraslim και Soft'r.

Στο δάσος Χουνάν στην Κίνα, βρέθηκε ένα ένζυμο που μετατρέπει το στερεό υλικό των φυτών σε μαλακά θρεπτικά συστατικά, τα οποία χρησιμοποιούνται από άλλα φυτά για να αναπτυχθούν. Στην παρασκευή του ψωμιού, το ένζυμο αυτό προσφέρει μια μαλακή αίσθηση στο στόμα από την πρώτη μπουκιά και μια πιο λεπτή φάινα και λευκή ψίχα. Το προϊόν μας Intens Soft & Fine παρασκευάζεται με αυτό το ένζυμο και αντικαθιστά πλήρως τα μονογλυκερίδια και το αλεύρι σόγιας.

Κίνα- Δάσος Χουνάν



Πιο υγιεινά προϊόντα

Οι σύγχρονοι καταναλωτές ενδιαφέρονται ολοένα και περισσότερο για την υγεία και τη βιωσιμότητα των τροφίμων που καταναλώνουν. Σύμφωνα με τα αποτελέσματα της έρευνας ***Taste Tomorrow*** που διεξήγαμε οι καταναλωτές αποζητούν, ■ **περισσότερη αυθεντικότητα** ■ **φυσικότητα** ■ **οφέλη για την υγεία**, χωρίς να πρέπει να θυσιάζουν τη γεύση.

Οι καταναλωτές αποδίδουν ολοένα και μεγαλύτερη σημασία στην ποιότητα της διατροφής τους. Συνεπώς, είναι φυσικό να θέλουμε να τους βοηθήσουμε να επιτύχουν ισορροπημένη διατροφή (έμφαση στην υγεία) και να ανταποκριθούμε στις ανάγκες τους για υγιεινό τρόπο ζωής (έμφαση στην ευεξία). Ενώ τα ζητήματα που αφορούν την υγεία είναι επιστημονικά αποδεδειγμένα ότι ωφελούν την υγεία, τα στοιχεία που αφορούν την ευεξία συνδέονται με την αντίληψη που έχουν οι καταναλωτές ότι είναι πιο ωφέλιμα γι' αυτούς.

Στο πλαίσιο της προσπάθειας υποστήριξης και υλοποίησης αυτού του οράματος "η Puratos έχει δεσμευτεί να προσφέρει προϊόντα και λύσεις με την καλύτερη δυνατή θρεπτική αξία, χωρίς να κάνει συμβιβασμούς στη γεύση, την ποιότητα ή την ασφάλεια των προϊόντων"

Γι' αυτό, στόχος μας είναι να βελτιστοποιούμε συστηματικά τη θρεπτική αξία όλων των προϊόντων μας. Αυτές οι διατροφικές κατευθυντήριες οδηγίες είναι το αποτέλεσμα ουσιαστικής και εντατικής συνεργασίας με τους ειδικούς επιστήμονες Έρευνας & Ανάπτυξης της εταιρείας μας.



Έμφαση στην Υγεία

Η υγιεινή διατροφή δεν έχει να κάνει μόνο με την αφαίρεση των περιττών και βλαβερών στοιχείων, αλλά και με την προσθήκη περισσότερων ωφέλιμων στοιχείων. Σύμφωνα τόσο με τις ανάγκες των καταναλωτών όσο και με τις επίσημες οδηγίες των διεθνών οργανισμών και χωρίς να κάνουμε συμβιβασμούς στη γεύση και την υφή, εργαζόμαστε για να πετύχουμε τους παρακάτω στόχους:

- **Αύξηση της περιεκτικότητας σε θρεπτικά στοιχεία και συστατικά** που είναι αναγνωρισμένα για την ωφέλιμη δράση τους για την υγεία, όπως οι ίνες και τα προϊόντα ολικής άλεσης.
- **Μείωση της παρουσίας στοιχείων και συστατικών** που είναι γνωστό ότι έχουν επιβλαβείς επιπτώσεις στην υγεία όπως το αλάτι, ορισμένα λίπη και σάκχαρα.

Έτσι δημιουργήσαμε προϊόντα που προσφέρουν:



Έμφαση στην Ευεξία

Προκειμένου να προσφέρουμε στους τελικούς καταναλωτές μια πρόταση **βασισμένη στις ανάγκες τους**, σχεδιάζουμε μια πιο ολιστική προσέγγιση και αρχίζουμε να αναπτύσσουμε λύσεις που, αν και δεν έχουν αποδεδειγμένα οφέλη για την υγεία, συχνά θεωρούνται μέρος ενός υγιεινού τρόπου ζωής.

Έτσι δημιουργήσαμε προϊόντα που προσφέρουν:



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.
Μορφοποίησηση	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 σεληνίο.

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 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 εδωδιμων ινων.

51%
αλεύρι

14%
φυσικά
προζύμια

20%
σπόροι

ΣΠΟΡΙΑ

Καρποί σόγιας.

ΠΡΟΖΥΜΙ

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.



Γαλλικά Βούτυρα

ΥΨΗΛΗ
ΠΟΙΟΤΗΤΑ

ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΙΚΗ
ΤΙΜΗ

Υψηλών Προδιαγραφών

Εδώ και 5.000 χρόνια το βούτυρο μπήκε στην ζωή μας σαν ένα συστατικό για την διατροφή μας νόστιμο και υγιεινό. Τα τελευταία χρόνια απενοχοποιήθηκε από τους επιστήμονες και πλέον θεωρείτε όχι μόνο γευστικό αλλά και θρεπτικό υλικό.

Τα Γαλλικά βούτυρα έχουν εξέχουσα θέση στην ζαχαροπλαστική και την αρτοποιία και θεωρούνται από τα πιο γευστικά και ποιοτικά σε σχέση με των υπολοίπων Ευρωπαϊκών κρατών.

Η Puratos Ελλάς έχει φέρει για εσάς ένα ευρύ φάσμα Γαλλικών βουτύρων, ανταποκρινόμενη στις απαιτήσεις σας για:

■ γεύση ■ ελαστικότητα ■ χρώμα ■ υφή ■ ποικιλία χρήσεων



Beurre De Laiterie

82%

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. Ανάλωση έως 3 μήνες από την ημερομηνία παραγωγής στους 2 - 6°C και 12 μήνες στους -18°C.



10 kg BLOCK



Beurre Concentré Aéré

99,8%

Το Beurre Concentré Aéré 99,8% είναι ένα συμπυκνωμένο βούτυρο που παρασκευάζεται αποκλειστικά από γάλα και κρέμα. Είναι διογκωμένο για ευκολότερη ενσωμάτωση σε οποιαδήποτε ζύμη. Βέλτιστη θερμοκρασία λειτουργίας: +12°C / +18°C. Ανάλωση έως 9 μήνες από την ημερομηνία παραγωγής στους 2 - 10°C.



10 kg BLOCK



Beurre Pâtissier Concentré

99,8%

Το Beurre Pâtissier Concentré 99,8% είναι ένα συμπυκνωμένο βούτυρο που παρασκευάζεται αποκλειστικά από γάλα και κρέμα. Βέλτιστη θερμοκρασία χρήσης: +12°C / +18°C. Ανάλωση έως 9 μήνες από την ημερομηνία παραγωγής στους 2 - 10°C.



10 kg BLOCK



Beurre Pâtissier Concentré

99,8%

Carotène

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, ιδανικό για παρασκευή αρτοσκευασμάτων, κουλουριών, κλπ. Βέλτιστη θερμοκρασία χρήσης: +12°C / +18°C. Ανάλωση έως 9 μήνες από την ημερομηνία παραγωγής στους 2 - 10°C.



10 kg BLOCK



Beurre Oriental Concentré

99,8%

Το Beurre Oriental Concentré 99,8% είναι ένα συμπυκνωμένο βούτυρο με φίνο κατσικίσιο άρωμα. Παρασκευάζεται αποκλειστικά από γάλα και κρέμα για γλυκά ταψιού, κουραμπιέδες κλπ. Ανάλωση έως 9 μήνες από την ημερομηνία παραγωγής στους 5 - 15°C.



20 kg ΔΟΧΕΙΟ



Beurre Concentré de Brebis

99,8%

Το Beurre Concentré de Brebis 99,8% είναι ένα πρόβειο βούτυρο με προσθήκη κατσικίσιου. Βέλτιστη θερμοκρασία χρήσης: +5°C / +15°C. Ανάλωση έως 9 μήνες από την ημερομηνία παραγωγής στους 5 - 15°C.



10 kg BLOCK



MIMETIC

**Νέας Γενιάς λιπαρά που προσφέρουν πραγματική αίσθηση βουτύρου.
Περιέχουν Φυσικό Προζύμι**

Η έρευνα μεταξύ 2.000 καταναλωτών σε όλο τον κόσμο έδειξε ότι η γεύση των croissant με Mimetic θεωρήθηκε ισάξια με αυτή των croissant που περιείχαν βούτυρο και σαφώς ανώτερη από αυτών που περιείχαν μαργαρίνη.



100% Φυτικό



100% Απόλαυση



100% Απόδοση

Το Προζύμι που περιέχει βοηθάει:

στη βελτίωση του γευστικού προφίλ

να συγκρατεί την απαραίτητη υγρασία για να διατηρούνται φρέσκα τα τελικά προϊόντα

να είναι εύκολο στο δάγκωμα χωρίς να λαστιχάρει το φύλλο

την τραγανότητα του φύλλου

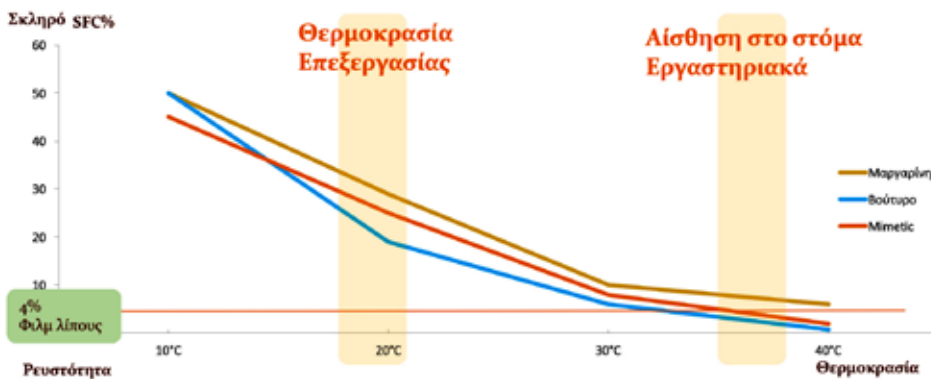


Συγκριτικά Πλεονεκτήματα

		Μαργαρίνη	Βούτυρο	MIMETIC
Ευκολία	Αντοχή	✓		✓
	Αποθήκευση εκτός ψυγείου	✓		✓
Τιμή	Σταθερή τιμή	✓		✓
	Εξαιρετική γεύση		✓	✓
	Φρεσκάδα		✓	✓
Αξιολόγηση τελικών προϊόντων	Παρατεταμένη φρεσκάδα			✓
	Φυτικό προϊόν	✓		✓
Ισχυρισμοί	Μηδέν πρόσθετα στην ετικέτα		✓	✓
	TFA<2%	✓		✓



Προφίλ Τήξης Προϊόντος



Αξιολόγηση Croissant μετά από 6 ώρες



Δοκιμάστε σήμερα το Mimetic. Είναι ιδανικό για προϊόντα όπως croissant, Danish, σφολιάτες, δίνοντας την αίσθηση του βουτύρου και ένα φρέσκο και τραγανό προϊόν με χρυσαφένιο χρώμα.

Η ευκολία στην χρήση και η εξαιρετική φυλοποίηση σε συνδυασμό με το μειωμένο κόστος συγκριτικά με το βούτυρο, καθώς και η δυνατότητα κατάψυξης των προϊόντων, είναι τα πλεονεκτήματα που θα σας κάνουν να το χρησιμοποιήσετε... και φυσικά με την εγγύηση ποιότητας των προϊόντων Puratos.



Satin Silk Cake

Η νέα σειρά κέικ της Puratos έρχεται να καλύψει τις γευστικές προτιμήσεις των Ελλήνων καταναλωτών. Η σειρά των Satin Silk κέικ αναπτύχθηκε:

- Λαμβάνοντας υπόψη την έρευνα Taste Tomorrow σχετικά με τις γεύσεις που προτιμούν οι καταναλωτές στην Ελλάδα.
- Κατανοώντας τις επιθυμίες τους για γεύση & φρεσκάδα δημιουργήσαμε αυτή την γευστική παλέτα των 5 διαφορετικών κέικ.
- Με βάση την ανάγκη για πιο υγιεινή προσέγγιση δημιουργήσαμε και το κέικ χαρουπιού.



ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΖΟΝΤΑΙ ΑΠΟ:

- Εξαιρετική υγρασία
- Μεταξένια & βελούδινη υφή
- Δεν βγάζουν επίγευση λαδιού
- Λιώνουν απολαυστικά στο στόμα
- Νότες από καβουρδισμένο αμύγδαλο, βανίλια & βούτυρο

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

- Έχουν σφιχτή δομή και για αυτό δεν τρίβονται
- Έχουν εξαιρετικό όγκο
- Επιδέχονται γεμίσεις από κρέμες & φρούτα
- Κόβονται εύκολα
- Έχουν ελαστικότητα

ΒΑΝΙΛΙΑ

Μια γεύση κέικ που θα μας φέρει στο νου ευχάριστες παιδικές αναμνήσεις όταν ζητούσαμε επίμονα να απολαύσουμε κάτι γλυκό.

Επειδή πάντα μας αρέσει να γυρνάμε στις γεύσεις του παρελθόντος, το κέικ αυτό θα μας αφήσει μια νοσταλγική επίγευση.



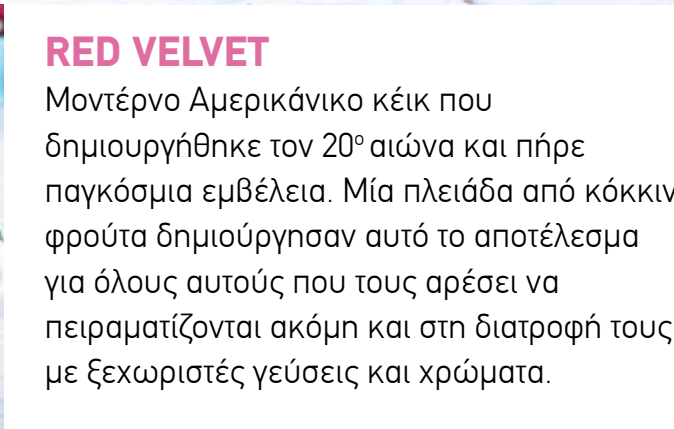
ΣΟΚΟΛΑΤΑ

Έντονη γεύση κακάο πιο σοκολατένιο από ποτέ. Η "τροφή των θεών" σε συνδυασμό με την υψηλή ποιότητα του Ολλανδικού κακάο μας, δίνει ένα γευστικά έντονο αποτέλεσμα.



ΧΑΡΟΥΠΙ

Η γλυκιά γεύση του χαρουπιού μαζί με τις ωφέλειες που αυτό έχει, ήρθαν να δημιουργήσουν ένα κέικ που θυμίζει σοκολάτα. Περιέχοντας μία διατροφικά υψηλή πρώτη ύλη από γνήσιο Ελληνικό χαρούπι καλύπτει τις ανάγκες των καταναλωτών για πιο "υγιεινή" ζαχαροπλαστική.



RED VELVET

Μοντέρνο Αμερικάνικο κέικ που δημιουργήθηκε τον 20° αιώνα και πήρε παγκόσμια εμβέλεια. Μία πλειάδα από κόκκινα φρούτα δημιούργησαν αυτό το αποτέλεσμα για όλους αυτούς που τους αρέσει να πειραματίζονται ακόμη και στη διατροφή τους με ξεχωριστές γεύσεις και χρώματα.



ΣΥΝΤΑΓΗ & ΓΕΥΣΤΙΚΕΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ

Δημιουργήστε τα, προσθέτοντας αυγά, λάδι και νερό. Φτιάξτε κέικ απλά σε φόρμα ή σε muffin, προσθέτοντας γεμίσεις της αρεσκείας σας όπως Topfil με διαφορετικά φρούτα, Nociolla πραλίνα, Belcolade chunks ή Grains σοκολάτας, Deli caramel, Deli cheesecake, Deli lemon, Deli orange, Vivafil μαρμελάδες φρούτων ειδικές για ψήσιμο. Φυσικά με επικαλύψεις Carat Coverlux dark, milk ή white Carat Decocrem dark ή white Geladis Morbidi, nociolla, φρούτα του δάσους και λεμόνι.

ΠΟΛΛΑΠΛΕΣ ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ

Κέικ • Παντεσπάνι Tompus • Cookies • Brownies



Satin Silk Cake

Συστατικά

Satin Silk Vanilla.....	1 kg	Puratos Beurre De Laiterie 82%.....	100 g
Ηλιέλαιο.....	200 g	Νερό.....	250 g
Αυγά.....	350 g		

Μέθοδος Παρασκευής

Στον κάδο του μίξερ βάζουμε πρώτα όλα τα υλικά και στη συνέχεια προσθέτουμε το Satin Silk Vanilla. Αναμιγνύουμε για 1' στην αργή ταχύτητα, «ξύνουμε» το μπολ και κατόπιν αναμιγνύουμε για 5' στην μεσαία ταχύτητα. Για βάρος μίγματος 1kg ψήνουμε σε στους 170-180°C για 40-45' σε αερόθερμο φούρνο.



Satin Silk Vanilla

Μίγμα για κέικ κρεμώδες Αμερικάνικου τύπου με υγρασία & μεγάλη διατηρησιμότητα. Σακί 15kg.

Evercake

Συστατικά

Tegral Evercake.....	2 kg	Puratos Beurre De Laiterie 82%.....	500 g
Αυγά.....	1 kg	Argenta Crema	500 g
		Ξύσμα από 2 πορτοκάλια / Προαιρετικά βανίλια	

Μέθοδος Παρασκευής

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

Διακόσμηση

Επικαλύπτουμε με **Carat Decorcrem Dark & White** σε αναλογία 30% Dark και 70% White και διακοσμούμε με **Belcolade C501 J**.



Tegral Evercake

Μίγμα για κέικ με μεγάλη διατηρησιμότητα. Σακί 25kg.

Πολίτικο Τσουρέκι Θεσσαλονίκης

Συστατικά

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

Μέθοδος Παρασκευής

Ζύμωμα	Βάζουμε το μίγμα Πολίτικο Τσουρέκι , 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, 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 τάμπερ (τελαρωτός φούρνος)
Χρόνος ψησίματος	40 λεπτά (ανάλογα το φούρνο και το βάρος της ζύμης)



Πολίτικο Τσουρέκι

Πλήρες μίγμα σε σκόνη κατάλληλο για την παρασκευή Πολίτικου τσουρεκιού από την Θεσσαλονίκη με φυσικό προζύμι. Σακί 25 kg.

Διακόσμηση

Επικαλύπτουμε με **Carat Decorcrem White** και διακοσμούμε με σοκολατένιες μπάλες φτιαγμένες από **Belcolade Blanc Selection** χρωματισμένη.



Βασιλόπιτες

Satin Silk Red Velvet

Satin Silk Red Velvet

Συστατικά

Satin Silk Red Velvet	1 kg	Ηλιέλαιο	300 g
Αυγά	300 g	Belcolade chunks λευκά	150 g
Νερό	250 g		

Μέθοδος Παρασκευής

Στον κάδο του μίξερ βάζουμε πρώτα όλα τα υγρά, αυγά, ηλιέλαιο και νερό και στη συνέχεια προσθέτουμε το Satin Silk Red Velvet. Αναμιγνύουμε με το φτερό για 1' στην αργή ταχύτητα, «ξύνουμε» το μπολ και κατόπιν αναμιγνύουμε για 5' στην μεσαία ταχύτητα. Στο τέλος προσθέτουμε τα chunks και ανακατεύουμε ελαφρά. Για βάρος μίγματος 1kg ψήνουμε στους 170-180°C για 40-45' σε αερόθερμο φούρνο.



Satin Silk Red Velvet

Μίγμα για κέικ κρεμώδες Αμερικάνικου τύπου με υγρασία & μεγάλη διατηρησιμότητα. Σακί 10kg.

Διακόσμηση

Επικαλύπτουμε με Geladis Morbidi Glass Frutti Di Bosco, Carat Decorcrem White και εξωτερικά με τρίμμα από το Satin Silk Red Velvet.



Tegral Dolcinote

Panettone με κάστανο

Συστατικά (για αργή μέθοδο):

Tegral Dolcinote.....	1,5 kg
Νερό.....	±400 g
Puratos Beurre	
De Laiterie 82%.....	350 g
Κρόκοι.....	200 g
Levante μαγιά.....	4 g
Συνολικό προζύμι.....	2,454 kg

Τελική ζύμη:

Προζύμι.....	2,454 kg
Tegral Dolcinote.....	1,2 kg
Κουκουνάρι.....	400 g
Puratos Beurre	
De Laiterie 82%.....	550 g
Νερό.....	±450 g
Κρόκοι.....	400 g
Ζάχαρη.....	400 g
Δαμάσκηνα κομμένα στα 4.....	750 g
Μέλι.....	50 g
Αρώματα.....	όσο χρειάζεται
Σύνολο ζύμης.....	6,654 kg

Γέμιση κάστανο:

Creme De Marrons.....	500 g
Pate De Marrons Vanille.....	500 g

Μέθοδος Παρασκευής (αργή):

Προζύμι 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 ήλια ζύμη.

Θερμοκρασία Ζύμης Στόφα

26°C
Αφήνουμε να φουσκώσει στους 26-27°C με 78% υγρασία για 12-14 ώρες, δηλαδή μέχρι να τετραπλασιαστεί σε όγκο.

Τελικό Ζύμωμα

Ζυμώνουμε το Tegral Dolcinote, το προζύμι, τους κρόκους και τα ¾ 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 Στόφα

28°C
60' στους 30°C με 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 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 τα τάμπερ.

Χρόνος Ψήσιματος

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

*οι χρόνοι ποικίλλουν ανάλογα με τον τύπο του ζυμωτήριου. / **οι παραπάνω χρόνοι είναι για panettone του 1 kg / *** για πιο μικρά panettone μειώστε το χρόνο ψήσιματος.

Δομή & Διακόσμηση

Μετά το ψήσιμο και αφού έχουν κρυώσει γεμίζουμε με γεμιστικό ή με σακούλα ζαχαροπλαστικής με το μίγμα κάστανου. Λιώνουμε το Fondant Vega στους 54°C και επικαλύπτουμε το πανετόνε ακανόνιστα. Διακοσμούμε με μια σοκολατένια φλόγα.



Peanut Caramel

Τραγανή βάση

Συστατικά

Deli Caramel	100 g
Belcolade Lait Caramel	80 g
PatisFrance Praline Noisette 50%	40 g
Φιστίκι αράπικο σπασμένο	70 g

Μέθοδος Παρασκευής

Λιώνουμε το Deli caramel μαζί με τη Belcolade Lait Caramel. Προσθέτουμε την PatisFrance Praline Noisette 50% και τους ξηρούς καρπούς και ανακατεύουμε καλά.

Παντεσπάνι

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.

Peanut Cremeux

Συστατικά

Crème Laiterie du Pont 35%	125 g
Γάλα	125 g
Κρόκοι αυγού	60 g
Belcolade Lait Caramel	220 g
Geladis Pasta Arachidi	80 g
Άνθος αλθαίου	1 g
Deli Caramel	100 g
Φύλλα ζελατίνης	5 g

Μέθοδος Παρασκευής

Ζεσταίνουμε το γάλα, την Crème Laiterie du Pont 35% και τους κρόκους στους 85°C. Προσθέτουμε τα φύλλα ζελατίνης αφού τα έχουμε μουλιάσει. Ρίχνουμε το μίγμα στη Belcolade Lait Caramel, το Deli Caramel και το Geladis Pasta Arachidi. Ανακατεύουμε καλά με ένα σύρμα ζαχαροπλαστικής μέχρι το μίγμα να ομογενοποιηθεί.

Mousse Lait Caramel

Συστατικά

Γάλα	150 g
Φύλλα ζελατίνης	7,5 g
Belcolade Lait Caramel	250 g
Geladis Pasta Arachidi	40 g
Chantypak	250 g
Crème Laiterie du Pont 35%	250 g

Μέθοδος Παρασκευής

Ζεσταίνουμε το γάλα, προσθέτουμε το φύλλο ζελατίνης και το ρίχνουμε στη Belcolade Lait Caramel και την Geladis Pasta Arachidi ανακατεύοντας με ένα σύρμα ζαχαροπλαστικής. Στους 32°C ενσωματώνουμε τις ημίρρεστες κρέμες Crème Laiterie du Pont 35% και Chantypak.

Επικάλυψη Lait Caramel

Συστατικά

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

Μέθοδος Παρασκευής

Μουσκεύουμε τα φύλλα ζελατίνης σε κρύο νερό. Βράζουμε το γάλα και τη γλυκόζη μαζί και τα ρίχνουμε στη Belcolade Lait Caramel. 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 μια φόρμα σιλικόνης γεμίζουμε μέχρι τη μέση με την mousse Lait Caramel και τοποθετούμε στην κατάψυξη μέχρι να παγώσει. Αφού παγώσει κλείνουμε με το Peanut Cremeux και το παντεσπάνι Tegral Sponge Choco. Τοποθετούμε την φόρμα στην κατάψυξη. Ξεφορμάρουμε και επικαλύπτουμε με την επικάλυψη Lait Caramel και τοποθετούμε το γλυκό πάνω στην τραγανή βάση.



Marron Busche

Crunchy base

Συστατικά

PatisFrance Crousticrep Blond	130 g
Αλάτι	1 g
Κουκουνάρι	80 g
Belcolade Lait Slection	80 g
PatisFrance Praline Noisette 50%	120 g

Μέθοδος Παρασκευής

Λιώνουμε τη Belcolade Lait Slection και ρίχνουμε την PatisFrance Praline Noisette 50%. Ανακατεύουμε καλά με μια σπάτουλα ζαχαροπλαστικής και ρίχνουμε σε 2 δόσεις το PatisFrance Crousticrep Blond ανακατεύοντας εξίσου καλά.

Παντεσπάνι

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 1' σε αργή ταχύτητα και για 8' σε γρήγορη. Ψήνουμε στους 180°C για 45', ανάλογα το φούρνο.

Cremeux tonka caramel

Συστατικά

Crème Laiterie du Pont	125 g
Γάλα	125 g
Κρόκοι αυγού	60 g
Tonka bean	1 τμχ
Φύλλα ζελατίνης	7,5 g
Belcolade Lait Selection	200 g
Crème Laiterie du Pont 35%	250 g

Μέθοδος Παρασκευής

Σπάμε το Tonka bean σε μικρά κομματάκια, το βράζουμε με το γάλα και καλύπτουμε το κατσαρολάκι με μια μεμβράνη για περίπου 20' για να τραβήξει τα αρώματα. Έπειτα σουρώνουμε το γάλα και ρίχνουμε την Crème UHT Laiterie du Pont και τους κρόκους και φτιάχνουμε μια κρέμα anglaise. Τέλος ρίχνουμε τα φύλλα ζελατίνης, αφού τα έχουμε μουλιάσει και όλο το μίγμα στη Belcolade Lait Selection. Ανακατεύουμε καλά με ένα σύρμα ζαχαροπλαστικής μέχρι το μίγμα να ομογενοποιηθεί.

Cremeux marron

Συστατικά

Crème Laiterie du Pont	125 g
Γάλα	125 g
Κρόκοι αυγού	50 g
Φύλλα ζελατίνης	5 g
Belcolade Lait Selection	100 g
PatisFrance Pate De Marrons	350 g
Baileys (ηλικέρ)	15 g

Μέθοδος Παρασκευής

Με το γάλα, την Crème UHT Laiterie du Pont και τους κρόκους και φτιάχνουμε μια κρέμα anglaise. Τέλος ρίχνουμε τα φύλλα ζελατίνης, αφού τα έχουμε μουλιάσει και όλο το μίγμα στη Belcolade Lait Selection και το PatisFrance Pate De Marrons. Ανακατεύουμε καλά με ένα σύρμα ζαχαροπλαστικής μέχρι το μίγμα να ομογενοποιηθεί.

Mousse marron

Συστατικά

Γάλα	125 g
Crème Laiterie du Pont 35%	125 g
Κρόκοι	60 g
Belcolade Lait Selection	100 g
PatisFrance Pate De Marrons	380 g
Φύλλα ζελατίνης	10 g
Chantypack	150 g
Crème Laiterie du Pont 35%	150 g

Μέθοδος Παρασκευής

Με το γάλα, την Crème UHT Laiterie du Pont και τους κρόκους φτιάχνουμε μια κρέμα anglaise. Τέλος ρίχνουμε τα φύλλα ζελατίνης, αφού τα έχουμε μουλιάσει και όλο το μίγμα στη Belcolade Lait Selection και το PatisFrance Pate De Marrons. Στους 32°C ενσωματώνουμε τις ημίρευστες κρέμες Chantypack και Crème Laiterie du Pont 35%.

Επικάλυψη Lait Selection

Συστατικά

Γάλα	155 g
Γλυκόζη	250 g
Φύλλα ζελατίνης	15 g
Belcolade Lait Selection	500 g
Miroir neutre	500 g

Κόκκινο χρώμα (όσο χρειαστεί)

Μέθοδος Παρασκευής

Μουσκεύουμε τα φύλλα ζελατίνης σε κρύο νερό. Βράζουμε το γάλα και τη γλυκόζη μαζί και τα ρίχνουμε στη Belcolade Lait Selection. 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 καλούπι κορμού βάζουμε μια στρώση από την crunchy base. Πάνω από αυτή βάζουμε ένα λεπτό παντεσπάνι από το Tegral sponge και πάνω από αυτό ρίχνουμε το cremeux tonka caramel και τοποθετούμε στην κατάψυξη. Αφού παγώσει βάζουμε μια στρώση από το cremeux marron και ξανά τοποθετούμε στην κατάψυξη. Έπειτα γεμίζουμε το υπόλοιπο καλούπι με την mousse marron και αφού παγώσει όλο το γλυκό το ξεφορμάρουμε και επικαλύπτουμε με την επικάλυψη Lait Selection στους 33 – 35°C. Τέλος διακοσμούμε.

Amber Apple Tatin

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 8', ανάλογα το φούρνο.

Apple Tatin

Συστατικά

Μήλα Golden	250 g
Ζάχαρη	500 g
Μηλίτς	20 g
Puratos Beurre De Laiterie 82%	30 g
Ζάχαρη	20 g
Πηκτίνη	10 g
Φύλλα ζελατίνης	1 τμχ

Μέθοδος Παρασκευής

Κάνουμε μία ξηρή καραμέλα με τη ζάχαρη και σβήνουμε με το μηλίτη. Προσθέτουμε το βούτυρο και ρίχνουμε όλη την καραμέλα σε ένα silpat περιμένοντας να καραμελώσει. Την κάνουμε σκόνη με ένα μίξερ και μέσα σε αυτή προσθέτουμε τα 20g ζάχαρης με την πηκτίνη. Σε ένα τσέρκι καλυμμένο με αλουμινόχαρτο στο κάτω μέρος κόβουμε τα μήλα και τα ρίχνουμε μέσα σε αυτό και περιχύνουμε σε αυτά την καραμέλα σε σκόνη, ζάχαρη και πηκτίνη. Ψήνουμε στους 150°C για 35-40'. Τέλος αδειάζουμε τα μήλα με την υγρή καραμέλα σε ένα μπολ και προσθέτουμε τα ένα φύλλο ζελατίνης. Τοποθετούμε στην κατάψυξη μέχρι να παγώσει.

Cinnamon Cremeux

Συστατικά

Du Pont-Morin 35,1%	125 g
Γάλα	125 g
Κρόκοι αυγού	3 τμχ
Φύλλα ζελατίνης	1 τμχ
Belcolade Amber Cacao Trace	220 g
Beurre de Laiterie 82%	50g
Κανέλα	1-2 g

Μέθοδος Παρασκευής

Ζεσταίνουμε το γάλα, την Du Pont-Morin 35%, την κανέλα και τους κρόκους στους 85°C. Προσθέτουμε το φύλλο ζελατίνης, ρίχνουμε όλο το μίγμα στη σοκολάτα. Στους 38°C ενσωματώνουμε το Beurre de Laiterie 82%. Τοποθετούμε στην κατάψυξη μέχρι να κρυώσει.

Mousse Amber

Συστατικά

Γάλα	130 g
Du Pont-Morin 35,1%	130 g
Κροκοί αυγού	80 g
Φύλλα ζελατίνης	10 g
Belcolade Amber Cacao Trace	350 g
Chantypack	250 g
Du Pont-Morin 35,1%	250 g

Μέθοδος Παρασκευής

Αρχικά χτυπάμε τα 250g ζωικής με τα 250g φυτικής. Βράζουμε το γάλα με τα 130g Du Pont-Morin 35% και τα ρίχνουμε στους κρόκους. Φτιάχνουμε την κρέμα anglaise, προσθέτουμε τα φύλλα ζελατίνης και το ρίχνουμε στη σοκολάτα ανακατεύοντας με ένα σύρμα. Στους 30°C ενσωματώνουμε την ημίρρευστη σαντιγί.

Επικάλυψη

Συστατικά

Γάλα	155 g
Γλυκόζη	250 g
Φύλλα ζελατίνης	15 g
Belcolade Amber Cacao Trace	320 g
Belcolade Blanc Selection	150 g
Miroir Neutre	500 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. Ανακατεύουμε με ένα μίξερ χειρός μέχρι το μίγμα μας να γίνει ομοιογενές. Επικαλύπτουμε στους 33-35°C. Μάζα από 3 ζελατίνες με νερό σύνολο 90g.

Δομή & Διακόσμηση

Σε ένα τσέρκι 16cm τοποθετούμε μία στρώση από το Apple Tatin και τοποθετούμε στην κατάψυξη. Πάνω από αυτή τοποθετούμε το Cinnamon Cremeux και κλείνουμε με το παντεσπάνι και καταψύχουμε ξανά.

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 με την επικάλυψη γάλακτος στους 33-35°C. Τέλος διακοσμούμε.

Made in France

Εφαρμογή σε σαντιγί,
κρέμες ζαχαροπλαστικής,
mousse, βουτυρόκρεμες



Laiterie Du Pont-Morin

Κρέμα Ζαχαροπλαστικής 35,1%
από φρέσκο αγελαδινό γάλα

Ιδανικό για την ζαχαροπλαστική

- ✓ Τέλεια ομογενοποίηση
- ✓ Εντυπωσιακός όγκος
- ✓ Σταθερό αποτέλεσμα
- ✓ Εξαιρετική γεύση