



vision

Puratos
Αξιόπιστοι συνεργάτες στην καινοτομία



ΟΜΟΡΦΕΣ
ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΕΣ
ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ

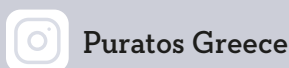
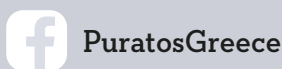
ΥΓΙΕΙΝΑ
ΨΩΜΙΑ

ΓΑΛΛΙΚΟ
PAIN AU LAIT



ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ

Βρείτε μας στο Facebook
και στο Instagram



επισκεφθείτε το site μας:

www.puratos.gr

PURATOS ΕΛΛΑΣ ΑΕΒΕ

Θέση Μαδαρό
Άγιος Θωμάς, Τ.Κ. 32011,
Οινόφυτα Βοιωτίας
Τηλ.: 22620 32407 & 09
info@puratos.gr

Υποκατάστημα Θεσ/νίκης:
ΒΙ.ΠΕ.Θ. Σίνδου ΟΤ56
Τ.Κ. 57022 Θεσσαλονίκη,
Τηλ.: 2310 784200

ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΣ ΚΥΠΡΟΥ
**ΜΙΤΣΙΔΗΣ
ΔΗΜΟΣΙΑ
ΕΤΑΙΡΕΙΑ LTD**

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


Puratos
Αξιόπιστοι συνεργάτες στην καινοτομία

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

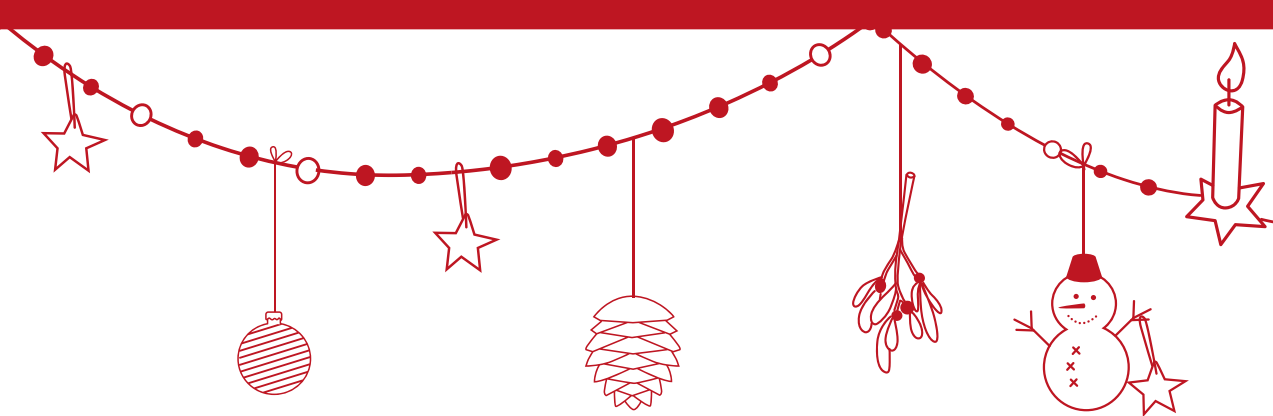
ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΕΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ

- 4 Τσουρέκι Πολίτικο
- 6 Monkey Brioche
- 7 Βασιλόπιτες
- 10 Pandoro
- 12 Κουραμπιέδες
- 13 Black Forest
- 15 Απολαύσεις με βάση το Αμύγδαλο
- 17 Χριστουγεννιάτικες Μπάλες
- 19 Χριστουγεννιάτικος Κορμός
- 21 Gingerbread Man
- 23 Εορταστικό Brownie

ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ

- 26 Pain Au Lait
- 28 Μπάρες Δημητριακών
- 31 Χωριάτικο Ψωμί με 50% Λιγότερο Αλάτι
- 34 Ψωμί Χαμηλού Γλυκαιμικού Δείκτη
- 35 Τσουρέκι με Χαρούπι
- 37 Smoobees - Νέο Προϊόν!
- 38 Carat Decorcrem Amber - Νέο Προϊόν!





Αγαπητοί Συνεργάτες,

Πλησιάζουμε στις γιορτές των Χριστουγέννων, την περίοδο της χρονιάς με τις υψηλότερες πωλήσεις, αλλά και την πιο μαγική!

Με αφορμή το νέο τεύχος του VISION, θα ήθελα να μοιραστώ μαζί σας μερικές ιδέες που μπορεί να σας βοηθήσουν να προσφέρετε στους πελάτες σας **μοναδικές εορταστικές εμπειρίες**, τόσο **μέσω των προϊόντων** που θα βρουν **στα καταστήματά σας**, όσο και μέσω της **συνολικής ατμόσφαιρας** μέσα στο **κατάστημά σας**.

Δημιουργικότητα και Φαντασία

Τολμήστε να δημιουργήσετε προϊόντα που να ξεφεύγουν από τα συνηθισμένα! Εμπνευστείτε από τις δυνατότητες που σας προσφέρουν τα προϊόντα μας και δείτε τα παραδοσιακά χριστουγεννιάτικα γλυκά με φρέσκια, νέα ματιά.

Μέσα από τις γλυκές δημιουργίες σας, μπορείτε να προσφέρετε στους πελάτες σας στιγμές ξεγνοιασιάς και χαράς, ώστε να αφήσουν πίσω τους τις στιγμές αβεβαιότητας που όλοι μαζί πέρασαμε στο παρελθόν.

Χρησιμοποιείτε τη φαντασία και τη δημιουργικότητά σας και μοιραστείτε τα νέα με τους καταναλωτές σας μέσω των δικτύων κοινωνικής δικτύωσης όπως Facebook, Instagram κλπ.

Ευγνωμοσύνη

Μοιραστείτε με τους πελάτες σας τη μαγεία των Χριστουγέννων! Ένα μικρό κέρασμα από τις νέες δημιουργίες σας σε μία όμορφη, γιορτινή συσκευασία και ένα απλό μήνυμα, θα ενθουσιάσει τους πελάτες σας!

Δημιουργία εορταστικής ατμόσφαιρας

Αξιοποιήστε στο μέγιστο το κατάστημά σας, ώστε να εμπνεύσετε τη χριστουγεννιάτικη διάθεση στους πελάτες σας. Με έξυπνα δημιουργικά υλικά και φαντασία, μπορείτε μέσω της διακόσμησής σας στις βιτρίνες και στο εσωτερικό του χώρου σας να προκαλέσετε την περιέργειά τους και το ενδιαφέρον τους, ώστε να θελήσουν να το επισκεφθούν.

Τα Χριστούγεννα είναι η γιορτή της αγάπης

Τα Χριστούγεννα είναι η γιορτή της αγάπης και της προσφοράς. Προσφέρουμε κυρίως σε εκείνους που δεν έχουν τη δυνατότητα να γιορτάσουν όπως θα επιθυμούσαν και να αισθανθούν τη μαγεία των Χριστουγέννων. Προσκαλούμε όλους εσάς να συμμετέχετε και να προσφέρετε όπου μπορείτε, ό,τι μπορείτε σε εκείνους τους συνανθρώπους μας. Ακόμα και μία μικρή προσφορά μπορεί να κάνει μεγάλη διαφορά.

Κλείνοντας, θα ήθελα προσωπικά να σας ευχαριστήσω για την εμπιστοσύνη που δείχνετε στην εταιρεία μας και να σας διαβεβαιώσω ότι τόσο η εταιρεία, όσο και οι άνθρωποί της είναι πάντα δίπλα σας, για ό,τι χρειαστείτε. Με νέες ιδέες, συνταγές και προϊόντικές προτάσεις, για την καλύτερη εξυπηρέτηση και ικανοποίηση των πελατών σας.

Εκ μέρους της ομάδας της Puratos Hellas, σας εύχομαι Υγεία, Ευημερία και Θετική Σκέψη.

Με εκτίμηση

Αντώνης Σαλεβουράκης
Γενικός Διευθυντής Puratos Ελλάς



ΤΣΟΥΡΕΚΙ ΠΟΛΙΤΙΚΟ



ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Tegral Τσουρέκι Πολίτικο	1kg
Μαγιά Levante	80g
Νερό (ζεστό 35-40°C)	320-340g
Beurre de Laiterie 82%	50g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Ζύμωμα Αναμιγνύουμε το **Tegral Τσουρέκι Πολίτικο**, τη μαγιά **Levante** και το 80% του νερού σε ταχυζυμωτήριο, ζυμώνουμε στην 1η ταχύτητα για 3'. Κατόπιν στη 2η ταχύτητα προσθέτουμε το υπόλοιπο νερό, το βούτυρο και ζυμώνουμε για 12-15'.

Θερμοκρασία Ζύμης 30-32°C

Ξεκούραση 10-20' (ανάλογα την θερμοκρασία της ζύμης και την θερμοκρασία περιβάλλοντος)

Ζύγισμα Κόβουμε κομμάτια ζύμης των 250 ή 300g, αφήνουμε άλλα 10' ξεκούραση και μορφοποιούμε.

Στόφα 60-70' στους 36-38°C με 75-85% υγρασία.

Ψήσιμο 170-180°C χωρίς ατμό και ανοιχτό το ντάμπερ. (Τελαρωτός φούρνος) 40' (ανάλογα το φούρνο και το βάρος της ζύμης).

ΤΣΟΥΡΕΚΙ ΠΟΛΙΤΙΚΟ



CARAT SUPERCREM NUTOLADE

Γεμίζουμε με πραλίνα **Carat Supercrem Nutolade** και επικαλύπτουμε με **Geladis Morbidi Crock Cioccolato All Latte**.



ARTEBAKE WHITE HAZELNUT BAKE

Γεμίζουμε με **Artebake White Hazelnut Bake** και επικαλύπτουμε με **Geladis Morbidi Crock Nocciola**.



PATISFRANCE PATTE DE MARRON 70%

Γεμίζουμε με **PatisFrance Patte De Marron 70%** μαζί με **Crème De Marron 30%** στο ένα φυτόλι και πραλίνα **Carat Supercrem Nutolade** στο άλλο φυτόλι με επικάλυψη **Carat Decorcream White** και τριμμένο κάστανο.



MONKEY BRIOCHE

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Tegral Pain au Lait	1kg
Νερό	430g
Μαγιά Levante	40g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

- Ζύμωμα: Αναμιγνύουμε όλα τα υλικά για 3' στην 1η ταχύτητα και για 8' στην 2η ταχύτητα.
- Κόψιμο: Σε βάρος 20g και πλάθουμε σε μπαλάκια. Τα περνάμε από λιωμένο **Beurre de Laiterie 82%** και στη συνέχεια σε ζάχαρη με 5% κανέλα και τοποθετούμε σε φόρμα.
- Στόφα: 75' στους 28°C με 75% υγρασία
- Ψήνουμε στους 190°C για 17-20'.

NEA
ΙΔΕΑ

Που θα ενθουσιάσει
μικρούς &
μεγάλους



PAIN
AU
LAIT

ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΕΣ



EVERCAKE

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Tegral Evercake	2kg
Αβγά	1kg
Beurre De Laiterie 82%	500g
Argenta Crema	500g
Ξύσμα από 2 πορτοκάλια	
Προαιρετικά βανίλια	

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

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

ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ

Επικαλύπτουμε με **Carat Decorcrem White** και διακοσμούμε με **Belcolade C501J**.

ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΕΣ



SATIN SILK CAKE

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Satin Silk Vanilla

Ηλιέλαιο

Αβγά

Beurre De Laiterie 82%

Νερό

1kg

200g

350g

100g

250g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

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

ΠΟΛΙΤΙΚΟ ΤΣΟΥΡΕΚΙ
ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

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

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Ζύωμα: Βάζουμε το μίγμα Τσουρέκι Πολίτικο, τη μαγιά **Levante** και το 80% του νερού σε ταχυζυμωτήριο και ζυμώνουμε στην 1η ταχύτητα για 3'.

Κατόπιν στη 2η ταχύτητα προσθέτουμε το υπόλοιπο νερό, το βούτυρο και ζυμώνουμε για 12-15'.

Θερμοκρασία ζύμης: 30-32°C

Ξεκούραση ζύμης: 10-20' (ανάλογα την θερμοκρασία της ζύμης και τη θερμοκρασία περιβάλλοντος).

Βάρος ζύμης: Ζυγίζουμε κομμάτια ζύμης των 500g και προπλάθουμε. Αφήνουμε άλλα 10' ξεκούραση. Ανοίγουμε με πλάστη και τοποθετούμε σε χάρτινη φόρμα 24cm.

Στόφα: 60-70' στους 36-38°C με 75-85% υγρασία.

Επικάλυψη: Περνάμε με **Sunset Glaze** αραιωμένο με 20% νερό και κατόπιν διακοσμούμε.

Θερμοκρασία φούρνου: 170°C χωρίς ατμό και ανοιχτό το τάμπερ (τελαρωτός φούρνος).

Χρόνος ψησίματος: 40' (ανάλογα τον φούρνο και το βάρος της ζύμης).



ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ ΧΑΡΟΥΠΙ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Αβγά	350g
Νερό	260g
Ηλιέλαιο	200g
Beurre de Laiterie 82% λιωμένο	100g
Satin Silk Carob	1kg
Belcolade UK20	75g
Καρύδι σπασμένο	75g
Εύσμα από ένα πορτοκαλί	



ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

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



PANDORO

ΜΕ TEGRAL DOLCINOTE



PANDORO

με TEGRAL DOLCINOTE



ΠΡΟΖΥΜΙ (από το προηγούμενο βράδυ)

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Tegral Dolcinote	2.000g
Νερό	±700g
Beurre de Laiterie 82%	200g
Μαγιά Levante	5g
<u>Συνολικό προζύμι</u>	<u>2.905g</u>

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

- Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί για 15' στην αργή ταχύτητα, μέχρι να αποκτήσουμε μια λεία και ομοιογενή ζύμη.
- Αφήνουμε να ξεκουραστεί σε θερμοκρασία περιβάλλοντος (26-27°C) για 14-15 ώρες, δηλαδή μέχρι να τετραπλασιαστεί σε όγκο.

ΠΡΩΤΗ ΖΥΜΗ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Προζύμι (προηγούμενης)	2.905g
Tegral Dolcinote	2.000g
Beurre de Laiterie 82%	950g
Ζάχαρη	400g
Αβγά	400g
Κρόκοι	300g
Νερό	±150g
Μαγιά Levante	50g
Αλάτι	3g
<u>Σύνολο πρώτης ζύμης</u>	<u>6.958g</u>

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

- Ανακατεύουμε τη ζάχαρη με το βούτυρο στο μίξερ. Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί εκτός από το βούτυρο με τη ζάχαρη, τα οποία προσθέτουμε στη μέση του ζυμώματος.
 - Στη συνέχεια ζυμώνουμε για 25-30' στην αργή ταχύτητα μέχρι να αποκτήσουμε μια λεία και ομοιογενή ζύμη.
- Θερμοκρασία ζύμης** 28°C.
Στόφα 1 ώρα / 30°C / 75% υγρασία.



ΤΕΛΙΚΗ ΖΥΜΗ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Πρώτη ζύμη	6.958g
Tegral Dolcinote	1.000g
Beurre de Laiterie 82%	900g
Νερό	±450g
Κρόκοι	300g
Αβγά	300g
Ζάχαρη	220g
Βούτυρο κακάο	150g
Άρωμα Pandoro	18g
Άρωμα βανίλια	5g
<u>Σύνολο τελικής ζύμης</u>	<u>10.201g</u>

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

- Ζυμώνουμε το **Tegral Dolcinote**, την πρώτη ζύμη, τους κρόκους, τα αβγά και τα ¾ του νερού για 25-30' στην αργή ταχύτητα.
 - Στη συνέχεια προσθέτουμε τη ζάχαρη αφού την έχουμε αναμείξει με το βούτυρο και τα αρώματα στο μίξερ.
 - Προσθέτουμε το υπόλοιπο νερό και τελειώνουμε το ζύμμα ενσωματώνοντας το λιωμένο βούτυρο κακάο.
- Στόφα:** Τοποθετούμε σε μια λεκάνη και στοφάρουμε για 1 ώρα / 30°C / 75-80% υγρασία.
- Αρχική μορφοποίηση:** Διαιρούμε, πλάθουμε σε σχήμα στρογγυλό και τοποθετούμε στις φόρμες αφού τις βουτυρώσουμε και τις αλευρώσουμε.
- Στόφα:** 4-5 ώρες / 30°C / 75% υγρασία, μέχρι να γεμίσουν οι φόρμες.
- Τελική μορφοποίηση:** Πριν το ψήσιμο τρυπάμε την επιφάνεια.
- Θερμοκρασία φούρνου:** Στατικός: 180-190°C / Αερόθερμος: 165-170°C με κλειστά τα τάμπερ.
- Χρόνος ψησίματος:** 45-50' για Pandoro των 1000g / 35-40' για Pandoro των 750g / 25-30' για Pandoro των 500g.

*οι χρόνοι ποικίλλουν ανάλογα με τον τύπο του ζυμωτήριου.
 ** για πιο μικρά Pandoro μειώστε το χρόνο ψησίματος.



ΚΟΥΡΑΜΠΙΕΔΕΣ

με Γαλλικό Βούτυρο Puratos



ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Αλεύρι Τ.70% μαλακό	4kg
Puratos Oriental	1,5-2kg
Αμύγδαλο καβουρδισμένο	1kg
Ζάχαρη άχνη	650g
Baking Super	80g
Βανίλια	5g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

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

ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ

Για σοκολατένιους κουραμπιέδες λιώνουμε την **Coverlux Extra Dark** ή την **Coverlux White** στους 45°C, προσθέτουμε 10% ηλιέλαιο και τη δουλεύουμε στους 40-42°C.



BLACK FOREST

BLACK FOREST

ΒΑΣΗ ΜΠΙΣΚΟΤΟΥ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Αλεύρι ζαχαροπλαστικής	690g
Κακάο	60g
PatisFrance Amande Rapes	100g
Αχνή ζάχαρη	300g
Beurre De Laiterie 82%	450g
Αβγά	160g
Αλάτι	8g

- Ρίχνουμε στον κάδο του μίξερ όλα τα υλικά μαζί εκτός από τα αβγά, τα οποία τα ρίχνουμε σιγά σιγά ενώ ανακατεύεται το μίγμα στο μίξερ με φτερό.
- Μόλις γίνει μια ομογενοποιημένη ζύμη καλύπτουμε με μεμβράνη και τοποθετούμε στο ψυγείο για μια μέρα.
- Την επόμενη μέρα ανοίγουμε σε πάχος 2,5 mm και φήνουμε στους 160°C για περίπου 17'.

ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Tegral Sponge Cake Choco	1kg
Αβγά	600g
Νερό	200g

- 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.

ΣΙΡΟΠΙ ΚΕΡΑΣΙ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Ζάχαρη	500g
Νερό	250g
Topfil Cherry	90g

- Βάζουμε τη ζάχαρη και το νερό σε μια καθαρόλα και τα βράζουμε. Τέλος προσθέτουμε το **Topfil Cherry** και ανακατεύουμε.

CREMEUX ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Crème Laiterie du Pont 35%	250g
Γάλα	250g
Κρόκοι αβγών	100g
Ζάχαρη	50g
Belcolade D600	280g

ΛΕΥΚΗ ΜΟΥΣ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Γάλα	150g
Crème UHT Laiterie du Pont 35%	150g
Κρόκοι αβγών	80g
Belcolade Blanc Selection	225g
Φύλλα Ζελατίνη	12,5g
Crème Laiterie du Pont 35%	250g
Chantypak	250g

- Ζεσταίνουμε το γάλα, την κρέμα (150g) και τους κρόκους στους 82°C.
- Ρίχνουμε το μίγμα στη σοκολάτα, προσθέτουμε τα φύλλα ζελατίνης κι ανακατεύουμε μέχρι να γίνει μία γκανάζ.
- Τέλος ενσωματώνουμε τις ημίρρευστες σαντιγές.

VELVET SPRAY

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Βούτυρο κακάο	500g
Belcolade Blanc Selection	500g

- Λιώνουμε ξεχωριστά το βούτυρο κακάο με την λευκή σοκολάτα περίπου στους 35°C τα αναμιγνύουμε και ψεκάζουμε το παγωμένο μους.

► ΔΟΜΗ

- Σε ένα τσέρκι 2 cm μικρότερης διαμέτρου από τη διάμετρο της φόρμας σιλικόνης τοποθετούμε ένα φύλλο παντεσπάνι, σιροπιάζουμε με το σιρόπι, απλώνουμε μια καλή ποσότητα από το **Topfil Cherry**, αμέσως μετά το cremeux σοκολάτας σε ύψος 2 cm και τοποθετούμε στην κατάψυξη.
- Έπειτα γεμίζουμε τη φόρμα σιλικόνης μας μέχρι τη μέση, τοποθετούμε στο κέντρο το παγωμένο cremeux, πιέζουμε με τα δάχτυλα ώστε να έρθει στην ίδια ευθεία και βάζουμε το γλυκό στην κατάψυξη να παγώσει.
- Τέλος ψεκάζουμε με το **Velvet spray** και τοποθετούμε πάνω στη βάση μπισκότου.

ΑΠΟΛΑΥΣΕΙΣ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΑΜΥΓΔΑΛΟ



ΤΡΑΓΑΝΗ ΒΑΣΗ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Αλεύρι	375g
PatisFrance Amandes Rapes	50g
Μαύρη ζάχαρη	150g
Beurre de Laiterie 82%	225g
Αλάτι	6g
Αβγά	80g

- Αναμιγνύουμε το αλεύρι, το **PatisFrance Amandes Rapes** (αμύγδαλο σε σκόνη), τη ζάχαρη, το αλάτι και το **Beurre de Laiterie 82%** μέχρι να επιτύχουμε μια «αμμώδη» υφή. Προσθέτουμε τα αυγά και ανακατεύουμε ώστε να έχουμε μια ομοιογενή ζύμη.
- Τοποθετούμε στο ψυγείο.
- Ανοίγουμε στα 2 mm κόβουμε στο επιθυμητό μέγεθος και ψήνουμε στους 160°C για 12-13'.

ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Tegral Sponge Cake Choco	1kg
Αβγά	600g
Νερό	200g

- 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.

► ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΕΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ

ΑΠΟΛΑΥΣΕΙΣ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΑΜΥΓΔΑΛΟ

MOUSSE ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Crème Laiterie du Pont 35%	225g
Pami Artenuitty Almond Praline	265g
Φύλλα ζελατίνης	5g
Crème Laiterie du Pont 35%	175g
Chantypack	175g

- Μουσκεύουμε τα φύλλα ζελατίνης σε κρύο νερό. Ζεσταίνουμε τα 225g **Crème Laiterie du Pont 35%** και ρίχνουμε στη μουσκεμένη ζελατίνη και ανακατεύουμε.
- Στη συνέχεια ρίχνουμε το μίγμα στην **Pami Arte-nutty Almond Praline** και ανακατεύουμε καλά.
- Στους 30°C ενσωματώνουμε τις ημίρρευστες κρέμες **Crème Laiterie du Pont 35%** και **Chantypack**.

GANACHE ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Crème Laiterie du Pont 35%	125g
Γάλα	125g
Φύλλα ζελατίνης	7,5g
Belcolade Amber Cacao Trace	120g
Pami Artenuitty Almond Praline	150g
Beurre de Laiterie 82%	50g
Ψημένο αμύγδαλο σπασμένο	80g

- Μουσκεύουμε τα φύλλα ζελατίνης σε κρύο νερό. Ζεσταίνουμε το γάλα και την **Crème Laiterie du Pont 35%**.
- Ρίχνουμε το μίγμα στη μουσκεμένη ζελατίνη και όλο αυτό το ρίχνουμε στην **Pami Artenuitty Almond Praline** και στην **Belcolade Lait Selection**.
- Στους 38°C προσθέτουμε το **Beurre de Laiterie 82%** και ομογενοποιούμε με ένα μίξερ χειρός.
- Τέλος προσθέτουμε το σπασμένο αμύγδαλο και ανακατεύουμε ώστε να πάει σε όλη τη ganache.

► ΔΟΜΗ

- Σε ένα τσέρκι 8cm καλυμμένο με μεμβράνη από τη μία πλευρά και κορδέλα στο εσωτερικό γεμίζουμε με το Ganache Αμυγδάλου σε ύψος 2cm, τοποθετούμε ένα φύλλο παντεσπάνι κομμένο σε μικρότερη διάσταση από το τσέρκι ώστε να μην φαίνεται και βάζουμε στην κατάψυξη να παγώσει. Μόλις παγώσει ξεφορμάrouμε, ψεκάζουμε με το **Velvet Spray** και τοποθετούμε πάνω στην Τραγανή Βάση.
- Σε μία φόρμα σιλικόνης γεμίζουμε με τη Mousse Αμυγδάλου, κλείνουμε με ένα λεπτό φύλλο παντεσπάνι και βάζουμε στην κατάψυξη να παγώσει. Μόλις παγώσει γλασσάρουμε με την επικάλυψη **Amber** και τοποθετούμε με προσοχή πάνω στο ψεκασμένο ganache.

ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ AMBER

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Γάλα	155g
Γλυκόζη	250g
Φύλλα ζελατίνης	15g
Belcolade Amber Cacao Trace	370g
Belcolade Blanc Selection	100g
Miroir Neutre	500g
Κόκκινο χρώμα όσο χρειαστεί	

- Μουσκεύουμε τα φύλλα ζελατίνης σε κρύο νερό. Βράζουμε το γάλα και τη γλυκόζη μαζί και τα ρίχνουμε στις σοκολάτες. 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.

ΛΕΥΚΟ VELVET SPRAY

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Belcolade Blanc Selection	500g
Βούτυρο κακάο	500g

- Λιώνουμε το κακάο και τη σοκολάτα και ομογενοποιούμε με μίξερ. Μόλις η θερμοκρασία πέσει στους 40°C ψεκάζουμε το παγωμένο mous.



ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΕΣ ΜΠΑΔΕΣ



ΤΡΑΓΑΝΗ ΒΑΣΗ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Αλεύρι	375g
PatisFrance Amandes Rapés	50g
Κρυσταλλική ζάχαρη	150g
Beurre de Laiterie 82%	225g
Αλάτι	5g
Αβγά	80g

- Ρίχνουμε στον κάδο του μίξερ όλα τα υλικά εκτός από τα αβγά.
- Χτυπάμε στην αργή ταχύτητα μέχρι το μίγμα να αποκτήσει μια αμμώδη υφή.
- Χωρίς να σταματήσουμε το μίξερ, ρίχνουμε σιγά σιγά τα αβγά.
- Τοποθετούμε για μια ημέρα τη ζύμη στο ψυγείο.
- Την επόμενη ημέρα ανοίγουμε τη ζύμη στα 2 mm και κόβουμε στο επιθυμητό μέγεθος.
- Τέλος ψήνουμε στους 160°C για 12-13'.

ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Tegral Sponge Cake Choco	1kg
Αβγά	600g
Νερό	200g

- 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.



► ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΕΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΕΣ ΜΠΑΛΕΣ

BAILEYS CREMEUX

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Γάλα	125g
Crème Laiterie du Pont 35%	125g
Κρόκοι αβγού	3 τμχ
Φύλλο ζελατίνης	1.5 τμχ
Baileys original	125g
Belcolade Lait Selection	200g

- Ζεσταίνουμε το γάλα, την **Crème Laiterie du Pont 35%**, το Baileys και τους κρόκους στους 85°C.
- Προσθέτουμε το φύλλο ζελατίνης
- Ρίχνουμε όλο το μίγμα στη σοκολάτα γάλακτος.
- Ανακατεύουμε καλά με ένα σύρμα ζαχαροπλαστικής.

MOUSSE ΓΑΛΑΚΤΟΣ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Γάλα	130g
Crème Laiterie du Pont 35%	130g
Ζάχαρη	25g
Κρόκοι	3 τμχ
Belcolade Venezuela 43%	280g
Φύλλο ζελατίνης	1,5 τμχ
Crème Laiterie du Pont 35%	250g
Chantypak	250g

- Βράζουμε το γάλα με την **Crème Laiterie du Pont 35%**, τη ζάχαρη και τα ρίχνουμε στους κρόκους αφού πρώτα σουρώσουμε με ένα κόσκινο.
- Φτιάχνουμε την κρέμα anglaise, προσθέτουμε τα φύλλα ζελατίνης και το ρίχνουμε στη **Belcolade Venezuela** ανακατεύοντας με ένα σύρμα. Στους 30°C ενσωματώνουμε την ημίρρευση σαντιγί που έχουμε ετοιμάσει με την **Chantypak** και την **Crème Laiterie du Pont 35%**.

KOKKINO GLASSAGE

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Γάλα	155g
Γλυκόζη	250g
Φύλλα ζελατίνης	15g
Belcolade Blanc Selection	500g
Miroir Neutre	500g
Κόκκινο χρώμα σε σκόνη (όσο χρειαστεί)	

- 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°C.

ΛΕΥΚΟ VELVET SPRAY

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Belcolade Blanc Selection	700g
Βούτυρο κακάο	300g

- Λιώνουμε το βούτυρο κακάο και τη σοκολάτα και ομογενοποιούμε με μπίπερ.
- Μόλις η θερμοκρασία πέσει στους 40°C ψεκάζουμε τις μπάλες μέχρι να πάρουν ωραίο λευκό χρώμα.



► ΔΟΜΗ

- Σε μια μικρή φόρμα σιλικόνης τοποθετούμε το Baileys Cremeux, κλείνουμε με ένα φύλλο παντεσπάνι και βάζουμε στην κατάψυξη να παγώσει.
- Σε μια άλλη σφαιρική φόρμα σιλικόνης, γεμίζουμε μέχρι τη μέση με τη Mousse Γάλακτος. Τοποθετούμε στο κέντρο της Mousse το παγωμένο Baileys Cremeux και πιέζουμε με τα δάχτυλα, ώστε να έρθει στην ίδια ευθεία με τη Mousse. (Ανάποδο κόλλημα).
- Τέλος όταν παγώσει γλασσάρουμε με το Κόκκινο Glassage ή ψεκάζουμε με το Λευκό Velvet Spray και τοποθετούμε πάνω στην Τραγανή Βάση.

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΟΣ ΚΟΡΜΟΣ



ΤΡΑΓΑΝΗ ΒΑΣΗ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Αλεύρι	375g
PatisFrance Amandes Rapes	50g
Κρυσταλλική ζάχαρη	150g
Beurre de Laiterie 82%	225g
Αλάτι	5g
Αβγά	80g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

- Ρίχνουμε στον κάδο του μίξερ όλα τα υλικά εκτός από τα αβγά. Χτυπάμε στην αργή ταχύτητα μέχρι το μίγμα να αποκτήσει μια αμμώδη υφή.
- Χωρίς να σταματήσουμε το μίξερ, ρίχνουμε σιγά σιγά τα αβγά.
- Τοποθετούμε για μια ημέρα τη ζύμη στο ψυγείο.
- Την επόμενη ημέρα ανοίγουμε τη ζύμη στα 2 mm και κόβουμε στο επιθυμητό μέγεθος.
- Τέλος ψήνουμε στους 160°C για 12-13'.

► ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΕΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΟΣ ΚΟΡΜΟΣ

ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Tegral Sponge Cake Choco	1kg
Αβγά	600g
Νερό	200g

- 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.

COFFEE CREAM CARAMEL

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Γάλα	130g
Crème Laiterie du Pont 35%	130g
Κρόκοι αβγού	60g
Φύλλα ζελατίνης	7g
Belcolade Amber Cacao Trace	200g
Στιγμαίσιος καφέ	5g

- Με το γάλα, την **Crème Laiterie du Pont 35%** και τους κρόκους κάνουμε μια anglaise.
- Ενσωματώνουμε τα φύλλα ζελατίνης αφού τα έχουμε μουλιάσει και ρίχνουμε το μίγμα στη **Belcolade Amber Cacao Trace** και τον καφέ.
- Τοποθετούμε στο ψυγείο μέχρι να δέσει.

ΛΕΥΚΗ ΜΟΥΣ ΤΟΝΚΑ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Γάλα	130g
Crème Laiterie du Pont 35%	130g
Κρόκοι αβγών	80g
Φύλλα ζελατίνης	10g
Belcolade Blanc Selection	280g
Τονκα bean 1 τμχ.	1 τμχ
Chantypak	250g
Crème Laiterie du Pont 35%	250g

- Ζεσταίνουμε το γάλα με την **Crème Laiterie du Pont 35%** και το Τονκα Bean (το οποίο έχουμε περάσει από έναν τρίφτη). Όταν πάρει μια βράση, καλύπτουμε ερμητικά το κατσαρολάκι με μία μεμβράνη το λιγότερο για 20' ώστε να απορροφηθούν τα αρώματα του τονκα bean. Στη συνέχεια βράζουμε το μίγμα και το ρίχνουμε στους κρόκους αφού πρώτα σουρώσουμε με ένα κόσκινο.
- Φτιάχνουμε την κρέμα anglaise, προσθέτουμε τα φύλλα ζελατίνης, αφού τα έχουμε μουλιάσει και ρίχνουμε το μίγμα στη **Belcolade Blanc Selection** ανακατεύοντας με ένα σύρμα. Όταν το μίγμα φτάσει στους 30°C, ενσωματώνουμε την ημίρρευστη σαντιγί που έχουμε ετοιμάσει με την **Crème Laiterie du Pont 35%** και τη **Chantypak**.

KOKKINO GLASSAGE

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Γάλα	155g
Γλυκόζη	250g
Φύλλα ζελατίνης	15g
Belcolade Blanc Selection	500g
Miroir Neutre	500g
Κόκκινο χρώμα σε σκόνη (όσο χρειαστεί)	

- 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°C.



► ΔΟΜΗ

- Σε μια φόρμα κορμού γεμίζουμε μέχρι τα $\frac{3}{4}$ με τη Mousse White Tonka και τοποθετούμε στην κατάψυξη να παγώσει. Αφού παγώσει, με μια σακούλα ζαχαροπλαστικής βάζουμε μια μικρή ποσότητα (ρίπλα) από το Deli Caramel, αμέσως μετά συνεχίζουμε με το Coffee Cream Caramel, κλείνουμε με ένα φύλλο παντεσπάνι και βάζουμε στην κατάψυξη να παγώσει.
- Τέλος αφού παγώσει επικαλύπτουμε με κόκκινο Glassage και τοποθετούμε πάνω στη βάση μπισκότο.

GINGERBREAD MAN



ΒΑΣΗ ΜΠΙΣΚΟΤΟΥ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Αλεύρι ζαχαροπλαστικής	740g
Speculoos spice	10g
PatisFrance Amandes Rapés	100g
Άχνη ζάχαρη	300g
Beurre de Laiterie 82%	450g
Αβγά	160g
Αλάτι	8g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

- Ρίχνουμε στον κάδο του μίξερ όλα τα υλικά μαζί εκτός από τα αβγά τα οποία τα ρίχνουμε σιγά σιγά ενώ ανακατεύεται το μίγμα στο μίξερ με φτερό.
- Μόλις γίνει μια ομογενοποιημένη ζύμη καλύπτουμε με μεμβράνη και τοποθετούμε στο ψυγείο για μια μέρα.
- Την επόμενη μέρα ανοίγουμε σε πάχος 2.5 mm και ψήνουμε στους 160°C για περίπου 17 λεπτά.



► ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΕΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ

GINGERBREAD MAN



ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Tegral Sponge Cake Choco	1kg
Αβγά	600g
Νερό	200g

- 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.

CREMEUX ΚΑΝΕΛΑ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Crème Laiterie du Pont 35%	130g
Γάλα	130g
Κρόκοι αβγού	3 τμχ
Φύλλα ζελατίνης	1.5 τμχ
Belcolade Amber Cacao Trace	220g
Κανέλα σκόνη	1g
Topfil μήλο 6 mm	100g

- Ζεσταίνουμε το γάλα, την **Crème Laiterie du Pont 35%**, τους κρόκους στους 85°C και την κανέλα.
- Προσθέτουμε το φύλλο ζελατίνης, ρίχνουμε όλο το μίγμα στη σοκολάτα και στο **Topfil μήλο 6 mm**, περνώντας το από ένα σουρωτήρι.

MOUSSE ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Γάλα	130g
Crème Laiterie du Pont 35%	130g
Κρόκοι αβγών	80g
Φύλλα ζελατίνης	10g
Belcolade Amber Cacao Trace	310g
Chantypak	250g
Crème Laiterie du Pont 35%	250g

- Βράζουμε το γάλα με την **Crème Laiterie du Pont 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 που έχουμε ετοιμάσει με την **Chantypak** και την **Crème Laiterie du Pont 35%**.

ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ AMBER

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Γάλα	155g
Γλυκόζη	250g
Φύλλα ζελατίνης	15g
Belcolade Amber Cacao Trace	320g
Belcolade Blanc Selection	150g
Miroir Neutre	500g

- Μουσκεύουμε τα φύλλα ζελατίνης σε κρύο νερό. Βράζουμε το γάλα και τη γλυκόζη μαζί και τα ρίχνουμε στις **Belcolade Amber Cacao Trace** και **Belcolade Blanc 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.



► ΔΟΜΗ

- Σε μια φόρμα σιλικόνης τοποθετούμε το Crèmeux Κανέλας με το μήλο, ένα φύλλο παντεσπάνι και βάζουμε στην κατάψυξη να παγώσει.
- Σε μια φόρμα μεγαλύτερης διαμέτρου, κατάλληλη για πάστα γεμίζουμε με μους Amber μέχρι τη μέση, τοποθετούμε στο κέντρο το παγωμένο Crèmeux και βάζουμε στην κατάψυξη.
- Όταν παγώσει η μους γλασσάρουμε με την Επικάλυψη Amber.

ΕΟΡΤΑΣΤΙΚΟ BROWNIE



BROWNIES

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Satin Silk Cocoa	1kg
Αβγά	400g
Νερό	120g
Beurre de Laiterie 82% (λιωμένο)	575g
Μαύρη ζάχαρη	500g
Belcolade Noir Selection C501	575g
(λιωμένη)	
PatisFrance Pralirex	100g
Αλάτι	5g

- Βάζουμε όλα τα υλικά μαζί στο μίξερ εκτός από τη **Belcolade Noir Selection C501** (λιωμένη).
- Χτυπάμε για 3' στην 1η ταχύτητα.
- Στη συνέχεια αφαιρούμε τον κάδο από το μίξερ, προσθέτουμε την **Belcolade Noir Selection C501** (λιωμένη) και ανακατεύουμε με μια μαρίζ μέχρι να είναι ομοιογενές.
- Τέλος, ψήνουμε στους 175-180°C για 17' σε αερόθερμο φούρνο.

ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Tegral Sponge Cake Choco	1kg
Αβγά	600g
Νερό	200g

- 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 τον φούρνο.

CREMEUX ΚΑΣΤΑΝΟ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Γάλα	125g
Creme Laiterie du Pont 35%	125g
Κροκοί	60g
Φύλλα ζελατίνης	5g
Belcolade Lait Selection	100g
PatisFrance Pate De Marron	350g
Καπάκι ούισκι	3g

- Φτιάχνουμε μία anglaise με το γάλα και τους κρόκους αβγών και την κρέμα, έπειτα προσθέτουμε τη ζελατίνη και όλο το μίγμα το ρίχνουμε στη **Belcolade Lait Selection** και στο **PatisFrance Pate De Marrons**.
- Ομογενοποιούμε με ένα μίξερ χειρός.

ΕΟΡΤΑΣΤΙΚΟ BROWNIE

ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΟ ΜΗΛΟ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Ζάχαρη κρυσταλλική	250g
Topfill μήλο 6 mm	1000g
Μηλίτς	100g

- Ζεσταίνουμε το μήλο στα μικροκύμματα μέχρι να πάρει αρκετή θερμοκρασία.
- Ξεκινάμε μια ξηρή καραμέλα με τη ζάχαρη και όταν λιώσει προσθέτουμε μέσα το ζεσταμένο μήλο.
- Αφού ομογενοποιηθούν προσθέτουμε το μηλίτη και σβήνουμε τη φωτιά.

MOUSSE ΚΑΡΑΜΕΛΑΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Γάλα	150g
Φύλλα ζελατίνης	7,5g
Belcolade Lait Caramel	250g
Chantypak	250g
Creme Laiterie du Pont 35%	250g

- Ζεσταίνουμε το γάλα, προσθέτουμε το φύλλο ζελατίνης και το ρίχνουμε στη σοκολάτα ανακατεύοντας με ένα σύρμα ζαχαροπλαστικής. Στους 32°C ενσωματώνουμε τις ημίρρευστες κρέμες **Creme Laiterie du Pont 35%** και **Chantypak**.

MOUSSE ΚΑΣΤΑΝΟ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Γάλα	125g
Creme Laiterie du Pont 35%	125g
Κρόκοι	60g
Φύλλα ζελατίνης	10g
Belcolade Blanc Selection	160g
PatisFrance Pate De Marrons	190g
PatisFrance Creme De Marrons	190g
Chantypack	170g
Creme Laiterie du Pont 35%	170g

- Φτιάχνουμε μία anglaise με τα 125g **Creme Laiterie du Pont 35%**, το γάλα και τους κρόκους αβγών, έπειτα προσθέτουμε τη ζελατίνη και όλο το μίγμα το ρίχνουμε στη **Belcolade Lait Selection** και στο **PatisFrance Pate De Marrons**. Ομογενοποιούμε με μίξερ χειρός και όταν το μίγμα φτάσει στους 35°C το ενσωματώνουμε με την ημίρρευστη σαντιγί.

ΚΟΚΚΙΝΟ GLASSAGE

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Γάλα	155g
Γλυκόζη	250g
Φύλλα ζελατίνης	15g
Belcolade Blanc Selection	500g
Miroir Neutre	500g
Κόκκινο χρώμα σε σκόνη (όσο χρειαστεί)	

- 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°C.

ΛΕΥΚΟ VELVET SPRAY

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Belcolade Blanc Selection	700g
Βούτυρο κακάο	300g

- Λιώνουμε το κακάο και τη σοκολάτα και ομογενοποιούμε με μπίπερ. Μόλις η θερμοκρασία πέσει στους 40°C ψεκάζουμε τις μπάλες μέχρι να πάρουν ωραίο λευκό χρώμα.

► ΔΟΜΗ

Αφού έχει κρυώσει το brownies το κόβουμε προσεκτικά σε διαστάσεις 9cm επί 18cm και το περνάμε με σοκολάτα **Lait Selection** με πινέλο, ώστε να επιτύχουμε το effect του ξύλου. Αφού η σοκολάτα στεγνώσει περνάμε και με σκόνη χρυσού.

Μπάλα κόκκινη Σε μια μικρή φόρμα σιλικόνης τοποθετούμε το **Cremeux Κάστανο**, κλείνουμε με ένα φύλλο παντεσπάνι και βάζουμε στην κατάψυξη να παγώσει. Σε μια άλλη σφαιρική φόρμα σιλικόνης, κατάλληλη για πάστα, γεμίζουμε μέχρι τη μέση με τη μους Καραμέλας Γάλακτος. Τοποθετούμε στο κέντρο της μους το παγωμένο **Cremeux Κάστανο** και πιέζουμε με τα δάχτυλα, ώστε να έρθει στην ίδια ευθεία με τη μους. (Ανάποδο κόλλημα). Τέλος όταν παγώσει γλάσσάρουμε με το **Κόκκινο Glassage** και τοποθετούμε πάνω στο Brownies.

Μπάλα λευκή Σε μια μικρή φόρμα σιλικόνης τοποθετούμε το καραμελωμένο μήλο, κλείνουμε με ένα φύλλο παντεσπάνι και τη βάζουμε στην κατάψυξη να παγώσει. Σε μια άλλη σφαιρική φόρμα σιλικόνης, κατάλληλη για πάστα, γεμίζουμε μέχρι τη μέση με τη μους κάστανο. Τοποθετούμε στο κέντρο της μους το παγωμένο καραμελωμένο μήλο και πιέζουμε με τα δάχτυλα, ώστε να έρθει στην ίδια ευθεία με τη μους. (Ανάποδο κόλλημα). Τέλος όταν παγώσει ψεκάζουμε με το **Velvet Spray** και τοποθετούμε πάνω στο Brownies.

Επισκεφθείτε το e-shop μας & επωφεληθείτε από μοναδικά προνόμια

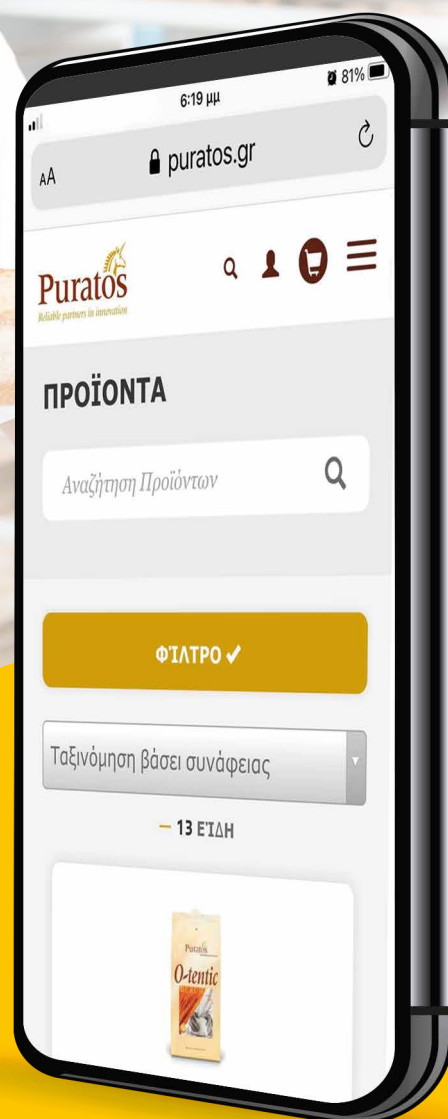


✓ **10% έκπτωση**
στην πρώτη παραγγελία έως 10 Νοεμβρίου

✓ **Εξυπηρέτηση 24/7**

✓ **Αποκλειστικές
προσφορές**
μόνο για τα μέλη του My Puratos

✓ **Δυνατότητα
πληρωμής online**



Κάντε τώρα την παραγγελία σας online

<https://www.puratos.gr/el/services/my-puratos-online-ordering>

ΡΑΙΝ ΑΥ ΛΑΙΤ



Γαλλικού τύπου προϊόν

Με το νέο μας μίγμα
Pain au Lait
δημιουργείστε

- ✓ Brioche
- ✓ Pain au lait
- ✓ Δανέζικα
- ✓ Βιεννέζικη μπαγκέτα
- ✓ Πείνιρλί

- **Πλήρες μίγμα** - Περιέχει τα αβγά το βούτυρο και το γάλα.
- **Περιέχει λιγότερη ζάχαρη** - Η ουδέτερη γεύση που έχει το κάνει ιδανικό για να χρησιμοποιηθεί σε συνδυασμό με γλυκές και αλμυρές γεμίσεις.
- **Σταθερό αποτέλεσμα** - Το πλεονέκτημα που δίνει ένα πλήρες μίγμα.

- **Λιγότερος χρόνος προετοιμασίας** - Λιγότερα ζυγίσματα και επιπλέον συστατικά που χρειάζονται επιπλέον ώρες προετοιμασίας πριν το ζύμωμα.
- **Πιο αρωματικό & γευστικό** - Το βούτυρο που περιέχει του δίνει επιπλέον αρώματα αλλά και ιδιαίτερη γεύση.
- **Σηκώνει γεμίσεις** - χρησιμοποιήστε γεμίσεις πριν το ψήσιμο αλλά και μετά για κρύα snack.

SWEET ROLLS BISCOTTO

ZYMH

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Tegral Pain au Lait	1kg
Νερό	430g
Μαγιά Levante	40g
Soft'r Melting	30g

ΓΕΜΙΣΗ

Cremfil vanilla	500g
Sweet Home Cookies σπασμένα	150g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

- Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί για 3' στην αργή και 8' στην γρήγορη ταχύτητα. Ξεκούραση σε μάζα 5'
- Ανοίγουμε στη σφολιατομηχανή ή με τον πλάστη και τοποθετούμε στον πάγκο. Απλώνουμε το **Cremfil Vanilla** & πασπαλίζουμε το τριμμένο **Sweet Home Cookies**.
- Ρολάρουμε τη ζύμη και κόβουμε στα 4cm.
- Τοποθετούμε σε καλά βουτυρωμένο ταψί με κενά μεταξύ τους.
- Στοφάρουμε για 90' στους 32°C και με 72% υγρασία.
- Ψήνουμε στους 210°C για 12' (ανάλογα τον φούρνο).



FROSTING

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Τυρί κρέμα	100g
Argenta Dessert μαλακή	100g
Ζάχαρη άχνη	200g
Χυμό λεμόνι	5g
Λίγη βανίλια	

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

- Αφρατεύουμε όλα τα υλικά μαζί στο μίξερ με σύρμα και στο τέλος προσθέτουμε 40g **Geladis Pasta Biscotto** και ομογενοποιούμε με μια μαρίζ.
- Μόλις βγουν από το φούρνο τα rolls απλώνουμε το frosting με ένα κορνέ ζαχαροπλαστικής και προσθέτουμε τριμμένο **Sweet Home Cookies**.

ΦΟΥΡΝΙΣΤΑ ΠΙΡΟΣΚΙ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Tegral Pain au Lait	1kg
Νερό	430g
Μαγιά Levante	40g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

- **Ζύμωμα:** Αναμιγνύουμε όλα τα υλικά για 3' στην 1η ταχύτητα και για 8' στην 2η ταχύτητα.
- **Κόψιμο:** Κόβουμε σε βάρος 20g, ανοίγουμε ελαφρώς και τοποθετούμε τη γέμιση. Κλείνουμε και αναποδογυρίζουμε με τη ραφή από κάτω.
- **Στόφα:** 60' στους 32°C με 75% υγρασία
- Ψήνουμε στους 210°C για 8-10'. Όταν βγει από τον φούρνο τα περνάμε με ένα πινέλο ελαφρά με ηλιέλαιο.



ΓΕΜΙΣΗ

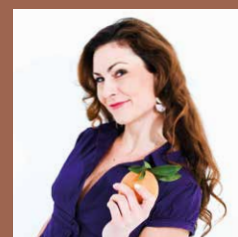
- Λουκάνικο με μπέικον
- Πατάτα

ΜΠΑΡΕΣ

με SATIN SILK CAKE



Οι μπάρες δημητριακών αποτελούν μία εύκολη, νόστιμη και υγιεινή διατροφική επιλογή, για άτομα που θέλουν κάτι θρεπτικό και γρήγορο κατά την διάρκεια της ημέρας τους, για παιδιά, εργαζόμενους, και ανθρώπους που γυμνάζονται συστηματικά. Αποτελεί ιδανικό σνακ για τον δρόμο, το σχολείο, την δουλειά, τη γυμναστική ή για οποιαδήποτε άλλη στιγμή υπάρχει ανάγκη για ενέργεια, τόνωση και γλυκιά γεύση. Αποτελούνται συνήθως από δημητριακά (όπως η βρώμη, το σάρι, το φαγόπυρο κá), ξηρούς καρπούς, σπόρους, φρούτα, τα οποία συχνά συνδυάζονται με λιπαρές ύλες που προσδίδουν νοστιμιά και καλή υφή (όπως η σοκολάτα, το ταχίνι, το φυστικοβούτυρο), καθώς και γλυκαντικά (όπως το μέλι, το σιρόπι αγαύης κλπ) σε πολλούς διαφορετικούς συνδυασμούς. Εξ' αιτίας των ιδιαίτερων θρεπτικών συστατικών, συνήθως, αποτελούν ένα μίνι γεύμα με υψηλή διατροφική αξία, που ανάλογα τα συστατικά που περιέχει η κάθε μία μπάρα, παρέχει στο σώμα ενέργεια, δομικά συστατικά, καλά λιπαρά και φυσικά την απαραίτητη για όλους μας γλυκιά γεύση και απόλαυση!



Ελευθερίου Σοφία
Κλινική Διαιτολόγος
-Διατροφολόγος

ΜΠΑΡΕΣ

με SATIN SILK CAKE



ΜΠΑΡΕΣ ΜΕ SATIN SILK COCOA



ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Satin Silk Cocoa	550g
Beurre de Laiterie 82%	75g
Νερό	75g
Αβγό	50g
Belcolade Noir Chunks	50g
Καρύδι (τριμμένο)	50g
Cranberries	80g

- Βάζουμε το **Satin Silk Cocoa**, το νερό, το **Beurre de Laiterie 82%** και το αβγό στο μίξερ και ανακατεύουμε για 5' στην 1η ταχύτητα έτσι ώστε το μίγμα να γίνει ομοιογενές.
- Στη συνέχεια προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά.
- Τέλος, ανοίγουμε με πλάστη και ψήνουμε στους 160°C για 20'.

ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

	ανά μερίδα 60g	(%ΠΠΑ)*
Ενέργεια	232Kcal	11.6%
Λιπαρά κορεσμένα	9g 4g	12.3% 20.9%
Υδατάνθρακες σάκχαρα	35g 22g	15.0% 24.7%
Ίνες	0g	1.9%
Πρωτεΐνες	3g	7.1%
Αλάτι	0g	7.7%

Οι διατροφικές πληροφορίες προκύπτουν βάσει εργαστηριακών αναλύσεων.
*ΠΠΑ: Προσλαμβανόμενη ποσότητα αναφοράς ενός μέσου ενήλικα.

ΜΠΑΡΕΣ ΜΕ SATIN SILK VANILLA



ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Satin Silk Vanilla	600g
Beurre de Laiterie 82%	250g
Νερό	75g
Αβγό	150g
Αλεύρι ζαχαροπλαστικής	200g
Σταφίδα ξανθιά	200g

- Βάζουμε το **Satin Silk Vanilla**, το νερό, το **Beurre de Laiterie 82%** και το αβγό στο μίξερ και ανακατεύουμε για 5' στην 1η ταχύτητα έτσι ώστε το μίγμα να γίνει ομοιογενές.
- Στη συνέχεια προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά.
- Τέλος, ανοίγουμε με πλάστη και ψήνουμε στους 160°C για 20'.

ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

	ανά μερίδα 60g	(%ΠΠΑ)*
Ενέργεια	240Kcal	12,0%
Λιπαρά κορεσμένα	10g 6g	14,6% 32,2%
Υδατάνθρακες σάκχαρα	33g 17g	14,5% 19,3%
Ίνες	0g	1,7%
Πρωτεΐνες	3g	6,7%
Αλάτι	0g	1,2%

Οι διατροφικές πληροφορίες προκύπτουν βάσει εργαστηριακών αναλύσεων.
*ΠΠΑ: Προσλαμβανόμενη ποσότητα αναφοράς ενός μέσου ενήλικα.

ΜΠΑΡΕΣ

με SATIN SILK CAKE



ΜΠΑΡΕΣ ΜΕ SATIN SILK RED VELVET

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Satin Silk Red Velvet	1kg
Νερό	180g
Beurre De Laiterie 82%	140g
Belcolade chunks λευκό	130g
Ηλιόσπορος	130g
Παπάγια	110g
Βρόμη	170g
Καρύδα Chips	50g
Σπσάμι	30g
Τζίντζερ αποξηραμένο	20g

- Αναμειγνύουμε όλα τα υλικά μαζί εκτός από τα φρούτα στην 1η ταχύτητα για 3'.
- Στη συνέχεια προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά.
- Τέλος, ανοίγουμε με πλάστη και ψήνουμε στους 170°C για 20'.

ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

	ανά μερίδα 60g	(%ΠΠΑ)*
Ενέργεια	257Kcal	12.8%
Λιπαρά κορεσμένα	11g 6g	15.5% 27.7%
Υδατάνθρακες σάκχαρα	37g 17g	15.9% 18.3%
Ίνες	1g	5.9%
Πρωτεΐνες	3g	6.8%
Αλάτι	0g	0.4%

Οι διατροφικές πληροφορίες προκύπτουν βάσει εργαστηριακών αναλύσεων.
*ΠΠΑ: Προσλαμβανόμενη ποσότητα αναφοράς ενός μέσου ενήλικα.

ΜΠΑΡΕΣ ΜΕ SATIN SILK CAROB

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Satin Silk Carob Belcolade Noir Chunks	1kg
Νερό	250g
Φυστικοβούτυρο	200g
Μέλι	200g
Κανέλλα	3g
Γαρίφαλλο	3g
Κολοκυθόσπορος	250g
Σταφίδα	100g

- Βάζουμε το **Satin Silk Carob**, το νερό, το φυσικοβούτυρο και το μέλι στο μίξερ και ανακατεύουμε για 5' στην 1η ταχύτητα έτσι ώστε το μίγμα να γίνει ομοιογενές.
- Στη συνέχεια προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά.
- Τέλος, ανοίγουμε με πλάστη και ψήνουμε στους 160°C για 20'.

ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

	ανά μερίδα 60g	(%ΠΠΑ)*
Ενέργεια	238Kcal	11.9%
Λιπαρά κορεσμένα	10g 3g	14.5% 14.8%
Υδατάνθρακες σάκχαρα	33g 22g	14.4% 24.1%
Ίνες	3g	10.9%
Πρωτεΐνες	4g	8.7%
Αλάτι	0g	1.1%

Οι διατροφικές πληροφορίες προκύπτουν βάσει εργαστηριακών αναλύσεων.
*ΠΠΑ: Προσλαμβανόμενη ποσότητα αναφοράς ενός μέσου ενήλικα.



TEGRAL LOW SALT



Το ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΨΩΜΙ με 50% ΛΙΓΟΤΕΡΟ ΑΛΑΤΙ υπερέχει σε σύγκριση με το απλό ψωμί καθώς μπορεί να συμβάλλει στη ρύθμιση της αρτηριακής πίεσης. Επίσης δίνει την ίδια γεύση σε σύγκριση με το απλό χωριάτικο ψωμί, καθώς η μειωμένη περιεκτικότητά του σε αλάτι ισοσταθμίζεται από τα μοναδικά φυσικά συστατικά του, το προζύμι, τη βύνη και το τεχνολογικά βελτιωμένο θαλασσινό αλάτι.

Διατροφικές πληροφορίες από την
Κλινική Διαιτολόγο - Διατροφολόγο Ελευθερίου Σοφία

► ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ

50%
ΛΙΓΟΤΕΡΟ ΑΛΑΤΙ

ΠΗΓΗ
ΠΡΩΤΕΪΝΩΝ

ΧΑΜΗΛΟ ΣΕ
ΛΙΠΑΡΑ

ΧΑΜΗΛΗ
ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑ
ΣΕ ΣΑΚΧΑΡΑ

ΠΗΓΗ
ΦΥΤΙΚΩΝ ΙΝΩΝ



TEGRAL
LOW SALT

ΚΡΙΤΣΙΝΙ ΙΤΑΛΙΚΟ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Tegral Low Salt	650g
O-tentic Durum	20g
Νερό (χλιαρό 50°C)	400g
Μαγιά Levante	10g
Beurre de Laiterie 82%	20g
Μέλι	20g

Ζύμωμα: Ανακατεύουμε το **Beurre de Laiterie 82%** με το χλιαρό νερό μέχρι να ομογενοποιηθεί και στο τέλος προσθέτουμε τη μαγιά **Levante**. Στη συνέχεια βάζουμε στο μίξερ το **Tegral Low Salt**, το **O-tentic Durum**. Ανακατεύουμε και τέλος προσθέτουμε τα υγρά. Ζυμώνουμε 5' στην 1η ταχύτητα και 7-8' στην 2η να γίνει η ζύμη λεία και απαλή.
Μορφοποίηση: Κόβουμε τη ζύμη σε τεμάχια των 25g, πλάθουμε σε φιτίλια.
Στόφα: 30-40' / 35°C / 75% υγρασία.
Φούρνισμα: Ψήνουμε στους 200°C για 10' και στους 180°C για άλλα 20'.

ΚΡΙΤΣΙΝΙ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Tegral Low Salt	1kg
O-tentic Durum	20g
Νερό (κρύο >5°C)	450-500g
Μαγιά Levante	20g
Ελαιόλαδο	100g
Σουσάμι ψημένο	100g
Μέλι	30g

Ζύμωμα: Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί 5' στην 1η ταχύτητα και 7' στην 2η.
Μορφοποίηση: Κόβουμε τη ζύμη σε τεμάχια των 25-30g, πλάθουμε σε φιτίλια. Στη συνέχεια βουτάμε σε νερό στο οποίο έχουμε ρίξει 10% σταφιδίνη και τα πασπαλίζουμε με το σουσάμι.
Στόφα: 30-40' / 35°C / 75% υγρασία.
Φούρνισμα: Ψήνουμε στους 200°C για 10' με ατμό και στους 170°C για άλλα 20'.

TEGRAL LOW SALT



LOW SALT ΤΟΣΤ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Tegral Low Salt	1kg
Sapore Fidelio	40g
Νερό (κρύο >12°C)	550g
Μαγιά Levante	30g
Soft'r Alpaga	10g
Argenta Dessert Crema	40g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Ζύμωμα: Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί 6' στην 1η ταχύτητα και 6' στη 2η.

Θερμοκρασία ζύμης: 25°C

Ξεκούραση σε μάζα: 5'

Μορφοποίηση: Κόβουμε τη ζύμη σε τεμάχια των 250g, πλάθουμε σε σχήμα στρογγυλό και τοποθετούμε στις φόρμες για ψωμί του τوست.

Στόφα: 50-60' / 35°C / 75% υγρασία.

Φούρνιασμα: Κλείνουμε το καπάκι από τις φόρμες και ψήνουμε στους 220°C για 50'.

ΧΑΜΗΛΟ
ΓΛΥΚΑΙΜΙΚΟ
ΔΕΙΚΤΗ



Για ισορροπημένα
επίπεδα σακχάρου

- ✓ Υψηλή περιεκτικότητα φυτικών ινών
- ✓ Χαμηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα
- ✓ Υψηλή περιεκτικότητα πρωτεϊνών



Με το μίγμα μας Healthy GI δημιουργείτε πεντανόστιμα πολύσπορα ψωμιά τα οποία συμβάλλουν στην καλύτερη ρύθμιση του σακχάρου στο αίμα*, ενώ ταυτόχρονα παρέχουν πλήθος άλλων ευεργετικών συστατικών για την υγεία του ανθρώπινου οργανισμού. Συγκεκριμένα, περιέχουν

- άλευρα ολικής άλεσης από στάρι, κριθάρι, βρώμη, αλεύρι σόγιας
- ευεργετικούς σπόρους όπως ο ηλιόσπορος, ο κολοκυθόσπορος και ο λιναρόσπορος.

Διατροφικές πληροφορίες από την
Κλινική Διαιτολόγο - Διατροφολόγο Ελευθερίου Σοφία

► ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ

ΠΛΟΥΣΙΟ ΣΕ
ΦΥΤΙΚΕΣ ΙΝΕΣ

ΜΕ
ΦΥΣΙΚΟ ΠΡΟΖΥΜΙ

ΧΩΡΙΣ
ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΣΑΚΧΑΡΑ

30%
ΛΙΓΟΤΕΡΟ ΑΛΑΤΙ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

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

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Ζύμωμα: Αναμιγνύουμε όλα τα υλικά με τα 500g από το νερό για 8' στην 1η ταχύτητα. Προσθέτουμε το υπόλοιπο νερό σταδιακά αναμιγνύοντας για 15' στη 2η ταχύτητα.

Θερμοκρασία ζύμης: 25°C.

Ξεκούραση σε μάζα: 20'.

Κόψιμο: 400 g και προπλάθουμε.

Μορφοποίηση: Σε φρατζολάκια και ρολάρουμε σε **Decor Grains**.

Στόφα: 35-40' / 35°C / 75% υγρασία.

Φούρνιασμα: Στους 210°C για 35-40' με ατμό και 5' πριν το τέλος ανοίγουμε τα ντάμπερ.

ΤΣΟΥΡΕΚΙ ΜΕ
ΧΑΡΟΥΠΙ
με Nutolade



ΜΕ ΦΥΣΙΚΟ ΠΡΟΖΥΜΙ,
ΜΑΧΛΕΠΙ & ΚΑΚΟΥΛΕ



ΤΣΟΥΡΕΚΙ ΜΕ ΧΑΡΟΥΠΙ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Tegral Τσουρέκι Carob	1kg
Νερό ή γάλα	360g
Μαγιά Levante	80-100g

- Σε ταχυζυμωτήριο αναμιγνύουμε όλα τα υλικά μαζί για 3' στην αργή ταχύτητα και 8-10' στην γρήγορη ταχύτητα.
- **Επιθυμητή θερμοκρασία ζύμης: 28°C.**
- 10' ξεκούραση σε μάζα
- Κόβουμε σε βάρος ζύμης 50 ή 120g
- Προπλάθουμε σε μπαλάκια και ξεκουράζουμε για 10'
- Ανοίγουμε τη ζύμη με σφολιατομηχανή ή πλάστη σε τριγωνικό σχήμα, τοποθετούμε τη γέμιση και ρολάρουμε.
- **Στόφα:** για 50-60' λεπτά στους 35°C και υγρασία 85%.
- Αλείφουμε με **Sunset Glaze** αραιωμένο με 20% νερό και διακοσμούμε με ζάχαρη πέρλα.
- **Ψήνουμε** στους ±190°C για 18' με ανοιχτό τάμπερ.

Η διατροφική αξία του χαρουπιού



Τα προϊόντα από χαρούπι αποτελούν μία πολύ δημοφιλή επιλογή των καταναλωτών τα τελευταία χρόνια. Αυτό οφείλεται στην υψηλή θρεπτική του αξία, σε συνδυασμό με τις ιδιαίτερες οργανοληπτικές ιδιότητες που προσδίδει στα προϊόντα που το περιέχουν. Στο εμπόριο διατίθενται παξιμάδια, κριτσίνια, γλυκίσματα ακόμα και κέικ ή τσουρέκι από χαρούπι, ζυμαρικά αλλά και βασικές πρώτες ύλες για την παρασκευή των προϊόντων του όπως το αλεύρι χαρουπιού και το χαρουπόμελο.

Τα χαρούπια αποτελούνται από έναν λοβό, που περιέχει σπόρους και χαρουπόμελο. Το αλεύρι χαρουπιού ή αλλιώς χαρουπάλευρο, προκύπτει, κυρίως, από τους λοβούς του χαρουπιού, αφού καθαριστούν, ψηθούν, αποξηρανθούν και αλεσθούν. Επειδή οι λοβοί του χαρουπιού έχουν πλούσια γλυκιά γεύση και έντονο καφέ χρώμα, χρησιμοποιούνται ως υποκατάστατο του κακάο, προσδίδοντας στα παρασκευάσματα την αίσθηση της σοκολάτας. Ωστόσο, το χαρούπι δεν περιέχει καφεΐνη ή θεοβρωμίνη, αντίθετα με το κακάο. Από τους λοβούς επίσης μπορούμε να πάρουμε χαρουπόμελο, ένα προϊόν που μοιάζει στην γεύση με το πετιμέζι. Το χαρουπόμελο χρησιμοποιείται ως φυσικό γλυκαντικό σιρόπι προσδίδοντας γλυκύτητα σε τρόφιμα ή ροφήματα.

Το χαρούπι, καθώς και όλα τα προϊόντα που προέρχονται από αυτό, αποτελεί ένα τρόφιμο πλούσιο σε υδατάνθρακες, προσδίδοντας άμεσα ενέργεια στον οργανισμό, πολύ χαμηλό σε λιπαρά, ενώ ταυτόχρονα έχει πολύ υψηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες. Το χαρούπι είναι σχετικά εύπεπτο και δεν περιέχει γλουτένη. Επιπλέον, περιέχει βιταμίνες και ιχνοστοιχεία όπως είναι το κάλιο, το ασβέστιο, το μαγνήσιο, ο σίδηρος, το μαγγάνιο κι ο χαλκός.

Το χαρούπι τρώγεται ευχάριστα, αφού προσδίδει μία φυσική γλυκύτητα και υπέροχη γεύση, ενώ μπορεί να καταναλωθεί ακόμη κι από άτομα που έχουν αλλεργία στα δημητριακά ή την σοκολάτα ή/και δυσανεξία στην γλουτένη. Επίσης, χαρουπάλευρο μπορεί να προστεθεί σε κέικ, τσουρέκια, μπισκότα και ροφήματα προσδίδοντάς τους εξαιρετικά πλούσια γεύση, χρώμα και άρωμα.

Ελευθερίου Σοφία

Κλινική Διαιτολόγος - Διατροφολόγος

SMOOBEEES



NEO
ΠΡΟΪΟΝ

ΝΕΕΣ ΓΕΥΣΤΙΚΕΣ ΕΜΠΕΙΡΙΕΣ!

ΠΑΙΞΤΕ ελεύθερα με τις νέες, στρογγυλές και πολύχρωμες γεμίσεις smoopees! Προσθέστε τη νέα καινούργια, λαχταριστή εμπειρία σε υπέροχες φυσικές γεύσεις που λιώνουν στο στόμα! Εμπλουτίστε την υφή των γλυκών σας με μία ή περισσότερες γεύσεις Smoopees!

ΨΗΣΤΕ άφοβα, τα Smoopees είναι ανθεκτικά τόσο στην ανάμιξη, όσο και στο ψήσιμο. Δημιουργήστε τα γλυκά σας χωρίς να αλλάξετε διαδικασία.

ΑΠΟΛΑΥΣΤΕ την παιχνιδιάρικη υφή των Smoopees σε κάθε μπουκιά!

Ανακαλύψτε τα smoopees! Το νέο, πρωτοποριακό προϊόν της Puratos για να εμπλουτίσετε τις δημιουργίες σας με περισσότερες υφές και γεύσεις.

Τα smoopees χρησιμοποιούνται σε: **κέικ, muffin, viennoiserie, donuts μαλακά cookies, ντεκόρ, κρέμες, μους, γεμίσεις και παγωτά!**

Αναζητείστε τις γεύσεις λεμόνι, μύρτιλο και καραμέλα.

smoopees
λεμόνι

smoopees
μύρτιλο

smoopees
καραμέλα

CARAT DECORCREM AMBER

NEO
ΠΡΟΪΟΝ

Σύμφωνα με την πρόσφατη παγκόσμια έρευνα καταναλωτών, η τρίτη πιο αγαπημένη γεύση επικάλυψης στον κόσμο είναι η καραμέλα. Είναι η γεύση και το χρώμα της που όχι μόνο προκαλούν νοσταλγία, αλλά και τη διάθεση να μοιραστούν την εμπειρία τους αυτή μέσω των social media.

Οι δύο βασικές τάσεις είναι:

- η καραμέλα με μαλακή υφή
- η αλατισμένη καραμέλα

Στην Puratos, ανταποκρινόμαστε σε αυτή την παγκόσμια τάση με τη δημιουργία μίας νέας **Carat Decocrem**, την **Amber**, με την πλούσια γεύση και το γνωστό αγαπημένο κεκριμπαρένιο χρώμα.

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- ✓ Φωτεινό και έντονο κεκριμπαρένιο χρώμα - amber
- ✓ Κρεμώδης και απαλή γεύση καραμέλας
- ✓ Χωρίς τεχνητά χρώματα & γεύσεις
- ✓ Μεγάλη ευελιξία στη χρήση

Συνδυάστε την με την
Belcolade Amber Cacao Trace





TEGRAL DOLCINOTE

Για Παραδοσιακό Ιταλικό Panettone & Pandoro.
Γεμίστε τα με φρούτα, σταφίδες, σοκολάτα,
κάστανο, πραλίνα ή και σκέτα για να
απολαύσετε τα μοναδικά Ιταλικά γλυκίσματα.




Puratos
Αξιόπιστοι συνεργάτες στην καινοτομία