



BELCOLADE Origins

ΝΕΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ
Natura Corn Spicy,
Baguette Artisanal,
Belcolade Origins
Papua New Guinea

Πασχαλινές Προτάσεις

Επικοινωνία

 PuratosGreece

 Puratos Greece

 Puratos

www.puratos.gr

PURATOS ΕΛΛΑΣ ΑΕΒΕ

Θέση Μαδάρó
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

Αντιπρόσωπος Κύπρου ΜΙΤΣΙΔΗΣ ΔΗΜΟΣΙΑ ΕΤΑΙΡΕΙΑ LTD

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

Περιεχόμενα

Demos

Επιδείξεις της Puratos Ελλάς

ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ

Νέα Σειρά Φυτικών Προϊόντων VEGAN

Tegral Brioche

Belcolade Origins

Carat

Παγωτά

Deli Salted Caramel

Classic Orange CHIOS

Πασχαλινά Τσουρέκια

Colomba di pasca

ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ

Natura Corn Spicy

Easy Baguette Artisanal



Demos

Επιδείξεις της Puratos Ελλάς Ιανουάριο έως Μάρτιο 2024

Με χαρά υποδεχθήκαμε τους πελάτες μας στα Innovation Centers στα Οινόφυτα και τη Θεσσαλονίκη, αλλά και σε ένα συνεδριακό χώρο στη Ρόδο και στο ξενοδοχείο Galaxy στο Ηράκλειο Κρήτης. Στόχος μας να μοιραστούμε μαζί τους τις νέες γευστικές προτάσεις μας σε αρτοποιία, ζαχαροπλαστική, σοκολάτα και παγωτό για το πρώτο τρίμηνο του έτους.

Οι πελάτες μας πληροφορήθηκαν αλλά και γεύτηκαν τα νέα αλλά και υπάρχοντα προϊόντα μας σε εφαρμογές & προτάσεις όπως:

Vegan / No Sugar / Ice Creams / Νησίσιμα

Tasting Days – Λαγάνες & Νησίσιμα

Θεσσαλονίκη 22/2
Οινόφυτα 29/2



Ice Creams Geladis

Οινόφυτα 15/2
Θεσσαλονίκη 29/2



Demos

Θα θέλαμε να ευχαριστήσουμε όσους πελάτες μας παρευρέθηκαν αλλά και όσους δεν μπόρεσαν να είναι μαζί μας αλλά εξέφρασαν έντονο ενδιαφέρον να τους ενημερώσουμε για όσα παρουσιάσαμε.

Είναι χαρά μας να μοιραζόμαστε με όλους τους πελάτες μας τις δημιουργίες και προτάσεις μας

Ήδη έχουν ξεκινήσει οι προετοιμασίες για τις επόμενες προγραμματισμένες επιδείξεις και καλέσματα που θα εξελιχθούν μέσα στο έτος.

Επιδείξεις Υψηλής Ζαχαροπλαστικής

Ρόδος 22/2



Κρήτη 14/3



Προτάσεις
Φυτικής
Προέλευσης
(Vegan)

Vegan προϊόντα Η νέα τάση στη διατροφή

Η Puratos Hellas παρακολουθώντας πάντοτε τις νέες τάσεις στις προτιμήσεις των καταναλωτών έχει αναπτύξει μια ευρεία γκάμα προϊόντων κατάλληλων για όσους ακολουθούν vegan διατροφή ή νηστεία.



VEGAN



Vegan Cake

Έτοιμο μίγμα ζαχαροπλαστικής σε σκόνη κατάλληλο για την παρασκευή vegan/ νησιτίσιμων κέικ, muffins λαδιού, κ.ά.



Συσκευασία | Σακί 15 kg

Satin Silk Cake Vegan Vanilla



Προτάσεις
Φυτικής
Προέλευσης
(Vegan)

Με αρώματα πορτοκαλιού

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Satin Silk Cake Vegan Vanilia	1000g
Ηλιέλαιο	190g
Νερό	500g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Εκτέλεση

Σε ένα μπολ ζυγίζουμε όλα τα υγρά μαζί (νερό και ηλιέλαιο) και μετά 1000g Satin Silk Cake Vegan Vanilla. Χτυπάμε στο μίξερ, στη μεσαία ταχύτητα για περίπου 3'. Τοποθετούμε σε φόρμες των 500g από 400-600g ζύμης και ψήνουμε σε περιστροφικό φούρνο στους 170-180° C για 45' περίπου.

Satin Silk Cake Vegan Cacao

Με άρωμα καβουρδισμένου κακάο

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Satin Silk Cake Vegan Cacao	1000g
Ηλιέλαιο	190g
Νερό	600g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Εκτέλεση

Σε ένα μπολ ζυγίζουμε όλα τα υγρά μαζί (νερό και ηλιέλαιο) και μετά 1000g Satin Silk Cake Vegan Cacao. Χτυπάμε στο μίξερ, στη μεσαία ταχύτητα για περίπου 3'. Τοποθετούμε σε φόρμες των 500g από 600g ζύμης και ψήνουμε σε περιστροφικό φούρνο στους 170-180°C για 45' περίπου.



Cremfil Silk

Υψηλής ποιότητας & γεύσης έτοιμες κρέμες για την αρτοποιία και τη ζαχαροπλαστική. Κατάλληλες για κρύες εφαρμογές για προϊόντα με μεγάλη διατηρησιμότητα.

Χαρακτηριστικά:

- Έτοιμη προς χρήση
- Σταθερή στο ψήσιμο
- Απαλή γεύση που λιώνει στο στόμα



Cremfil Silk Chocolate



Συσκευασία | Δοχείο 5 kg



Cremfil Silk Vanilla

Cremyvit VEGAN



Υψηλής απόδοσης κρέμα
ζαχαροπλαστικής σε
σκόνη, χωρίς ζωικής
προέλευσης συστατικά

Προτάσεις
Φυτικής
Προέλευσης
(Vegan)



ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Cremyvit vegan 200g
Νερό 500g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Εκτέλεση

Σε μπολ βάζουμε το νερό και έπειτα προσθέτουμε την Cremyvit vegan. Ανακατεύουμε σε μίξερ για 1' στην αργή ταχύτητα και 3 με 5' στη γρήγορη ταχύτητα. Αφήνουμε για 20' στο ψυγείο και μετά μπορούμε να τη χρησιμοποιήσουμε.



NEA

Χαρακτηριστικά:

- Κρύα κρέμα
- Δεν περιέχει συστατικό ζωικής προέλευσης
- Πλούσια γαλακτώδης γεύση

Συσκευασία | Σακί 25kg & 10X1kg

Ambiante



Φυτική σαντιγί

Η μοναδική που τετραπλασιάζει & ΚΡΑΤΑΕΙ τον όγκο της. Ιδανική για διακόσμηση, ως επικάλυψη και για χρήση σε προϊόντα φυτικής προέλευσης.

Τεχνικά Χαρακτηριστικά:

- Εκπληκτική απόδοση, έως και 4 φορές τον αρχικό όγκο του
- Χρειάζεται να ψυχθεί για τουλάχιστον 12 ώρες μεταξύ 5-7°C πριν να χρησιμοποιηθεί.
- Χτύπημα σε μέτρια ταχύτητα
- Εξαιρετική σταθερότητα στις εφαρμογές των γλυκών σας
- Σταθερό στην ψύξη και την απόψυξη
- Πολλαπλές χρήσεις: διακόσμηση των γλυκών, ή ακόμη και ως επικάλυψη σε ζεστά ή παγωμένα ροφήματα
- Μπορεί να αποθηκευτεί & να μεταφερθεί σε θερμοκρασία δωματίου για έως και 9 μήνες χάρη στην τεχνολογία UHT
- Μεγάλη διάρκεια ζωής των τελικών προϊόντων



Tegral Brioche



Πλήρες μίγμα σε σκόνη για την παρασκευή Γαλλικού brioche.

Επιμηκύνει τη διάρκεια ζωής του τελικού προϊόντος μέσω των προηγμένων τεχνολογιών της Puratos



Πλεονεκτήματα του τελικού προϊόντος

- ✓ Γεύση αυθεντικού γαλλικού brioche
- ✓ Εξαιρετικά μαλακό αποτέλεσμα
- ✓ Βουτυρένια επίγευση

Συνδυάζεται με γλυκές και αλμυρές γεμίσεις
Ιδανικό και για νηστεία ή vegan διατροφή

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Tegral Brioche	2000g
Argenta Dessert Crema	300g
Νερό	800g
Μαγιά Νωπή	120g

Παρασκευή ζύμης

Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί εκτός από τις σταφίδες στην 1η ταχύτητα για 2' και κατόπιν στην 2η ταχύτητα για ±8'.
Ξεκούραση σε μάζα 10'

Μορφοποίηση

Διαιρούμε στο επιθυμητό βάρος και δίνουμε σχήμα στρογγυλό.

Συνθήκες στόφας: ± 60' / 34-36 °C / 75% υγρασία

Ανοίγουμε τη ζύμη και δημιουργούμε στο κέντρο μια λακούβα, την οποία γεμίζουμε με τις γεμίσεις μας.

Ψήσιμο: Ψήνουμε στους 220-230°C 12' (ανάλογα το βάρος)



Συσκευασία: Σακί 25 kg

Προτάσεις
Φυτικής
Προέλευσης
(Vegan)



Belcolade Plant Based

Belcolade M. Plant Based Cacao Trace

Η νέα Vegan σοκολάτα μας που προσομοιάζει με τη γάλακτος. Νόστιμη κρεμώδης και απολαυστική σοκολάτα κατάλληλη για άτομα που ακολουθούν vegan διατροφή αλλά και για τις περιόδους νηστειών.

Χαρακτηριστικά:

- Ποσοστό κακάο 46%
- Δεν περιέχει γαλακτοκομικά
- Δεν περιέχει ξηρούς καρπούς
- 100% βούτυρο κακάο
- 100% φυσική βανίλια
- Πιστοποιημένο Cacao-Trace
- Ισορροπημένη γεύση



Belcolade W. Plant Based Cacao Trace

Η πρώτη στην παγκόσμια αγορά «λευκή» Vegan σοκολάτα μας.

Δημιουργήθηκε με τη συνεργασία των ειδικών μας με σοκολατοποιούς & ζαχαροπλάστες, για να φέρουν το ιδανικό αποτέλεσμα.

Χαρακτηριστικά:

- Με νότες βανίλιας, ξηρών καρπών & μελιού
- Δεν περιέχει γαλακτοκομικά
- Δεν περιέχει ξηρούς καρπούς
- 100% βούτυρο κακάο
- 100% φυσική βανίλια
- Πιστοποιημένο Cacao-Trace
- Γεμάτη και κρεμώδης γεύση



NEA



Συσκευασία
Σακί 15kg



ΦΥΤΙΚΟ

Παντεσπάνι

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Satin Silk Vegan Choco	1000g
Λάδι	180g
Νερό	600g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Εκτέλεση

Βάζουμε πρώτα όλα τα υγρά, ηλιέλαιο και νερό στον κάδο του μίξερ. Προσθέτουμε το **Satin Silk Vegan Choco**. Χτυπάμε στο μίξερ στην μεσαία ταχύτητα για περίπου 3'. Σερβίρουμε σε ένα τσέρκι 20 cm 300g και ψήνουμε στους 160°C περίπου για 30'.

Mousse Silk Choco

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Cremfil Silk Choco	1000g
Ambiante	300g
Belcolade M.Plant Based CT	150g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Εκτέλεση

Λιώνουμε την **Belcolade M.Plant Based CT** και ανακατεύουμε απαλά με το **Cremfil Silk Choco**. Τέλος ενσωματώνουμε την **Ambiante** αφού την έχουμε χτυπήσει και έχει πάρει λίγο όγκο.

Επικάλυψη Σοκολάτας

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Belcolade M. Plant Based CT	400g
Βούτυρο κακάο	150g
Ηλιέλαιο	20g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Εκτέλεση

Λιώνουμε την **Belcolade M.Plant Based CT** με το βούτυρο κακάο και τέλος προσθέτουμε το ηλιέλαιο

Vegan Choco Tube

Whipped Cream

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Cremfil Silk Choco	300g
Ambiante	1000g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Εκτέλεση

Στον κάδο του μίξερ τοποθετούμε την **Ambiante** με το **Cremfil Silk Choco** και χτυπάμε με το σύρμα στην μεσαία ταχύτητα μέχρι να αποκτήσει μια ανάλαφρη υφή.

ΔΟΜΗ & ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ

Σε ένα τσέρκι τοποθετούμε το παντεσπάνι και από πάνω περίπου μέχρι τη μέση βάζουμε την **Mousse Silk Choco**, μια στρώση από το **Topfil Cherry** και κλείνουμε με την **Mousse Silk Choco**. Τοποθετούμε στην κατάψυξη και κατόπιν ξεφορμάρουμε. Βουτάμε στην Επικάλυψη Σοκολάτας και διακοσμούμε με την **Whipped Cream**.



Σφολιάτα

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Αλεύρι σφολιάτας	1.000g
Νερό	500g
Αλάτι	20g
Argenta Sfoglia (ανά κιλό ζύμης)	400g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Εκτέλεση

Βάζουμε το αλεύρι το νερό και το αλάτι και ζυμώνουμε για 4' στην πρώτη ταχύτητα και 2' στην δεύτερη.
Την ξεκουράζουμε στο ψυγείο τυλιγμένη σε νάυλον για 20 - 30'.

Κατόπιν, δίνουμε ελαστικότητα στην μαργαρίνη περνώντας στην σφολιατομηχανή.
Προσέχουμε η ζύμη και η μαργαρίνη να έχουν περίπου την ίδια σκληρότητα.
Βάζουμε την μαργαρίνη στην ζύμη τύπου φάκελλο.
Κατόπιν κάνουμε δύο μονά διπλώματα στην σφολιατομηχανή σε ύψος 7mm.
Ξεκουράζουμε για 20', κάνουμε άλλα δύο μονά διπλώματα. Ξεκούραση 20 - 30' και είναι έτοιμη για το τελικό άνοιγμα σε ύψος +/- 2,5mm.

Φούρνισμα

Ψήνουμε στους 180°C για 30-35' σε αερόθερμο.
Αν θέλουμε πιο χαμηλό προφίλ μετά τα πρώτα 15' βάζουμε μια λαμαρίνα ή σχάρα για να μην πάρει ύψος. Στα τελευταία 10' του ψησίματος βγάζουμε την σφολιάτα από το φούρνο, πασπαλίζουμε με κρυσταλλική ζάχαρη για να καραμελώσει το φύλλο και συνεχίζουμε το ψησιμο.

Vegan Millefeuille

Millefeuille Creme

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Νερό	1000g
Cremyvit Vegan	400g
Ambiante	400g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Εκτέλεση

Χτυπάμε την **Cremyvit Vegan** με το νερό για 4' στην γρήγορη ταχύτητα και ενσωματώνουμε την καλά χτυπημένη **Ambiante**.

ΔΟΜΗ & ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ

Ανάμεσα σε 3 φύλλα σφολιάτας βάζουμε την Millefeuille Creme με σακούλα ζαχαροπλαστικής και διακοσμούμε με Topfil Apple cubes 5mm

BELCOLADE Origins

Η σειρά Belcolade Origins Cacao Trace σας προσκαλεί να ανακαλύψετε τις ρίζες της αυθεντικής γεύσης.

Με αυτές τις σοκολάτες μοναδικής προέλευσης, οι λάτρεις της σοκολάτας θα ταξιδέψουν στα μέρη όπου καλλιεργούνται οι καρποί του κακάο, μια γευστική εμπειρία που θα σας μεταφέρει στην προέλευση της γεύσης. Ο συνδυασμός της φιλοσοφίας των καρπών κακάο που προέρχονται από προσεκτικά επιλεγμένες περιοχές και του προγράμματος Cacao Trace δημιουργεί βιώσιμες σοκολάτες μοναδικής & εξαιρετικής γεύσης.



CACAO TRACE

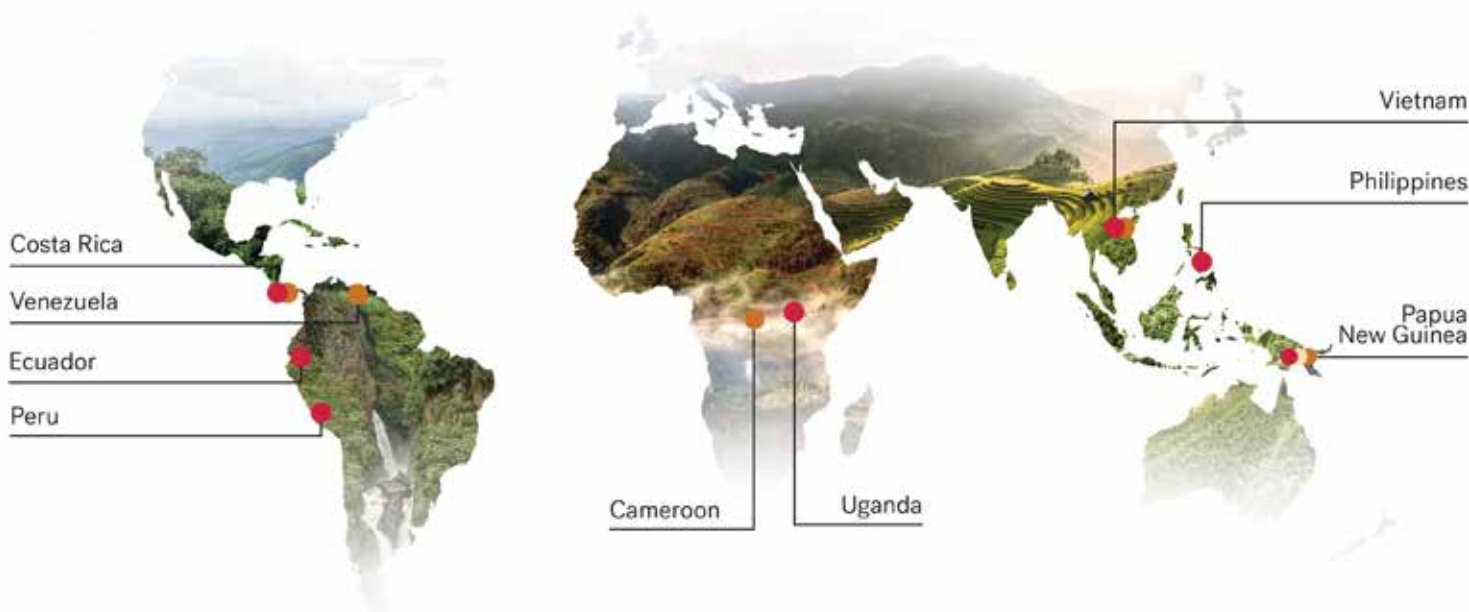
Το Cacao-Trace είναι ένα πρόγραμμα βιώσιμης προμήθειας κακάο με έμφαση στην καλύτερη γεύση της σοκολάτας και τη δημιουργία αξίας για όλους, από τον αγρότη έως τον καταναλωτή.

Οι ειδικοί μας παρακολουθούν και βελτιώνουν τη διαδικασία της ζύμωσης δίπλα στους καλλιεργητές κατά τη συγκομιδή των καρπών.

Αυτό διασφαλίζει όχι μόνο μία σταθερά ανώτερη γεύση για τους λάτρεις της σοκολάτας, αλλά και καλύτερο εισόδημα για τους αγρότες.



Χώρες Προέλευσης Belcolade Origins



**BELCOLADE
ORIGINS**



Noir Ecuador 71%

Απολαύστε το λαχταριστό λουλουδάτο μπουκέτο **Belcolade Origins Noir Ecuador 71%**, μιας μαύρης σοκολάτας που ξεχειλίζει από χαρακτήρα και γεύση.

Οι λεπτές του νότες από **γιασεμί** συμπληρώνονται από τις ελκυστικές και διακριτικές γεύσεις **καφέ** και **χούμους**.



Για μια βέλτιστη γευστική εμπειρία, ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες:

Οδηγίες για Στρώσιμο

Θερμοκρασία Περιβάλλοντος: 16-20°C

Λιώσιμο: 50-55°C

Ψύξη: 28°C

Επεξεργασία: 29-30,5°C

Συνθήκες αποθήκευσης

Φυλάσσεται σε ξηρό μέρος.

R.H.: μέγιστο 60%. Μεταξύ 16 και 20°C.





Lait Venezuela 43%

Αυτή η θείκη σοκολάτα γάλακτος σας δελεάζει να απολαύσετε τη λαχταριστή γευστική βάση από ξηρούς καρπούς και τις κλασικές «σοκολατένιες» νότες.

Οι καρποί κακάο Criollo δίνουν μια δυνατή γεύση καραμέλας, φουντουκιών και μαγειρεμένου γάλακτος με μια νότα καβουρδισμένου κακάο.

Φτιαγμένος με προσοχή, αυτός ο πλούσιος, ζεστός συνδυασμός σας φέρνει πίσω στις ρίζες της γεύσης, στη ζέση της Βενεζουέλας και στην καρδιά του Αμαζονίου.



Για μια βέλτιστη γευστική εμπειρία, ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες:

Οδηγίες για Στρώσιμο

Θερμοκρασία Περιβάλλοντος: 16-20°C

Λιώσιμο: 45-48°C

Ψύξη: 27°C

Επεξεργασία: 28-29,5°C

Συνθήκες αποθήκευσης

Φυλάσσεται σε ξηρό μέρος.

R.H.: μέγιστο 60%. Μεταξύ 16 και 20°C.



**BELCOLADE
ORIGINS**



Noir Vietnam 73% Cacao-Trace



Η Belcolade Origins Noir Vietnam 73% Cacao-Trace είναι μια μαύρη σοκολάτα που κατακλύζει τις αισθήσεις με την έντονη όξινη γεύση της μοναδικής ποικιλίας κακάο **Trinitario**, τις ζωηρές νότες **εσπεριδοειδών** και την ελαφριά γεύση **καφέ**.

Για μια βέλτιστη γευστική εμπειρία, ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες:

Οδηγίες για Στρώσιμο

Θερμοκρασία Περιβάλλοντος: 16-20°C

Λιώσιμο: 50-55°C

Ψύξη: 28°C

Επεξεργασία: 29-30,5°C

Συνθήκες αποθήκευσης

Φυλάσσεται σε ξηρό μέρος.

R.H.: μέγιστο 60%. Μεταξύ 16 και 20°C.



**BELCOLADE
ORIGINS**



Lait Vietnam 45% Cacao-Trace

Αυτός ο παραδεισένιος γευστικός συνδυασμός της «μικρής Βενετίας» της Ασίας έχει καλλιεργηθεί και διαφυλαχθεί από τους αγρότες μας του Cacao-Trace.

Η **Belcolade Origins Lait Vietnam 45% Cacao-Trace** είναι μια σοκολάτα γάλακτος που περιέχει ένα φίνο μείγμα καραμέλας και καφέ με μια νότα γεύσης καβουρδισμένου κόκκου κακάο.



Για μια βέλτιστη γευστική εμπειρία, ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες:

Οδηγίες για Στρώσιμο

Θερμοκρασία Περιβάλλοντος: 16-20°C

Λιώσιμο: 45-48°C

Ψύξη: 27°C

Επεξεργασία: 28-29,5°C

Συνθήκες αποθήκευσης

Φυλάσσεται σε ξηρό μέρος.

R.H.: μέγιστο 60%. Μεταξύ 16 και 20°C.



**BELCOLADE
ORIGINS**

ΝΕΑ

Blanc Papua New Guinea 36% Cacao-Trace

Η εκπληκτική μας λευκή σοκολάτα μοναδικής προέλευσης φτιαγμένη με διαχωρισμένο βούτυρο κακάο Cacao-Trace της Παπούα Νέας Γουινέας αλλά & βανίλια Παπούα Νέας Γουινέας, αναδύει πλούσιες νότες κουμαρίνης, ροδάκινου και βαλσάμικου.

Αυτή η πολύπλοκη γεύση βανίλιας συναντά τις έντονες νότες μαγειρεμένου γάλακτος και βουτύρου.

Οι λεπτοί τόνοι αμύγδαλου και γλυκάνισου ολοκληρώνουν απαλά αυτή τη μοναδική γευστική εμπειρία.

Για μια βέλτιστη γευστική εμπειρία, ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες:

Οδηγίες για Στρώσιμο

Θερμοκρασία Περιβάλλοντος: 16-20°C

Λιώσιμο: 43°C

Ψύξη: 26°C

Επεξεργασία: 27-28,5°C

Συνθήκες αποθήκευσης

Φυλάσσεται σε ξηρό μέρος.

R.H.: μέγιστο 60%. Μεταξύ 16 και 20°C.



Belcolade Papua Exotique

Mango Passion Jelly

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Starfruit Mango	230g
Starfruit Passion	70g
Ζάχαρη	50g
Φύλλο ζελατίνης	12g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Ζεσταίνουμε τους πουρέδες, **Starfruit Mango** και **Starfruit Passion** με τη ζάχαρη και προσθέτουμε τη ζελατίνη, αφού πρώτα έχουμε αφαιρέσει από τη φωτιά και γεμίζουμε τα φορμάκια σιλικόνης. Τέλος, τα τοποθετούμε στην κατάψυξη.

Coconut Dacquoise

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Ζάχαρη άχνη	150g
PatisFrance Almond Powder	75g
Τριμμένη καρύδα	75g
Ασπράδια	150g
Ζάχαρη	85g
Αλεύρι	25g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Στο μίξερ χτυπάμε τη ζάχαρη με τα ασπράδια μέχρι να επιτύχουμε μία μαρέγκα. Έπειτα αναμιγνύουμε μέσα σε αυτή τα υπόλοιπα υλικά και ομογενοποιούμε σιγά σιγά με μία σπάτουλα. Ψήνουμε στους 200°C για περίπου 10', αφού πρώτα έχουμε στρώσει το μίγμα σε ένα αντικολλητικό χαρτί.

Papua Mousse

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Crème Laiterie du Pont 35%	200g
Γάλα	80g
Ζελατίνη	7,5g
Belcolade Origins Papua New Guinea Blanc Cacao Trace	360g
Chantypak	200g
Crème Laiterie du Pont 35%	200g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Βράζουμε το γάλα με την **Crème Laiterie du Pont 35%** και το ρίχνουμε στην **Belcolade Origins Papua New Guinea Blanc Cacao Trace**. Προσθέτουμε τη ζελατίνη και όταν η Ganache φτάσει στους 32°C, ενσωματώνουμε την ημίρρευστη σαντιγί.



Επικάλυψη White Malibu

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Γάλα καρύδας	180g
Γλυκόζη	250g
Malibu Rum	50g
Φύλλα ζελατίνης	15g
Belcolade Origins Papua New Guinea Blanc Cacao Trace	460g
Miroir Neutre	500g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Μουσκεύουμε τα φύλλα ζελατίνης σε κρύο νερό. Βράζουμε το γάλα, το Malibu Rum μαζί με τη γλυκόζη και τα ρίχνουμε στην **Belcolade Origins Papua New Guinea Blanc Cacao Trace**. 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 & ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ

Σε μια φόρμα σιλικόνης βάζουμε περίπου μέχρι τη μέση την **Papua Mousse** και μέσα σε αυτή βάζουμε το **Mango Passion Jelly** και το **Coconut Dacquoise**. Έπειτα βάζουμε μία ακόμα στρώση από τη **Mousse** και κλείνουμε πάλι με το **Coconut Dacquoise**. Τοποθετούμε στην κατάψυξη. Όταν παγώσει η **Papua Mousse** ξεφορμάρουμε και επικαλύπτουμε με την επικάλυψη **White Malibu**. Τέλος, διακοσμούμε.

Carat Supercrem Nutolade

Το Carat Supercrem Nutolade είναι μια πολύ απολαυστική γέμιση με βάση τα λιπαρά με 13% πάστα φουντουκιού που μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε πολλές διαφορετικές εφαρμογές από γαλλικά τραγανά κρουασάν μέχρι μάφιν, μπισκότα και γεμίσεις σε ζαχαροπλαστική.



13%
ΠΑΣΤΑ
ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ

Χαρακτηριστικά:

- Υψηλή περιεκτικότητα σε φουντούκι
- Περιέχει και κακάο
- Καλύτερη σταθερότητα στο ψήσιμο
- Σταθερότητα στην κατάψυξη
- Χωρίς φοινικέλαιο - δυνατότητα διεκδίκησης Palm Free
- Με βάση τα λιπαρά χωρίς συντηρητικά - καθαρότερη ετικέτα
- Έτοιμη προς χρήση
- Κατάλληλη για πολλές εφαρμογές



Το Carat Supercrem Nutolade είναι μια απάντηση σε άλλες πάστες φουντουκιού



Συσκευασία: Δοχείο 5 κιλά



Nutty Tart

Nutty Tart

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Αλεύρι	375g
PatisFrance Amande Rapees	50g
Beurre de Laiterie 82%	225g
Μαύρη ζάχαρη	150g
Αλάτι	6g
Αυγά	80g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Αναμιγνύουμε το αλεύρι, το PatisFrance Amande Rapees, 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 2mm, κόβουμε στο επιθυμητό μέγεθος, της τάρτας και ψήνουμε στους 160°C για 12'-13'.

Nutolade Filling

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Γάλα	200g
Crème Laiterie du Pont 35%	50g
Φουντούκια σπασμένα	100g
Φύλλα ζελατίνης	7,5g
Carat Nutolade	170g
Belcolade Selection Lait	120g
Beurre de Laiterie 82%	50g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Σε μία κατσαρόλα βράζουμε το γάλα και την Crème Laiterie du Pont, προσθέτουμε τη ζελατίνη και τα ρίχνουμε στην Belcolade Selection Lait και την Carat Nutolade. Όταν το μίγμα φτάσει στους 38°C ενσωματώνουμε το Beurre de Laiterie και ομογενοποιούμε με ένα μίξερ χειρός. Τέλος προσθέτουμε τα σπασμένα φουντούκια.



Mousse Nutolade

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Crème Laiterie du Pont 35%	225g
Carat Nutolade	270g
Σιγμιαίος καφές	2-3g
Φύλλο ζελατίνης	5g
Chantypak	175g
Crème Laiterie du Pont 35%	175g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Βράζουμε τα 225g της Crème Laiterie du Pont με τον σιγμιαίο καφέ. Προσθέτουμε τη ζελατίνη και τα ρίχνουμε στην Carat Nutolade. Τέλος στους 30°C ενσωματώνουμε τις ημίρρευστες κρέμες.

Amber Velvet

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Belcolade Amber Cacao Trace	400g
Βούτυρο κακάο	200g
Ηλιέλαιο	20g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Λιώνουμε την Belcolade Amber Cacao Trace με το βούτυρο κακάο και τέλος προσθέτουμε το ηλιέλαιο.

ΔΟΜΗ & ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ

Μέσα στην τάρτα γεμίζουμε με το Nutolade Filling και το τοποθετούμε στην κατάψυξη.

Σε μία φόρμα σιλικόνης περίπου ίδιας διαμέτρου με την τάρτα βάζουμε την Mousse Nutolade και τοποθετούμε στην κατάψυξη.

Όταν παγώσει η Mousse Nutolade ξεφορμάρουμε και ψεκάζουμε με το Amber Velvet, το οποίο έχουμε ζεστάνει στους 45°C

Carat Supercrem Hazelnut CT



Κρέμα κακάο με φουντούκια που περιέχει σκόνη κακάο από την βιώσιμη σειρά μας Cacao-Trace.

Το Carat Supercrem Hazelnut CT ανταποκρίνεται στις προτιμήσεις των καταναλωτών που θέλουν ένα προϊόν υψηλής ποιότητας με πλούσια γεύση και μια βιώσιμη ιστορία όπως του Cacao Trace, που να το συνοδεύει.

Δίνοντας 0,10 ευρώ για κάθε κιλό κρέμας στους παραγωγούς κακάο θα συμβάλει στη δίκαιη αμοιβή τους και στην βελτίωση των συνθηκών ζωής τους.

Χαρακτηριστικά:

- Γέμιση με βάση τα λιπαρά
- Πλούσια γεύση κακάο & 8% πάστα φουντουκιού
- Ποιοτικό προϊόν
- Λεπτή υφή & πλούσια γεύση
- Μεγάλη ποικιλία εφαρμογών σε αρτοποιία & ζαχαροπλαστική για μετά το ψήσιμο
- Ένα προϊόν έτοιμο προς χρήση
- Προϊόν βασισμένο σε βιώσιμα συστατικά



Ιδανική για γεμίσεις
σε προϊόντα αρτοποιίας
& ζαχαροπλαστικής.



Συσκευασία: Δοχείο 5 κιλά



Crunchy Biscuit with Supercrem Hazelnut

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Αλεύρι	375g
PatisFrance Amande Rapees	50g
Μαύρη ζάχαρη	150g
Beurre de Laiterie 82%	225g
Αλάτι	6g
Αυγά	80g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Αναμιγνύουμε το αλεύρι, το PatisFrance Amande Rapees, 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 στο επιθυμητό μέγεθος, κόβουμε με ένα κουπάτ και ψήνουμε στους 160°C για 12'-13'.

Supercrem Filling

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Supercrem Hazelnut	500g
Belcolade Selection Lait	100g
Τριμμένο φουντούκι	80g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Λιώνουμε την σοκολάτα και προσθέτουμε το Supercrem Hazelnut και το τριμμένο φουντούκι.

Επικάλυψη Γάλακτος

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Belcolade Selection Lait	500g
Βούτυρο κακάο	150g
Ηλιέλαιο	20g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Λιώνουμε την Belcolade Selection Lait με το βούτυρο κακάο και προσθέτουμε το ηλιέλαιο.

ΔΟΜΗ & ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ

Γεμίζουμε τα Crunchy Biscuits με το Supercrem Filling και τα τοποθετούμε για λίγο στην κατάψυξη. Κατόπιν ζεσταίνουμε την Επικάλυψη Γάλακτος περίπου στους 40°C και επικαλύπτουμε.

Cannoli

Τα καννόλι είναι ιταλικά αρτοσκευάσματα που αποτελούνται από τηγανητή ζύμη σε σχήμα σωλήνα, γεμιστά με γλυκιά, κρεμώδη γέμιση που συνήθως περιέχει ρικότα - ένα βασικό προϊόν της σικελικής κουζίνας. Κυμαίνονται σε μέγεθος από 9 έως 19 εκατοστά.

Στα ιταλικά, το καννόλι (cannoli) σημαίνει «μικρός σωλήνας». Μια εκδοχή για τα καννόλι ήταν ότι παρασκευάζονταν από τις παλλακίδες των Ιταλών πριγκίπων που ήθελαν να τραβήξουν την προσοχή τους.

Άλλη εκδοχή τα τοποθετεί να παρασκευάζονται χρονικά στη σεζόν του καρναβαλιού ως κέρασμα και με προέκταση σαν σύμβολο γονιμότητας. Πλέον είναι ένα βασικό γλυκό όλου του χρόνου και κυρίως στη Σικελία.

Εμείς σαν δίνουμε την δική μας εκδοχή της γέμισης με ένα συνδυασμό από Ιταλικές γεύσεις Geladis και Ελληνικό Deli Cheesecake που περιέχει αυθεντικό Κατίκι Δομοκού.

Cannoli ice cream

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Crème Laiterie Du Pont 35%	1000g
Geladis Crazy Mousse	300g
Deli Cheesecake GR	250g
Geladis Pasta Crema Classica	50g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Χτυπάμε με το σύρμα στο μίξερ όλα τα υλικά μαζί στη δεύτερη ταχύτητα, μέχρι να έχουμε μια ημίρρευση κρέμα. Γεμίζουμε το cannoli και από τις δύο πλευρές και το βάζουμε στην κατάψυξη, μέχρι να παγώσει.

Περνάμε τις δυο άκρες από το cannoli με Belcolade Ice λευκή.

Deli Salted Caramel



Έτοιμη γέμιση ΑΛΑΤΙΣΜΕΝΗΣ ΚΑΡΑΜΕΛΑΣ για διακόσμηση και γέμιση προϊόντων ζαχαροπλαστικής & σοκολάτας.

2 λόγοι που ξεχωρίζει αυτό το προϊόν:

- ✓ Η παραδοσιακή μέθοδος για την καραμελοποίηση
- ✓ Η φίνα επίγευση αλατιού

Χαρακτηριστικά:

- Εύκολο στη χρήση
- Μεγάλη ευελιξία και με πληθώρα δημιουργικών δυνατοτήτων
- Είναι σταθερό στο ψήσιμο και την κατάψυξη
- Μπορεί να αναμιχθεί
- Ιδανικό και για προϊόντα με διάρκεια ζωής έως μερικούς μήνες

Εφαρμογές σε:

- ✓ Τσουρέκια
- ✓ Τούρτες- Πάστες
- ✓ Brioche
- ✓ Eclair
- ✓ Cakes
- ✓ Choux
- ✓ Σοκολατάκια



Έτοιμη για χρήση.



Συσκευασία: Δοχείο 5 kg

Classic Orange CHIOS



NEO

Εκλεκτό Πορτοκάλι σε Πάστα με Κομμάτια Φρούτου από τον Κάμπο της Χίου

Η Puratos Hellas προωθεί την παραγωγή προϊόντων που βασίζονται σε εγχώριες πρώτες ύλες. Ο κάμπος της Χίου με τα εκλεκτά, μυρωδάτα και γευστικά εσπεριδοειδή του ήταν η πηγή έμπνευσης για αυτό το προϊόν. Το πορτοκάλι είναι από τα κυρίαρχα εσπεριδοειδή στην ελληνική ζαχαροπλαστική και σας προτείνουμε να το δοκιμάσετε σε όλα τα προϊόντα που χρησιμοποιείτε πορτοκάλι.



ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- ✓ Χαμηλό ποσοστό χρήσης 2-5%
- ✓ Σταθερό στο ψήσιμο
- ✓ Πλούσια δεμένη υφή
- ✓ Αντέχει στην ψύξη & την κατάψυξη
- ✓ Ιδανικό για παρασκευές vegan προϊόντων
- ✓ Ιδανικό για άρωμα & γεύση σε προϊόντα Αρτοποιίας & Ζαχαροπλαστικής

ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ

- ✓ Τσουρέκια
- ✓ Κέικ, πορτοκαλόπιτα
- ✓ Κουλουράκια, Μπισκότα
- ✓ Κρέμες Ζαχαροπλαστικής, παγωτά

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ
5 Kg



Classic Orange CHIOS



Κουλούρια Πασχαλινά με πορτοκάλι

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Αλεύρι ζαχαρ/κης	1 kg
Ζάχαρη κρυσταλική	350g
Beurre Pâtissier concentré caroténe	300g
Νερό ή γάλα	150g
Αυγά	3τεμ
Baking super	40g
Βανίλια	5g
Classic Orange Chios 3% επί του συνόλου της ζύμης	

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Ζύμωμα

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

Μορφοποίηση

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

Φούρνισμα

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

Πασχαλινά Τσουρέκια



Τσουρέκι Πολίτικο

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Tegral Τσουρέκι Πολίτικο	1000g
Μαγιά	80g
Νερό (ζεστό 35-40°C)	320-340g
Beurre Concentre De Brebis 99,8%	50g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

- Ζύμωμα: Αναμιγνύουμε το **Tegral Τσουρέκι Πολίτικο**, τη μαγιά 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: Ζυγίζουμε 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).

Πασχαλινά Τσουρέκια



Γεμίσεις

Nutolade

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

Artebake White Hazelnut

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

Vivafil Wild Blueberries

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

Deli Cheesecake

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

Geladis Cremela Pistachio

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

Deli Caramel

Βάζουμε το **Deli Caramel** με σακούλα ζαχαροπλαστικής στο φυτίλι και πλέκουμε. Για να διακοσμήσουμε το τσουρέκι όταν κρυώσει το περνάμε με **Carat Decorcrem Amber**.



Colomba di pasca

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Dolcinoite Milanese CL	2000 g
Νερό	1010 g
Ωσμωτική μαγιά φρέσκια	10 g
Φρούι Γλασέ σε κυβάρια	680 g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Ρίχνουμε στον κάδο του ταχυζυμωτηρίου κρύο νερό (το 70% του νερού).

Στη συνέχεια, προσθέτουμε το μίγμα

Dolcinoite Milanese CL.

Αναμιγνύουμε στην 1η ταχύτητα για 10', προσθέτουμε τη μαγιά και συνεχίζουμε στη 2η ταχύτητα.

Μόλις "δέσει" καλά το ζυμάρι, περίπου μετά από 30' αρχίζουμε και προσθέτουμε το υπόλοιπο νερό σταδιακά και συνεχίζουμε την ανάμιξη μέχρι να είναι έτοιμη η ζύμη (γυαλιστερή και ελαστική).

Ο χρόνος ανάμιξης δεν θα πρέπει να ξεπερνά τα 60'. Τέλος, προσθέτουμε τα φρούτα.

Ομογενοποιούμε για 2-3' στην αργή ταχύτητα. Θερμοκρασία ζύμης έως 28-32° C.

Ενδιάμεση ξεκούραση

Τοποθετούμε τη ζύμη σε λαδωμένη λεκάνη (σε σπορέλαιο ή λιωμένο βούτυρο), δημιουργούμε "φάκελο" και αφήνουμε για ωρίμανση στη στόφα (32° C και 70% σχετική υγρασία) για 1 ώρα.

Μορφοποίηση

Κόβουμε το ζυμάρι σε φυτίλια των 375g και μορφοποιούμε. Τοποθετούμε τα φυτίλια σε ειδικές φόρμες για colomba και έπειτα στοφάρουμε για 2-2,5 ώρες, μέχρι η κορυφή του ζυμαριού να φτάσει περίπου μέχρι τα 3/4 της φόρμας.

Ψήσιμο

Προθερμαίνουμε σε αερόθερμο φούρνο στους 210° C. Μετά τη στόφα, χαράζουμε την επιφάνεια, βάζουμε ένα μικρό κομμάτι βούτυρο και ψήνουμε για 40'. Μπορούμε να αλείψουμε την επιφάνεια με μίγμα ζάχαρης, αμυγδάλου, αμύλου και ασπράδι αυγού. Με την είσοδο των φορμών στον φούρνο, μειώνουμε τη θερμοκρασία στους 180° C. Μετά το ψήσιμο, αναποδογυρίζουμε τις φόρμες, για τουλάχιστον 8 ώρες & κατόπιν συσκευάζουμε.

Συσκευασία

Συστήνεται κατά την συσκευασία ο ψεκασμός με αλκοόλη, πριν το κλείσιμο.

Easy Puravita Natura Corn Spicy

Μίγμα αρτοποιίας σε σκόνη, κατάλληλο για καλαμποκένιο ψωμί και snacks



Δοσολογία:
50% επί του αλεύρου.

Συσκευασία Σακί 15kg

- ✓ Περιέχει νιφάδες καλαμποκιού, ηλιόσπορους και προζύμι σκληρού σίτου.
- ✓ Εύκολο στη χρήση για τους αρτοποιούς. Εφαρμογή σε ψωμιά, κριτσίνια, κράκερς, ζύμη κουρού κ.λ.π.

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- Ελαφρώς πικάντικη γεύση λόγω των μπαχαρικών που περιέχει
- Κίτρινο ζωντανό χρώμα καλαμποκιού
- Κλειστή δομή παραδοσιακού καλαμποκένιου ψωμιού



EASY PURAVITA

Natura Corn Spicy
Αλεύρι 70% δυνατό
Μαγιά
Νερό

500g
500g
30g
570g

ΕΦΑΡΜΟΓΗ / ΜΕΘΟΔΟΣ ΧΡΗΣΗΣ

Βάζουμε όλα τα υλικά μαζί και ζυμώνουμε σε ταχυζυμωτήριο σπινάλ στην 1^η ταχύτητα για 5' και μετά στην 2^η για ±7'.

Επιθυμητή θερμοκρασία ζύμης: 26-27°C.

Αφήνουμε για ξεκούραση 15'.

Ζυγίζουμε κομμάτια ζύμης 450g και μορφοποιούμε.

Συνθήκες στόφας

Σχετική υγρασία 75% & θερμοκρασία 32-33°C για ±40'.

Ψήσιμο

35-40' (τελαρωτός φούρνος) θερμοκρασία 230°C για τα πρώτα 10' με ατμό, κατόπιν την κατεβάζουμε στους 210°C.

ΒΑΣΙΚΗ ΣΥΝΤΑΓΗ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Αλεύρι κίτρινο	800g
Σιμιγδάλι	200g
Νερό	1100g
Easy Puravita Natura Corn Spicy	1000g
Ελαιόλαδο	50g
Μαγιά νωπή	50g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Εκτέλεση

Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί σε ταχυζυμωτήριο για 2' στην 1η ταχύτητα.
Θερμοκρασία ζύμης: 22°C.
Ξεκούραση 30'

Μορφοποίηση

Ζυγίζουμε κομμάτια ζύμης 450g και μορφοποιούμε.
Στόφα: 40' / 36°C / 75% σχετική υγρασία

Συνθήκες ψησίματος

35-40' (τελαρωτός φούρνος)
220°C τα πρώτα 10' χωρίς ατμό και κατόπιν κατεβάζουμε στους 210°C.



Puravita
Natura
Corn Spicy

Natura Corn Spicy
Μπομπότα



Natura Corn Spicy
Κουλούρι Θεσσαλονίκης

ΒΑΣΙΚΗ ΣΥΝΤΑΓΗ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Αλεύρι 70% δυνατό	400g
Αλεύρι κίτρινο	100g
Easy Puravita Natura Corn Spicy	500g
Νερό	520g
Ζάχαρη	100g
Μαγιά Νωπή	20g
Αλάτι	20g
Argenta Crema Dessert	20g
Ηλιέλαιο	20g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Εκτέλεση

Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί για 2' στην 1η ταχύτητα και για 6-8' στη 2η ταχύτητα (για ταχυζυμωτήριο).
Θερμοκρασία ζύμης: 28°C.
Ξεκούραση 10'

Μορφοποίηση

Κόβουμε στο βάρος που θέλουμε ($\pm 100g$), πλάθουμε και μισοανοίγουμε σε φιτίλι. Βουτάμε το φιτίλι σε νερό όπου έχουμε προσθέσει 10% ζάχαρη άχνη. Ανοίγουμε και ενώνουμε τις 2 άκρες ώστε να σχηματίσουμε ένα κύκλο.
Το βουτάμε σε **Décor Καλαμπόκι ή Grains Design Black and White**.
Στόφα: 20' στους $\pm 36^\circ C$ με 75% υγρασία

Συνθήκες ψησίματος

15-16' / 210°C με ατμό

ΒΑΣΙΚΗ ΣΥΝΤΑΓΗ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Αλεύρι 70% δυνατό	500g
Easy Puravita Natura Corn Spicy	500g
Κρασί λευκό	250g
Ηλιέλαιο	150g
Νερό	100g
Argenta Crema	100g
Ζάχαρη	60g
Baking Super	30g
Topfil Tomato	100g
Λιαστή ντομάτα	70g
Decor Καλαμποκιού ή Παρμεζάνα για διακόσμηση	

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Εκτέλεση

Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί για 1' στην 1η ταχύτητα και 3-4' στη 2η ταχύτητα μέχρι να έχουμε μια εύπλαστη ζύμη. Δίνουμε σχήμα και τοποθετούμε στη λαμαρίνα. Ξεκούραση 5'

Μορφοποίηση

Σχήμα: Στρογγυλό

Συνθήκες ψησίματος

20-25' (να ψηθεί καλά στο κέντρο για να είναι πιο τραγανό) / 180°C με ατμό



ΒΑΣΙΚΗ ΣΥΝΤΑΓΗ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Αλεύρι 70% δυνατό	500g
Easy Puravita Natura Corn Spicy	500g
Κρασί λευκό	250g
Ηλιέλαιο	150g
Νερό	150g
Argenta Crema	100g
Ζάχαρη	60g
Baking Super	30g
Decor Καλαμποκιού ή Παρμεζάνα για διακόσμηση	

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Εκτέλεση

Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί για 1' στην 1η ταχύτητα και 3-4' στη 2η ταχύτητα μέχρι να έχουμε μια εύπλαστη ζύμη. Δίνουμε σχήμα και ρολάρουμε τα κριτσίνια μέσα στα flakes καλαμποκιού ή στην παρμεζάνα. Ξεκούραση 5'

Μορφοποίηση

Σχήμα: Μακρόστενο

Συνθήκες ψησίματος

20-25' (να ψηθεί καλά στο κέντρο για να είναι πιο τραγανό) / 180°C με ατμό



ΒΑΣΙΚΗ ΣΥΝΤΑΓΗ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Αλεύρι κίτρινο	500g
Νερό	570g
Easy Puravita Natura Corn Spicy	500g
Μαγιά νωπή	30g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Εκτέλεση

Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί σε ταχυζυμωτήριο για 3-4' στην 1η ταχύτητα και μετά για ±7' στη 2η ταχύτητα.

Θερμοκρασία ζύμης: 25°C

Ξεκούραση ζύμης: 15'

Μορφοποίηση

Ζυγίζουμε κομμάτια ζύμης 450g και μορφοποιούμε. Στόφα: 40' / 36°C / 75% σχετική υγρασία

Συνθήκες ψησίματος

35-40' (τελαρωτός φούρνος) / 200°C τα πρώτα 10' με ατμό και κατόπιν κατεβάζουμε στους 190°C.

Puravita
Natura
Corn Spicy



Natura Corn Spicy Ψωμί

ΒΑΣΙΚΗ ΣΥΝΤΑΓΗ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Αλεύρι 70% δυνατό	500g
Easy Puravita Natura Corn Spicy	500g
Κρασί λευκό	250g
Ηλιέλαιο	150g
Νερό	150g
Argenta Crema	100g
Ζάχαρη	60g
Baking Super	30g
Grain Design Black and White ή Décor Καλαμποκιού	

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Εκτέλεση

Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί για 1' στην 1η ταχύτητα και 3-4' στη 2η ταχύτητα μέχρι να έχουμε μια εύπλαστη ζύμη. Ανοίγουμε στη σφολιατομηχανή, σε πάχος 2.5mm, κόβουμε με ένα κουπάτ σε στρογγυλό σχήμα και τοποθετούμε στη λαμαρίνα.

Πασπαλίζουμε με flakes καλαμποκιού ή Grain Design Black and White.

Ξεκούραση 5'

Μορφοποίηση

Σχήμα: Στρογγυλό

Συνθήκες ψησίματος

15-20' (να ψηθεί καλά στο κέντρο για να είναι πιο τραγανό) / 180°C με ατμό



Natura Corn Spicy Κράκερ

Easy Baguette Artisanal

Μίγμα αρτοποιίας για την παρασκευή γνήσιας Γαλλικής μπαγκέτας.

Δοσολογία: 25% επί του αλεύρου.

Περιέχει προζύμι σκληρού σίτου και σίκαλης για ακόμα καλύτερη γεύση και φρεσκάδα. Διατηρεί την μαλακότητα της και δεν ξεραίνεται λόγω των φυσικών ενζύμων Intens' Freshness που περιέχει.

Από τα κυριότερα χαρακτηριστικά που έχουν οι γνήσιες γαλλικές μπαγκέτες επιπρόσθετα της γεύσης είναι:

- Η χαρακτηριστική τραγανή κόρα
- Οι απαραίτητες κυψελώσεις που δημιουργούνται ανάλογα με τα ξεκουράσματα.



ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Αλεύρι 70% δυνατό	750g
Easy Baguette Artisanal	250g
Μαγιά	25g
Νερό (στους 5°C)	±680g

Εφαρμογή / Μέθοδος χρήσης

Ζυμώνουμε για 2' σε χαμηλή ταχύτητα και για 8' σε υψηλή ταχύτητα. Αφήνουμε για ξεκούραση σε μάζα για 15-20'.

Ζυγίζουμε κομμάτια των 350-400g και αφήνουμε για ξεκούραση σε μπάλες άλλα 15-20' και κατόπιν δίνουμε σχήμα.

Συνθήκες στόφας: Σχετική υγρασία 70-75% και θερμοκρασία 32°C για ±60'.

Εκτός στόφας: Για ±90'.

Βγάζουμε από τη στόφα, αφήνουμε να στεγνώσουν και χαράζουμε.

Ψήσιμο: Στους 220°C για 25-30' με ατμό.



Συσκευασία: Σακί 15 kg

Δημιουργήσαμε ένα βιβλίο
για όσους έχουν
Πάθος για τη σοκολάτα
& την επιθυμία να
τη γνωρίσουν
καλύτερα.

Στην έκδοση αυτή θα βρείτε:

- Συμβουλές από τον
Stéphane Leroux MOF &
τον Michel Eyckerman
Τεχνικούς Belcolade
- Συνταγές από τον
Σταύρο Κόσσυφα
& τον Γιώργο Καρακάση
Τεχνικούς Puratos Ελλάς
- Συνταγές για σοκολατάκια
από τον Michel Eyckerman
- Συμβουλές για δημιουργία
ganache
- Συμβουλές για mousse,
cremeux & μαρμελάδες

Ρωτήστε τον πωλητή που
σας εξυπηρετεί πως μπορείτε
να το αποκτήσετε



BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Ambiante

Η ΜΟΝΑΔΙΚΗ ΦΥΤΙΚΗ ΣΑΝΤΙΓΙ ΠΟΥ
ΤΕΤΡΑΠΛΑΣΙΑΖΕΙ & ΚΡΑΤΑΕΙ
ΤΟΝ ΟΓΚΟ ΤΗΣ ΣΤΙΣ ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΕΙΣ.
ΧΩΡΙΣ ΠΡΩΤΕΪΝΕΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ.



- ✓ Ιδανική για εξαιρετικές δημιουργίες στην ζαχαροπλαστική, σε ροφήματα και κέικ.
- ✓ Αφού χτυπηθεί το προϊόν, είναι σταθερό στην κατάψυξη και κατά την απόψυξη.

