

Puratos Essentials



Brutărie

Ciabatta	pg 3-5
standard/plus/premium	
Baghetă	pg 6-8
standard/plus/premium	
Cozonac	pg 9-12
standard/plus/premium	
Croissant	pg 13-15
standard/plus/premium	
Franzelă	pg 16-18
standard/plus/premium	
Pâine cu cartofi	pg 19-21
standard/plus/premium	
Pâine cu secară	pg 22-24
standard/plus/premium	
Pâine multicereale	pg 25-27
standard/plus/premium	
Pâine neagră	pg 28-30
standard/plus/premium	
Pâine rotundă	pg 31-33
standard/plus/premium	
Pave	pg 34-36
standard/plus/premium	

Patiserie

Tort aniversar	pg 38-40
standard/plus/premium	
Black Forest	pg 41-43
standard/plus/premium	
Chec de casă	pg 44-46
standard/plus/premium	
Cheesecake	pg 47-49
standard/plus/premium	
Cremșnit	pg 50-52
standard/plus/premium	
Cheesecake	pg 53-55
standard/plus/premium	
Ecler	pg 56-58
standard/plus/premium	
Negresă	pg 59-61
standard/plus/premium	
Amandină	pg 62-64
standard/plus/premium	
Macarons	pg 65-67
standard/plus/premium	
Mousse	pg 68-70
standard/plus/premium	
Muffins	pg 71-73
standard/plus/premium	
Praline	pg 74-77
standard/plus/premium	
Profiterol	pg 78-80
standard/plus/premium	
Savarină	pg 81-83
standard/plus/premium	

Ciabatta standard

Ingrediente

Aluat	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 650	100	1000	2000
Apă +/-	65	650	1300
Drojdie	2,2	22	44
Easy Ciabatta	10	100	200
Total aluat		1772	3544
Cantitate aluat/ Bucată în grame		370	370
Cantitate/Bucăți		4	9

Mod de lucru

Frământare

Frământare	4 minute lent + 7 minute rapid
Temperatură aluat	28 °C
Predospire	60 minute la temperatură ambientală într-un vas de plastic uns cu ulei de măsline

Modelare

Divizare și modelare	Aluatul se așază pe un pat consistent de făină și se divizează sub formă de dreptunghiuri de 370 g.
Dospire finală	40-50 minute la 32 °C, umiditate relativă 70-80%

Coacere

Coacere	Cu abur
Temperatura de coacere	240 °C, cuptor pe vatră
Timp de coacere	18 - 20 minute



Ciabatta plus

Ingrediente

Aluat	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 650	100	1000	2000
Apă +/-	70	700	1400
Sare	2	20	40
O-tentic Origin	4	40	80
Total aluat		1760	3520
Cantitate aluat/Bucată în grame		370	370
Cantitate/Bucăți		4	9



Mod de lucru

Frământare

Frământare	4 minute lent + 7 minute rapid
Temperatură aluat	28 °C
Predospire	60-75 minute la temperatură ambientală într-un vas de plastic uns cu ulei de măsline

Modelare

Divizare și modelare	Aluatul se așază pe un pat consistent de făină și se divizează sub formă de dreptunghiuri de 370 g.
Dospire finală	35-40 minute la temperatură ambientală

Coacere

Decorare înainte de coacere	Se întorc bucățile de aluat
Coacere	Cu abur
Temperatura de coacere	240 °C, cuptor pe vatră
Timp de coacere	18-20 minute

Ciabatta premium



Ingrediente

Aluat	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 650	100	1000	2000
Apă +/-	60	600	1200
Sare	2	20	40
Soffgrain Sprouted Rye CL	30	300	600
O-tentic Durum	4	40	80
Total aluat		1960	3920
Cantitate aluat/Bucată în grame		370	370
Cantitate/Bucăți		5	10

Mod de lucru

Frământare

Frământare	4 minute lent + 7 minute rapid
Temperatură aluat	28 °C
Predospire	60-75 min la temperatură ambientală într-un vas de plastic uns cu ulei de măsline

Modelare

Divizare și modelare	Aluatul se așază pe un pat consistent de făină și se divizează sub formă de dreptunghiuri de 370 g.
Dospire finală	35-40 minute la temperatură ambientală

Coacere

Decorare înainte de coacere	Se întorc bucățile de aluat
Coacere	Cu abur după 15 secunde de la introducerea în cuptor
Temperatura de coacere	240 °C, cuptor pe vatră
Timp de coacere	18-20 minute, în ultimele 3 minute de coacere se deschide trapa cuptorului

Baghetă standard

Ingrediente

Aluat	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 650	100	1000	2000
Apă +/-	55	550	1100
Drojdie	2,5	25	50
Sare	1,8	18	36
Tigris Gold CL Fresh	0,3	3	6
Total aluat		1596	3192
Cantitate aluat/ Bucată în grame		460	460
Cantitate/Bucăți		4	8

Mod de lucru

Frământare

Frământare	4 minute lent + 7 minute rapid
Temperatură aluat	28 °C
Relaxare	10 minute
Divizare și premodelare	460 g se premodelează rotund
Dospire intermediară	10 minute

Modelare

Modelare	Baghetă
Dospire finală	45 – 60 min la 32 °C, umiditate relativă 70-80%

Coacere

Decorare înainte de coacere	7 creștături înainte de intrarea în cuptor
Coacere	Cu abur
Temperatura de coacere	240 °C, cuptor pe vatră
Timp de coacere	20 minute



Baghetă plus

Ingrediente

Aluat	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 650	100	1000	2000
Apă +/-	65	650	1300
Sare	2	20	40
O-tentic Origin	4	40	80
Total aluat		1710	3420
Cantitate aluat /Bucată în grame		370	370
Cantitate/Bucăți		4	9

Mod de lucru

Frământare

Frământare	4 minute lent + 7 minute rapid
Temperatură aluat	28 °C
Relaxare	15 minute
Divizare și premodelare	370 g se premodelează pe lung
Dospire intermediară	15 minute

Modelare

Modelare	Modelare lejeră, baghetă
Dospire finală	40 – 50 min la 32 °C, umiditate relativă 70-80%

Coacere

Decorare înainte de coacere	Se înfăinează 5 creștături înainte de intrarea în cuptor
Coacere	Cu abur
Temperatura de coacere	240 °C, cuptor pe vatră
Timp de coacere	20 minute



Baghetă premium

Ingrediente

Aluat	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 650	100	1000	2000
Apă +/-	58	580	1160
Sare	2	20	40
Softgrain 5 CL	20	200	400
O-tentic Durum	4	40	80
Total aluat		1840	3680
Cantitate aluat/Bucată în grame		370	370
Cantitate/Bucăți		4	9

Mod de lucru

Frământare

Frământare	4 minute lent + 7 minute rapid
Temperatură aluat	28 °C
Relaxare	20 minute
Divizare și premodelare	370 g se premodelează pe lung
Dospire intermediară	20 minute

Modelare

Modelare	Modelare lejeră, baghetă cu capete ascuțite
Dospire finală	35 – 45 minute la 32 °C, umiditate relativă 70-80%

Coacere

Decorare înainte de coacere	Se înfăinează 5 creștături înainte de intrarea în cuptor
Coacere	Cu abur după 15 secunde de la introducerea în cuptor
Temperatura de coacere	240 °C, cuptor pe vatră
Timp de coacere	20 minute



Cozonac cu nucă standard

Ingrediente

Aluat	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 480	100	1000	1000
Apă +/-	44-46	440-460	440-460
Zahăr	20	200	200
Drojdie	8	80	80
Easy Authentic Cozonac Fresh	10	100	100
Argenta Soft	8	80	80
Total aluat		1920	1920
Cantitate aluat /Bucată în grame		290	290
Cantitate/Bucăți		5	6

Umplură	%	g	Cantitatea dorită
Tegral Walnut Filling	100	1000	900
Apă rece	44	440	396
Cacao	4	40	36
Total umplură		1200	1332

Mod de lucru

Frământare

Frământare	4 minute lent + 7 minute rapid
Temperatură aluat	30-32 °C
Relaxare	10 minute
Divizare și premodelare	290 g se premodelează rotund
Dospire intermediară	10 minute

Modelare

Modelare	Aluatul se întinde foaie de circa 0,5 cm grosime, se întind 200 g de umplură pe toată suprafața și se rulează în formă de fitil. Se împletesc două fitile și se așază în tavă.
Dospire finală	75 – 90 minute la 35 °C, umiditate relativă 70-80%

Coacere

Coacere	Fără abur
Temperatura de coacere	180 °C, cuptor pe vatră
Timp de coacere	34 - 38 minute

Umplură

Se amestecă **Tegral Walnut Filling** cu apă și cacao, se lasă 15-20 minute pentru hidratare.



Cozonac cu nucă plus

Ingrediente

Aluat	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 480	100	1000	1000
Apă +/-	44-46	440-460	440-460
Zahăr	20	200	230
Drojdie	8	80	80
Easy Cozonac Fresh Lemon	10	100	100
Argenta Soft	8	80	80
Total aluat		1920	1920
Cantitate aluat /Bucată în grame		350	350
Cantitate/Bucăți		5	5

Umplură	%	g	Cantitatea dorită/g
Walnut Filling Chunky 40%	100	1000	700
Pesmet	10	100	70
Apă	35	350	245
Cacao	4	40	28
Total umplură		1490	1043

Mod de lucru

Frământare

Frământare	4 minute lent + 7 minute rapid
Temperatură aluat	30-32 °C
Relaxare	10 minute
Divizare și premodelare	350 g se premodelează rotund
Dospire intermediară	10 minute

Modelare

Modelare	Aluatul se întinde foaie de circa 0,5 cm grosime, se întind 200 g de umplură pe toată suprafața și se rulează în formă de fitil. Fitilul se taie pe lung după care se împletesc cele două fitile.
Dospire finală	75 – 90 minute la 35 °C, umiditate relativă 70-80%

Coacere

Coacere	Fără abur
Temperatura de coacere	180 °C, cuptor pe vatră
Timp de coacere	34-38 minute

Umplură

Se amestecă Walnut Filling Chunky 40% cu pesmet, apă și cacao. Se pregătește cu 15-20 minute înainte pentru hidratare.



Cozonac
marmorat
premium



Cozonac marmorat premium

Ingrediente

Aluat	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 480	100	1000	1000
Apă +/-	25	250	250
Zahăr	23	230	230
Ouă	20	200	200
Drojdie	11	110	110
Lapte praf	2	20	20
Sare	1	10	10
Cozonac Madre	10	100	100
Mimetic Primeur 10% Butter	8	80	80
Total aluat		2000	2000
Cantitate aluat/Bucată în grame		350	350
Cantitate/Bucăți		5	5

Umplutură	%	g	Cantitatea dorită/g
Dolce Nero	100	1000	650
Apă rece	20	200	130
Total umplutură		1200	780

Mod de lucru

Frământare

Frământare
Temperatură aluat
Relaxare
Laminare cu umplutură

4 minute lent +10 minute rapid
30-32 °C
10 minute
Aluatul se întinde la mașina de turat până la grosimea de 10 mm. Pe mijlocul bucății de aluat în formă dreptunghiulară se așază placa de umplutură. Capetele aluatului se împăturesc peste umplură. Se întinde până la grosimea de 8 mm și se împăturește de două ori în trei.

Modelare

Modelare

Aluatul se întinde la mașina de turat în formă dreptunghiulară cu înălțimea de 40 cm. Se împarte în două pe lungime (H20 cm) după care se împarte în ștraifuri egale pe lățimea foii de aluat în funcție de numărul de bucăți. Se pun două ștraifuri de aluat unul peste celălalt și se răsucesc. Se așază în tăvile de copt.

Dospire finală

75-90 minute la 35 °C, umiditate relativă 70-80%

Coacere

Coacere
Temperatura de coacere
Timp de coacere

Fără abur
180 °C, cuptor pe vatră
34 - 38 minute

Umplutură

Se amestecă Dolce Nero cu apă până obținem o cremă consistentă. Se întinde crema între două foi de copt unse cu ulei și se obține o placă dreptunghiulară. Pentru fiecare bucată de aluat (350 g) se adaugă 150 g de umplutură Dolce Nero.

Glasare și decorare (opțional)

După răcire se pot glasa cu Carat Coverlux Amber. Se topește Carat Coverlux Amber, se aplică pe cozonaci prin scufundarea suprafeței în glazură. Pe suprafața glasă se aplică fulgi de migdale copți (Amandes Effilees Grandes).

Croissant standard

Ingrediente

Aluat	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 480	100	1000	1000
Apă rece (0-1°C)	46-50	460-500	460-500
Zahăr	10	100	100
Drojdie	5	50	50
Sare	1,5	15	15
Tigris Gold CL Fresh	0,3	3	3
Argenta Pastry Sheets	5	50	50
Total aluat		1678	1678

Laminare

250 g **Argenta Pastry Sheets** la 1 kg de aluat

Mod de lucru

Frământare

Frământare	4 minute lent + 6 minute rapid
Temperatură aluat	18-21 °C
Relaxare	10 minute în folie la -18°C
Laminare	Aluatul se turează până la grosimea de 7 mm, se fac 2 pliuri în 4 (duble) succesive, rotind de fiecare dată aluatul la 90° în jurul axei.
Relaxare	10 minute la -18 °C

Modelare

Divizare și modelare	Se întinde până la grosimea de 3,25 mm. Foaia de aluat se taie triunghiuri cu baza de 9 cm și înălțimea de 25 cm. Se rulează fiecare triunghi.
Dospire finală	75-90 minute la 32 °C, umiditate relativă 70-80%

Coacere

Coacere	Cu puțin abur la începutul coacerii
Temperatura de coacere	180 °C, cuptor convecție
Timp de coacere	15 minute



Croissant plus

Ingrediente

Aluat	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 480	100	1000	1000
Apă rece (0-1 °C)	55	550	550
Zahăr	10	100	100
Drojdie	5	50	50
Easy Croissant	15	150	150
Mimetic 32 A	5	50	50
Total aluat		1900	1900

Laminare

250 g **Mimetic 32 A** la 1 kg de aluat

Mod de lucru

Frământare

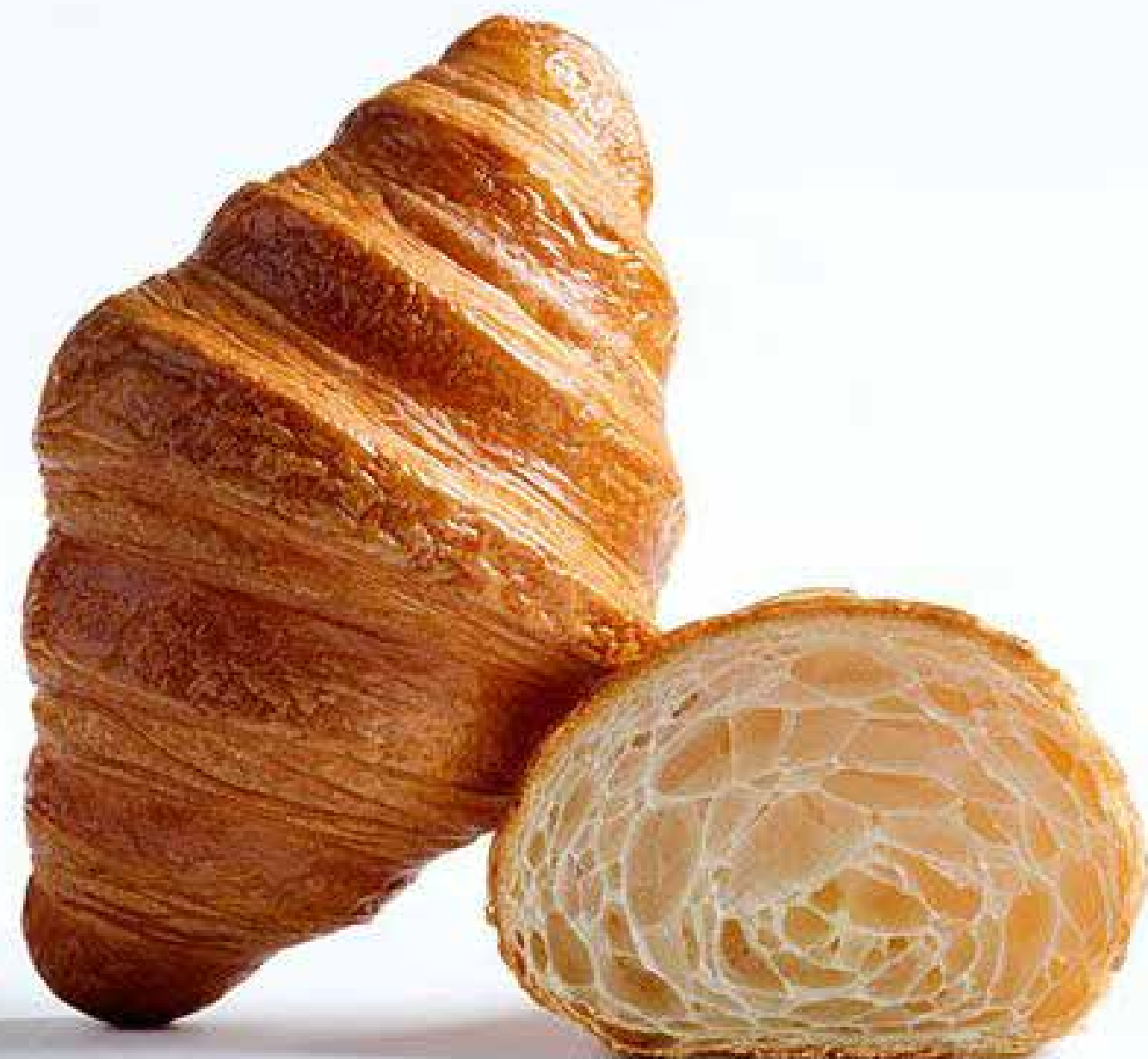
Frământare	4 minute lent + 6 minute rapid
Temperatură aluat	18-21 °C
Relaxare	10 minute în folie la -18°C
Laminare	Aluatul se turează până la grosimea de 7 mm, se fac 2 pliuri în 4 (duble) succesive, rotind de fiecare dată aluatul la 90° în jurul axei.
Relaxare	10 minute la -18 °C

Modelare

Modelare	Se întinde până la grosimea de 3,25 mm. Foaia de aluat se taie triunghiuri cu baza de 9 cm și înălțimea de 25 cm. Se rulează fiecare triunghi.
Dospire finală	75-90 minute la 32 °C, umiditate relativă 70-80%

Coacere

Coacere	Cu puțin abur la începutul coacerii
Temperatura de coacere	180 °C, cuptor convecție
Timpe de coacere	15 minute



Croissant premium

Ingrediente

Aluat	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 480	100	1000	1000
Apă rece (0-1 °C)	55	550	550
Zahăr	10	100	100
Drojdie	5	50	50
Easy Croissant	15	150	150
Mimetic Primeur	5	50	50
10% Butter			
Total aluat		1900	1900

Laminare

250 g **Mimetic Primeur 10% Butter** la 1 kg de aluat

Mod de lucru

Frământare

Frământare	4 minute lent + 6 minute rapid
Temperatură aluat	18-21 °C
Relaxare	10 minute în folie la -18 °C
Laminare	Aluatul se turează până la grosimea de 7 mm, se fac 2 pliuri în 4 (duble) succesive, rotind de fiecare dată aluatul la 90° în jurul axei.
Relaxare	10 minute la -18 °C

Modelare

Modelare	Se întinde până la grosimea de 3,25 mm. Foaia de aluat se taie triunghiuri cu baza de 9 cm și înălțimea de 25 cm. Se rulează fiecare triunghi.
Dospire finală	75 – 90 minute la 32 °C, umiditate relativă 70-80%

Coacere

Coacere	Cu puțin abur la începutul coacerii
Temperatura de coacere	180 °C, cuptor convecție
Timp de coacere	15 minute



Franzelă standard

Ingrediente

Aluat	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 650	100	1000	2000
Apă +/-	55	550	1100
Drojdie	2,5	25	50
Sare	1,8	18	36
Tigris Phoenix	0,3	3	6
Total aluat		1596	3192
Cantitate aluat/Bucată în grame		460	460
Cantitate/Bucăți		3	6

Mod de lucru

Frământare

Frământare	4 minute lent + 7 minute rapid
Temperatură aluat	28 °C
Relaxare	5 minute
Divizare și premodelare	460 g, se premodelează rotund
Dospire intermediară	5 minute

Modelare

Modelare	Franzelă
Dospire finală	55-70 minute la 32 °C, umiditate relativă 70-80%

Coacere

Decorare înainte de coacere	3-4 creștături înainte de intrarea în cuptor
Coacere	Cu abur
Temperatura de coacere	240 °C, cuptor pe vatră
Timp de coacere	20-22 minute



Franzelă plus

Ingrediente

Aluat	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 650	100	1000	2000
Apă +/-	55	550	1100
Drojdie	2,5	25	50
Sare	1,8	18	36
Sapore Traviata	2	20	40
Tigris Gold CL Fresh	0,3	3	6
Total aluat		1616	3232
Cantitate aluat/Bucată în grame		460	460
Cantitate/Bucăți		3	7

Mod de lucru

Frământare

Frământare	4 minute lent + 7 minute rapid
Temperatură aluat	28 °C
Relaxare	5 minute
Divizare și premodelare	460 g, se premodelează rotund
Dospire intermediară	5 minute

Modelare

Modelare	Franzelă
Dospire finală	55-70 minute la 32 °C, umiditate relativă 70-80%

Coacere

Decorare înainte de coacere	Se înfăinează două creștături înainte de intrarea în cuptor.
Coacere	Cu abur
Temperatura de coacere	240 °C, cuptor pe vatră
Timp de coacere	20-22 minute



Franzelă premium

Ingrediente

Aluat	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 650	100	1000	2000
Apă +/-	55	550	1100
Drojdie	2,5	25	50
Sare	0,8	8	16
Sapore Alcina Tempo	10	100	200
S 500 CL Fresh	0,5	5	10
Total aluat		1688	3376
Cantitate aluat/Bucată în grame		460	460
Cantitate/Bucăți		3	7

Mod de lucru

Frământare

Frământare	4 minute lent + 7 minute rapid
Temperatură aluat	28 °C
Relaxare	20 minute
Divizare și premodelare	460 g, se premodelează rotund
Dospire intermediară	20 minute

Modelare

Modelare	Franzelă cu capetele ascuțite
Dospire finală	55-70 minute la 32 °C, umiditate relativă 70-80%

Coacere

Decorare înainte de coacere	Se înfăinează o creștătură pe lungime înainte de intrarea în cuptor.
Coacere	Cu abur
Temperatura de coacere	240 °C, cuptor pe vatră
Timp de coacere	20-22 minute



Pâine cu cartofi standard

Ingrediente

Aluat	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 650	100	1000	2000
Apă +/-	55	550	1100
Drojdie	2,5	25	50
Sare	1,8	18	36
Fulgi de cartofi	7	70	140
Tigris Gold CL Fresh	0,3	3	6
Total aluat		1666	3332
Cantitate aluat /Bucată în grame		600	600
Cantitate/Bucăți		3	5

Mod de lucru

Frământare

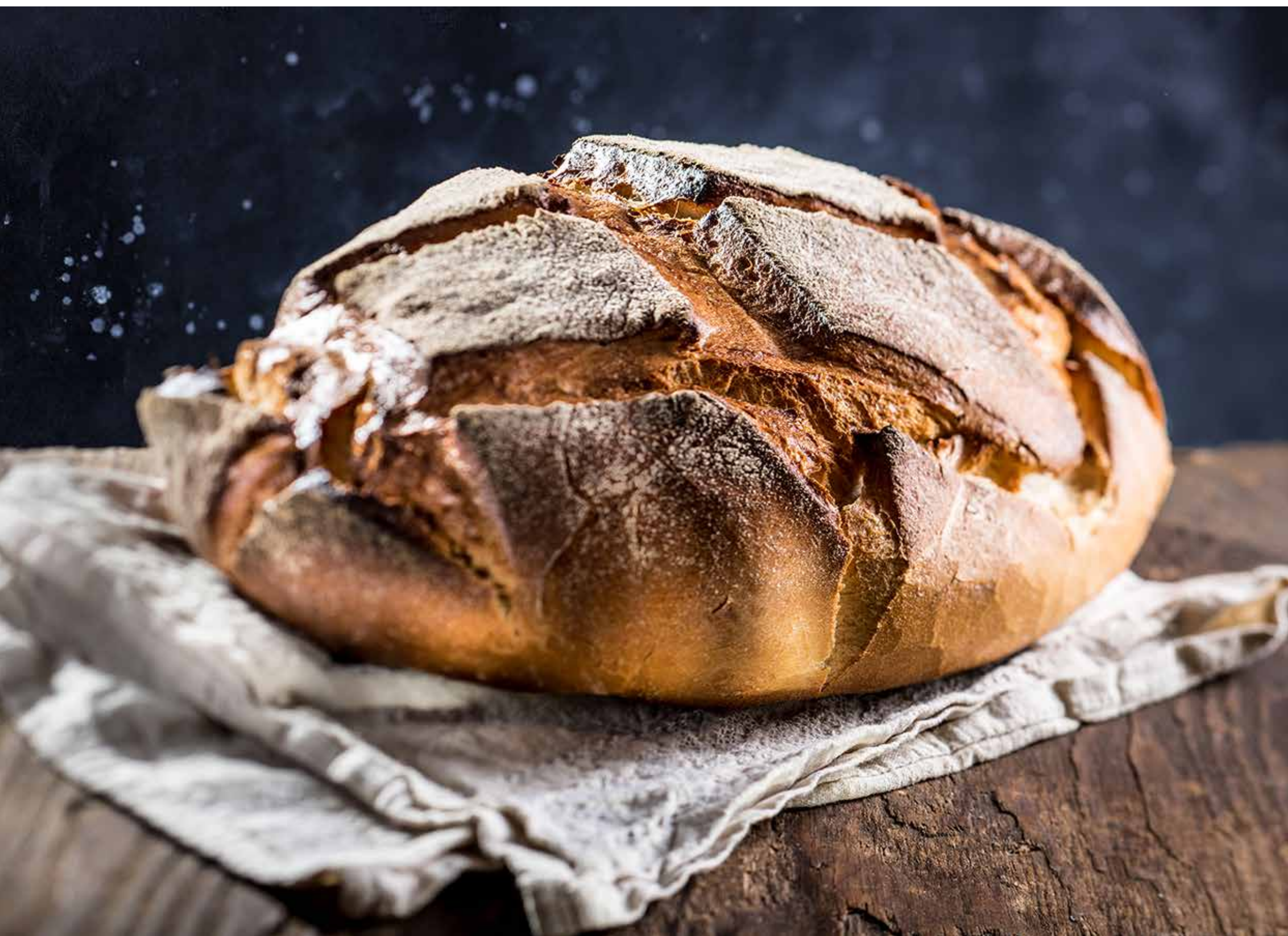
Frământare	4 minute lent + 7 minute rapid
Temperatură aluat	28 °C
Relaxare	5 minute
Divizare și premodelare	600 g, se premodelează rotund
Dospire intermediară	5 minute

Modelare

Modelare	Ovală
Dospire finală	55-70 minute la 32 °C, umiditate relativă 70-80%

Coacere

Decorare înainte de coacere	3 creștături înainte de intrarea în cuptor.
Coacere	Cu abur
Temperatura de coacere	230 °C, cuptor pe vatră
Timp de coacere	28-30 minute



Pâine cu cartofi plus

Ingrediente

Aluat	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 650	100	1000	2000
Apă +/-	65	650	1300
Drojdie	2,5	25	50
Easy Potatoe	10	100	200
Total aluat		1775	3550
Cantitate aluat/Bucată în grame		570	570
Cantitate/Bucăți		3	6

Mod de lucru

Frământare

Frământare	4 minute lent + 7 minute rapid
Temperatură aluat	28 °C
Relaxare	5 minute
Divizare și premodelare	570 g, se premodelează rotund
Dospire intermediară	5 minute

Modelare

Modelare și decorare	Ovală, se umezește suprafața și se aplică decorul (fulgi de cartofi și făină 1:1)
Dospire finală	55-70 minute la 32 °C, umiditate relativă 70-80%

Coacere

Decorare înainte de coacere	Se crestează înainte de intrarea în cuptor.
Coacere	Cu abur
Temperatura de coacere	230 °C, cuptor pe vatră
Timp de coacere	28-30 minute



Pâine cu cartofi premium

Ingrediente

Aluat	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 650	100	1000	2000
Apă +/-	5	500	1000
Drojdie	2	20	40
Sare	1,8	18	36
Sapores Rapsodia	25	250	500
Tigris Gold CL Fresh	0,3	3	6
Total aluat		1791	3582
Cantitate aluat/Bucată în grame		570	570
Cantitate/Bucăți		3	6

Mod de lucru

Frământare

Frământare	4 minute lent + 7 minute rapid
Temperatură aluat	28 °C
Relaxare	10 minute
Divizare și premodelare	570 g, se premodelează rotund
Dospire intermediară	10 minute

Modelare

Modelare și decorare	Ovală, se umezește suprafața și se aplică decor de fulgi de cartofi.
Dospire finală	55-70 minute la 32 °C, umiditate relativă 70-80%

Coacere

Decorare înainte de coacere	Se crestează pe lung înainte de intrarea în cuptor.
Coacere	Cu abur
Temperatura de coacere	230 °C, cuptor pe vatră
Timp de coacere	28 - 30 minute



Pâine cu secară standard

Ingrediente

Aluat	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 650	80	800	1600
Făină de secară	20	200	400
Apă +/-	60	600	1200
Drojdie	3	30	60
Sare	1,8	18	36
Tigris Gold CL Fresh	0,3	3	6
Total aluat		1651	3302
Cantitate aluat /Bucată în grame		600	600
Cantitate/Bucăți		2	5

Mod de lucru

Frământare

Frământare	4 minute lent + 7 minute rapid
Temperatură aluat	28 °C
Relaxare	5 minute
Divizare și premodelare	600 g, se premodelează rotund
Dospire intermediară	5 minute

Modelare

Modelare	Rotund
Dospire finală	55-70 minute la 32 °C, umiditate relativă 70-80%

Coacere

Decorare înainte de coacere	Se crestează înainte de intrarea în cuptor.
Coacere	Cu abur
Temperatura de coacere	230 °C, cuptor pe vatră
Timp de coacere	28-32 minute



Pâine cu secară plus

Ingrediente

Aluat	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 650	100	1000	2000
Apă+/-	70	700	1400
Drojdie	3,5	35	70
Easy Puravita Secară	25	250	500
Total aluat		1985	3970
Cantitate aluat/Bucată în grame		600	600
Cantitate/Bucăți		3	6



Mod de lucru

Frământare

Frământare	4 minute lent + 7 minute rapid
Temperatură aluat	28 °C
Relaxare	5 minute
Divizare și premodelare	600 g, se premodelează rotund
Dospire intermediară	15 minute

Modelare

Modelare	Rotund
Dospire finală	55-70 minute la 32 °C, umiditate relativă 70-80%

Coacere

Decorare înainte de coacere	Se crestează înainte de intrarea în cuptor.
Coacere	Cu abur
Temperatura de coacere	230 °C, cuptor pe vatră
Timp de coacere	28-32 minute

Pâine cu secară premium

Ingrediente

Aluat	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 650	70	700	1400
Făină de secară	30	300	600
Apă +/-	62	620	1240
Sare	1	10	20
Sapore Oracolo Tempo	10	100	200
O-tentic Durum	4	40	80
Total aluat		1770	3540
Cantitate aluat /Bucată în grame		570	570
Cantitate/Bucăți		3	6

Mod de lucru

Frământare

Frământare	4 minute lent + 7 minute rapid
Temperatură aluat	28 °C
Relaxare	20 minute
Divizare și premodelare	600 g, se premodelează rotund
Dospire intermediară	20 minute

Modelare

Modelare	Rotund
Dospire finală	55-70 minute la 32 °C, umiditate relativă 70-80%

Coacere

Decorare înainte de coacere	Se înfăinează și se crestează înainte de intrarea în cuptor
Coacere	Cu abur
Temperatura de coacere	230 °C, cuptor pe vatră
Timp de coacere	28-32 minute



Pâine multicereale standard

Ingrediente

Aluat	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 650	100	1000	2000
Apă +/-	58	580	1160
Drojdie	3	30	60
Sare	1,8	18	36
Decor Grains	10	100	200
Tigris Gold CL Fresh	0,3	3	6
Total aluat		1731	3462
Cantitate aluat /Bucată în grame		570	570
Cantitate/Bucăți		3	6

Mod de lucru

Frământare

Frământare	4 minute lent + 7 minute rapid
Temperatură aluat	28 °C
Relaxare	5 minute
Divizare și premodelare	570 g, se premodelează rotund
Dospire intermediară	10 minute

Modelare

Divizare și Modelare	Se modelează pe lung
Dospire finală	55-70 minute la 32 °C, umiditate relativă 70-80%

Coacere

Decorare înainte de coacere	3 creștături înainte de intrarea în cuptor.
Coacere	Cu abur
Temperatura de coacere	230 °C, cuptor pe vatră
Timp de coacere	28-30 minute



Pâine multicereale plus

Ingrediente

Aluat	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 650	100	1000	2000
Apă+/-	55	550	1100
Drojdie	3	30	60
Sare	1,8	18	36
Softgrain 5 CL	30	300	600
Tigris Gold CL Fresh	0,3	3	6
Total aluat		1901	3802
Cantitate aluat/Bucată în grame		570	570
Cantitate/Bucăți		3	6

Mod de lucru

Frământare

Frământare	4 minute lent + 7 minute rapid
Temperatură aluat	28 °C
Relaxare	15 minute
Divizare și premodelare	570 g, se premodelează rotund
Dospire intermediară	15 minute

Modelare

Modelare	Se modelează pe lung.
Dospire finală	55-70 minute la 32 °C, umiditate relativă 70-80%

Coacere

Decorare înainte de coacere	Se înfăinează și se crestează înainte de intrarea în cuptor.
Coacere	Cu abur
Temperatura de coacere	230 °C, cuptor pe vatră
Timp de coacere	28-30 minute



Pâine multicereale premium

Ingrediente

Aluat	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 650	100	1000	2000
Apă +/-	62	620	1240
Sare	2	20	40
Softgrain Multi CL	30	300	600
O-tentic Durum	4	40	80
Total aluat		1980	3960
Cantitate aluat /Bucată în grame		570	570
Cantitate/Bucăți		3	6

Mod de lucru

Frământare

Frământare	4 minute lent + 7 minute rapid
Temperatură aluat	28 °C
Relaxare	20 minute
Divizare și premodelare	570 g, se premodelează rotund
Dospire intermediară	20 minute

Modelare

Modelare	Se modelează pe lung, capetele ascuțite.
Dospire finală	55-70 minute la 32 °C, umiditate relativă 70-80%

Coacere

Decorare înainte coacere	Se înfăinează și se crestează înainte de intrarea de în cuptor.
Coacere	Cu abur după 15 secunde de la introducerea în cuptor
Temperatura de coacere	230 °C, cuptor pe vatră
Timp de coacere	28-30 minute



Pâine neagră standard

Ingrediente

Aluat	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 650	83	830	1660
Făină neagră	15	150	300
Tărâță	2	20	40
Apă+/-	58	580	1160
Drojdie	2,5	25	50
Sare	1,8	18	36
Tigris Gold CL Fresh	0,3	3	6
Total aluat		1626	3252
Cantitate aluat /Bucată în grame		570	570
Cantitate/Bucăți		2	5

Mod de lucru

Frământare

Frământare	4 minute lent + 7 minute rapid
Temperatură aluat	28 °C
Relaxare	5 minute
Divizare și premodelare	570 g, se premodelează rotund
Dospire intermediară	10 minute

Modelare

Modelare	Franzelă
Dospire finală	55-70 minute la 32 °C, umiditate relativă 70-80%

Coacere

Decorare înainte de coacere	3 creștături înainte de intrarea în cuptor
Coacere	Cu abur
Temperatura de coacere	230 °C, cuptor pe vatră
Timp de coacere	28-30 minute



Pâine neagră plus

Ingrediente

Aluat	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 650	100	1000	2000
Apă+/-	65	650	1300
Drojdie	3	30	60
Sare	1,8	18	36
Easy Puravita Multigraham	15	150	300
Total aluat		1848	3696
Cantitate aluat /Bucată în grame		570	570
Cantitate/Bucăți		3	6

Mod de lucru

Frământare

Frământare	4 minute lent + 7 minute rapid
Temperatură aluat	28 °C
Relaxare	15 minute
Divizare și premodelare	570 g, se premodelează rotund
Dospire intermediară	15 minute

Modelare

Modelare	Franzelă
Dospire finală	55-70 minute la 32 °C, umiditate relativă 70-80%

Coacere

Decorare înainte de coacere	Se înfăinează și se crestează înainte de intrarea în cuptor.
Coacere	Cu abur
Temperatura de coacere	230 °C, cuptor pe vatră
Timp de coacere	28-30 minute



Pâine neagră premium

Ingrediente

Aluat	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 650	70	700	1400
Făină neagră	28	280	560
Tărâță	2	20	40
Apă +/-	65	650	1300
Sare	1	10	20
Sapore Oracolo Tempo	10	100	200
O-tentic Origin	4	40	80
Total aluat		1800	3600
Cantitate aluat /Bucată în grame		570	570
Cantitate/Bucăți		3	6

Mod de lucru

Frământare

Frământare	4 minute lent + 7 minute rapid
Temperatură aluat	28 °C
Relaxare	20 minute
Divizare și premodelare	570 g, se premodelează rotund
Dospire intermediară	20 minute

Modelare

Modelare	Ovală, modelare lejeră
Dospire finală	40-60 minute la 32 °C, umiditate relativă 70-80%

Coacere

Decorare înainte de coacere	Se înfăinează și se crestează pe lung.
Coacere	Cu abur
Temperatura de coacere	230 °C, cuptor pe vatră
Timp de coacere	28-30 minute



Pâine rotundă standard

Ingrediente

Aluat	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 650	100	1000	2000
Apă +/-	58	580	1160
Drojdie	2,5	25	50
Sare	1,8	18	36
Tigris Gold CL Fresh	0,3	3	6
Total aluat		1626	3252
Cantitate aluat /Bucată în grame		570	570
Cantitate/Bucăți		2	5

Mod de lucru

Frământare

Frământare	4 minute lent + 7 minute rapid
Temperatură aluat	28 °C
Relaxare	5 minute
Divizare și premodelare	570 g, se premodelează rotund
Dospire intermediară	10 minute

Modelare

Modelare	Rotundă
Dospire finală	55-70 minute la 32 °C, umiditate relativă 70-80%

Coacere

Decorare înainte de coacere	3 creștături înainte de intrarea în cuptor
Coacere	Cu abur
Temperatura de coacere	230 °C, cuptor pe vatră
Timp de coacere	28 - 30 minute



Pâine rotundă plus



Ingrediente

Aluat	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 650	100	1000	2000
Apă+/-	65	650	1300
Sare	2	20	40
O-tentic Origin	4	40	80
Total aluat		1710	3420
Cantitate aluat /Bucată în grame		570	570
Cantitate/Bucăți		3	6

Mod de lucru

Frământare

Frământare	4 minute lent + 7 minute rapid
Temperatură aluat	28 °C
Relaxare	15 minute
Divizare și premodelare	570 g, se premodelează rotund
Dospire intermediară	15 minute

Modelare

Modelare	Rotundă
Dospire finală	55-70 minute la 32 °C, umiditate relativă 70-80%

Coacere

Decorare înainte de coacere	Se crestează înainte de intrarea în cuptor.
Coacere	Cu abur
Temperatura de coacere	230 °C, cuptor pe vatră
Timp de coacere	28 - 30 minute

Pâine țărănească

Ingrediente

Aluat	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 650	100	1000	2000
Apă+/-	65	650	1300
Sare	1	10	20
Sapore Alcina Tempo	10	100	200
O-tentic Durum	4	40	80
Total aluat		1800	3600
Cantitate aluat /Bucată în grame		570	570
Cantitate/Bucăți		3	6

Mod de lucru

Frământare

Frământare	4 minute lent + 7 minute rapid
Temperatură aluat	28 °C
Relaxare	20 minute
Divizare și premodelare	570 g, se premodelează rotund
Dospire intermediară	20 minute

Modelare

Modelare și decorare	Partea care urmează a fi închisă se înfăinează și se modelează rotund fără a strânge foarte tare. Se înfăinează și se așază cu închizătura în jos pe panacod.
Dospire finală	55-70 minute la 32 °C, umiditate relativă 70-80%

Coacere

Decorare înainte de coacere	Se întorc înainte de coacere
Coacere	Cu abur
Temperatura de coacere	230 °C, cuptor pe vatră
Timp de coacere	28-30 minute



Pave standard

Ingrediente

Aluat	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 650	100	1000	2000
Apă +/-	58	580	1160
Drojdie	2,5	25	50
Sare	1,8	18	36
Tigris Gold CL Fresh	0,3	3	6
Total aluat		1626	3252
Cantitate aluat /Bucată în grame		570	570
Cantitate/Bucăți		2	5

Mod de lucru

Frământare

Frământare	4 minute lent + 7 minute rapid
Temperatură aluat	28 °C
Predospire	60 minute, o împăturire la 30 de minute

Modelare

Divizare și modelare	Se porționează în bucăți pătrate cu gramajul de 570 g.
Dospire finală	40-50 minute la 32 °C, umiditate relativă 70-80%

Coacere

Coacere	Cu abur
Temperatura de coacere	240 °C, cuptor pe vatră
Timp de coacere	25-30 minute



Pave plus

Ingrediente

Aluat	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 650	100	1000	2000
Apă +/-	60	600	1200
Drojdie	2,5	25	50
Sare	2	20	40
Sapore Rigoletto	2	20	40
Tigris Gold CL Fresh	0,3	3	6
Total aluat		1668	3336
Cantitate aluat /Bucată în grame		570	570
Cantitate/Bucăți		2	5



Mod de lucru

Frământare

Frământare	4 minute lent + 7 minute rapid
Temperatură aluat	28 °C
Predospire	60 minute, o împăturire la 30 de minute

Modelare

Divizare și modelare	Se porționează în bucăți pătrate cu gramajul de 570 g.
Dospire finală	40-50 minute la 32 °C, umiditate relativă 70-80%

Coacere

Decorare înainte de coacere	Se întorc bucățile de aluat și se crestează pe diagonală.
Coacere	Cu abur
Temperatura de coacere	240 °C, cuptor pe vatră
Timp de coacere	25-30 minute

Pave premium

Ingrediente

Aluat	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 650	100	1000	2000
Apă +/-	60	600	1200
Sare	1	10	20
Sapore Oracolo Tempo	10	100	200
O-tentic Origin	4	40	80
Total aluat		1750	3500
Cantitate aluat /Bucată în grame		570	570
Cantitate/Bucăți		3	6

Mod de lucru

Frământare

Frământare	4 minute lent + 7 minute rapid
Temperatură aluat	28 °C
Predospire	75 minute, o împăturire la 30 de minute

Modelare

Divizare și modelare	Se porționează în bucăți pătrate cu gramajul de 570 g.
Dospire finală	40-50 minute la 32 °C, temperatura ambientală

Coacere

Decorare înainte de coacere	Se întorc bucățile de aluat și se crestează în x pe diagonale.
Coacere	Cu abur
Temperatura de coacere	240 °C, cuptor pe vatră
Timp de coacere	25-30 minute





Raspberry Entremets standard



Compoziție și decorare

1. Blat
2. Mousse zmeură
3. Cremă de lămâie
4. Glazură roșie

Se glasează tortul cu glazura Miroir Glassage Fruits Rouges

Ingrediente

Blat	g
Tegral Savoie	500
Ouă	375
Apă	50
Amandes Efilees Californie (fulgi de migdale)	100

Mousse zmeură	g
Belcolade Selection Blanc CT	470
Passionata	200
Starfruit Raspberry	170
Gelatină	12
Passionata	500

Cremă de lămâie	g
Passionata	100
Belcolade Selection Blanc CT	200
Mascarpone	300
Pralicrac Citron	100

Glazură roșie	g
Miroir Glassage Fruits Rouges	150

Mod de lucru

Blat

Se mixează toate ingredientele la viteză mare timp de 8 minute. Se toarnă în tăvi și se coc la temperatura de 180-185 °C, timp de 4-5 minute la cuptorul cu convecție.

Mousse zmeură

Se fierbe Passionata lichidă și se adaugă piureul de zmeură și gelatina hidratată, apoi se toarnă peste bănușii de ciocolată. Când compoziția ajunge la 35 °C se încorporează Passionata semi-bătută.

Cremă de lămâie

Se aduce la punctul de fierbere Passionata și se toarnă peste bănușii de ciocolată. Se omogenizează și se lasă la frigider până a doua zi, apoi se spumează. Se adaugă crema de mascarpone și Pralicracul Citron.

Glazură roșie

Se încălzește glazura și se aplică pe produs.

Raspberry Entremets plus



Compoziție și decorare

1. Blat
2. Mousse zmeură
3. Cremă de lămâie
4. Glazură roșie

Se glasează tortul cu glazura Miroir Glassage Fruits Rouges

Ingrediente

Blat	g
Tegral Savoie	500
Ouă	375
Apă	50
Amandes Effilees Californie (fulgi de migdale)	100

Mousse zmeură	g
Carat Coverlux white	470
Whippak	200
Starfruit Raspberry	170
Gelatină	12
Whippak	500

Cremă de lămâie	g
Whippak	100
Carat Coverlux White	200
Mascarpone	300
Pralicrac Citron	100

Glazură roșie	g
Miroir Glassage Fruits Rouges	150

Mod de lucru

Blat

Se mixează toate ingredientele la viteză mare timp de 8 minute.
Se toarnă în tăvi și se coc la temperatura de 180-185 °C, timp de 4-5 minute la cuptorul cu convecție.

Mousse zmeură

Se fierbe Whippak lichidă și se adaugă piureul de zmeură și gelatina hidratată, apoi se toarnă peste bănușii de ciocolată. Când compoziția ajunge la 35 °C se încorporează Whippak semi-bătut.

Cremă de lămâie

Se aduce la punctul de fierbere Whippak și se toarnă peste bănușii de ciocolată. Se omogenizează și se lasă la frigider până a doua zi, apoi se spumează. Se adaugă crema de mascarpone și Pralicracul Citron.

Glazură roșie

Se încălzește glazura și se aplică pe produs.

Raspberry Entremets premium



Compoziție și decorare

1. Jocond Biscuit
2. Mousse zmeură
3. Cremă de lămâie
4. Glazură roșie

Se glasează tortul cu glazura Miroir Glassage Fruits Rouges

Ingrediente

Jocond Biscuit	g
Ouă	210
Amandes Rapees (făină de migdale)	185
Zahăr pudră	160
Făină	42
Albuș	135
Zahăr	25
Unt 82%	35

Mousse zmeură	g
Belcolade Selection Blanc CT	470
Festipak	200
Starfruit Raspberry	170
Gelatină	12
Festipak	500

Cremă de lămâie	g
Festipak	100
Belcolade Selection Blanc CT	200
Mascarpone	300
Pralicrac Citron	100

Glazură roșie	g
Miroir Glassage Fruits Rouges	150

Mod de lucru

Jocond biscuit

Se amestecă ouăle cu pudra de migdale și zahărul pudră. Se spumează albușurile cu zahărul și se încorporează în primul amestec. Se adaugă făina cernută și untul topit. Se întinde pe tăvi cu diametrul 60/40. Se coace la 200 °C timp de 6 minute.

Mousse zmeură

Se fierbe Festipak lichid și se adaugă piureul de zmeură și gelatina hidratată, apoi se toarnă peste bănușii de ciocolată. Când compoziția ajunge la 35 °C se încorporează Festipak semi-bătut.

Cremă de lămâie

Se aduce la punctul de fierbere Festipak și se toarnă peste bănușii de ciocolată. Se omogenizează și se lasă la frigider până a doua zi, apoi se spumează. Se adaugă crema de mascarpone și Pralicracul Citron.

Glazură roșie

Se încălzește glazura și se aplică pe produs.

Black Forest standard



Compoziție și decorare

1. Blat
2. Cremă
3. Sirop

Tortul se îmbracă într-un strat de Whippak semi-bătut, apoi se decorează cu fulgi de ciocolată.

Ingrediente

Blat	g
Tegral Biscuit	950
Ouă	750
Apă	100
Cacao pudră	50

Cremă	g
Bavarois Neutre	125
Apă	125
Whippak	500
Topfil Cherry	200
Lichior vișine	20

Sirop	g
Apă	500
Zahăr	125
Lichior vișine	12

Mod de lucru

Blat

Se spumează toate ingredientele la viteză mare timp de 6 minute. Se toarnă câte 200 g de aluat, în fiecare formă de inox.

Se coace la temperatura de 160 °C, timp de 12-15 minute la cuptorul cu convecție.

Cremă

Se amestecă Bavarois Neutre cu apa caldă. Se încorporează crema Whippak semi-bătută. Crema se întinde pe primul blat și se poșează umplutura de vișine amestecată cu lichiorul. Se pune al doilea strat de blat și un strat de cremă cu vișine.

Sirop

Se fierb toate ingredientele, apoi se adaugă lichiorul. Fiecare blat se însiropează cu 60 g de sirop.

Pădurea de aramă plus



Sugestie de prezentare

Compoziție și decorare

1. Blat
2. Mousse
3. Inserție
4. Cremă de măr
5. Glazură

Se glasează tortul cu glazura Miroir Glassage Neutre.

Ingrediente

Blat	g
Unt	200
Carat Coverlux Amber	275
Ouă	562.5
Zahăr	412.5
Făină	200
Mousse	g
Carat Coverlux Amber	125
Passionata	250
Gelatină	8
Passionata	250
Inserție	g
Topfil Apple	200
Scorțișoară	1
Cremă de măr	g
Topfil Apple	250
Passionata	250
Glazură	g
Miroir Glassage Neutre	150

Mod de lucru

Blat

Topiți și încălziți untul, împreună cu ciocolata la 40 °C. Ouăle se spumează împreună cu zahărul. Cele două compoziții se amestecă, apoi se încorporează făina cernută și sarea.

Se toarnă întreaga compoziție într-o tavă și se coace la 175 °C pentru 25 minute.

Mousse

Gelatina se hidratează în apă rece.

Se aduce la punctul de fierbere Passionata lichidă și se toarnă peste bănușii de ciocolată. Gelatina hidratată se topește și se încorporează în ganache-ul realizat. La final se încorporează Passionata semi-bătută.

Inserție

Se amestecă cele două ingrediente.

Cremă de măr

Se amestecă umplutura de măr cu Passionata semi-bătută.

Glazură

Se încălzește glazura și se aplică pe produs.

Pădurea de aramă premium



Compoziție și decorare

1. Blat
2. Mousse
3. Inserție
4. Cremă de măr
5. Glazură

Se glasează tortul cu glazura Carat Decorcrem Caramel.

Ingrediente

Blat	g
Unt	200
Belcolade Selection Amber CT	275
Ouă	562.5
Zahăr	412.5
Făină	200

Mousse	g
Belcolade Selection Amber CT	125
Passionata	250
Gelatină	8
Passionata	250

Inserție	g
Topfil Apple	200
Scorțișoară	1

Cremă de măr	g
Topfil Apple	250
Passionata	250

Glazură	g
Carat Decorcrem Caramel	150

Mod de lucru

Blat

Topiți și încălziți untul, împreună cu ciocolata la 40 °C. Ouăle se spumează împreună cu zahărul. Cele două compoziții se amestecă, după care se încorporează făina cernută și sarea. Se toarnă întreaga compoziție într-o tavă și se coace la 175 °C pentru 25 minute.

Mousse

Gelatina se hidratează în apă rece. Se aduce la punctul de fierbere Passionata lichidă și se toarnă peste bănușii de ciocolată. Gelatina hidratată se topește și se încorporează în ganache-ul realizat. La final se încorporează Passionata semi-bătută.

Inserție

Se amestecă cele două ingrediente.

Cremă de măr

Se amestecă umplutura de măr cu Passionata semi-bătută.

Glazură

Se încălzește glazura și se aplică pe produs.

Chec de casă standard



Sugestie de prezentare

Compoziție și decorare

1. Chec

Opțional se pudrează cu zahăr pudră.

Ingrediente

Chec	g
Tegral Chec de Casă	1000
Apă	270
Ouă	320
Ulei	180
Apă	70
Cacao	30

Mod de lucru

Chec

Se mixează primele 3 ingrediente la viteză mică 1 minut pentru amestecare, apoi 6-8 minute la viteză mare pentru spumare. Se continuă amestecarea încă 1 minut la viteză mică, timp în care se încorporează uleiul. Se hidratează cacaoa, apoi se amestecă cu o parte din aluat.

Se toarnă în tăvi și se coace la temperatura de 160-165 °C, timp de 40-45 de minute în cuptorul cu convecție.

Chec de casă plus



Sugestie de prezentare

Compoziție și decorare

1. Chec

Se pudrează cu zahăr pudră.

Ingrediente

Chec	g
Easy Dulcerio Cake	500
Făină	250
Zahăr	250
Ouă	380
Ulei	300
Apă rece	120
Cacao	30
Apă	70

Mod de lucru

Chec

Se mixează primele 6 ingrediente timp de 1 minut la viteză mică, apoi se continuă mixarea 3-5 minute la viteză mare.

Se hidratează cacaoa cu apă și se amestecă cu o parte din aluat.

Se toarnă în tăvi și se coace la temperatura de 160-165 °C, timp de 40-45 de minute în cuptorul cu convecție.

Chec de casă premium



Sugestie de prezentare

Compoziție și decorare

1. Chec

Opțional se pudrează cu zahăr pudră.

Ingrediente

Chec	g
Easy Dulcerio Cake	500
Făină	250
Zahăr	250
Ouă	380
Ulei	300
Apă rece	120
Belcolade Grains CT	150

Mod de lucru

Chec

Se mixează toate ingredientele timp de 1 minut la viteză mică, apoi se continuă mixarea 3-5 minute la viteză mare pentru spumare.

Se toarnă în tăvi și se coace la temperatura de 160-165 °C, timp de 40-45 de minute în cuptorul cu convecție.

New York Cheesecake standard



Sugestie de prezentare

Compoziție și decorare

1. Aluat
2. Cremă de brânză
3. Glazură

Se aplică un strat subțire de Miroir Glassage Neutre.

Opțional, se decorează cu fructe proaspete.

Ingrediente

Blat	g
Tegral Satin Cream Cake CL	500
Făină	250
Ouă	175
Argenta Soft	125

Cremă de brânză	g
Puraser Cheese Filling	QS

Glazură	g
Miroir Glassage Neutre	QS

Mod de lucru

Blat

Se paletează toate ingredientele la viteză medie, timp de 3 minute. Se lasă la rece o jumătate de oră, în folie de plastic, apoi se coace la temperatura de 170 °C, timp de 10-15 minute în cuptorul cu convecție. După coacere și răcire, aluatul se mărunțește și se încorporează untul sau margarina.

Cremă de brânză

Se toarnă umplutura de brânză. Tarta se va coace timp de 50 de minute, la temperatura de 170 °C până se caramelizează suprafața.

Apoi se scoate din formă după o răcire completă (recomandare: a II-a zi, după ce a stat la frigider).

Glazură

Se încălzește glazura și se aplică pe produs.

Blueberry Cheesecake plus



Sugestie de prezentare

Compoziție și decorare

1. Aluat
2. Cremă de brânză
3. Glazură

Se decorează cu afine proaspete.

Ingrediente

Blat	g
Tegral Satin Cream Cake CL	500
Făină	250
Ouă	175
Argenta Soft	125

Cremă de brânză	g
Bavarois Neutre	50
Apă	50
Deli Cheesecake	350
Whippak	350

Glazură	g
Brillo Neutra	100
Topfil Wild Blueberry 60%	100

Mod de lucru

Blat

Se paletează toate ingredientele la viteză medie, timp de 3 minute. Se lasă la rece o jumătate de oră, în folie de plastic, apoi se coace la temperatura de 170 °C, timp de 10-15 minute în cuptorul cu convecție. După coacere și răcire, aluatul se mărunțește și se încorporează untul sau margarina.

Cremă de brânză

Se amestecă Bavarois Neutre cu apă călduță. Se adaugă Deli Cheesecake și Whippak semi-bătut. Compoziția se toarnă peste blatul de biscuiți, apoi se pune la rece.

Glazură

Se amestecă cele două ingrediente, apoi se aplică pe cheesecake.

Trio Cheesecake premium



Sugestie de prezentare

Compoziție și decorare

1. Aluat
2. Cremă de ciocolată neagră
3. Cremă de ciocolată cu lapte
4. Cremă de ciocolată albă
5. Glazură

Se aplică un strat subțire de Miroir Glassage Neutre.
Opțional, se decorează cu alune caramelizate.

Ingrediente

Blat	g
Tegral Satin Cream Cake CL	500
Făină	250
Ouă	175
Argenta Soft	125
Cremă de ciocolată neagră	g
Bavarois Neutre	50
Apă	70
Deli Cheesecake	150
Belcolade Selection Noir CT	80
Passionata	170
Cremă de ciocolată cu lapte	g
Bavarois Neutre	50
Apă	70
Deli Cheesecake	150
Belcolade Selection Lait CT	80
Passionata	170
Cremă de ciocolată albă	g
Bavarois Neutre	50
Apă	70
Deli Cheesecake	150
Belcolade Selection Blanc CT	80
Passionata	170
Glazură	g
Miroir Glassage Neutre	QS

Mod de lucru

Blat

Se paletează toate ingredientele la viteză medie, timp de 3 minute. Se lasă la rece o jumătate de oră, în folie de plastic, apoi se coace la temperatura de 170° C, timp de 10-15 minute în cuptorul cu convecție. După coacere și răcire, aluatul se mărunțește și se încorporează untul sau margarina.

Cremă de ciocolată neagră

Se amestecă Bavarois Neutre cu apă caldă. Se adaugă Deli Cheesecake, ciocolata topită și Passionata semi-bătută. Compoziția se toarnă peste blatul de biscuiți, apoi se pune la rece.

Cremă de ciocolată cu lapte

Se amestecă Bavarois Neutre cu apă caldă. Se adaugă Deli Cheesecake, ciocolata topită și Passionata semi-bătută. Compoziția se toarnă peste stratul de ciocolată neagră, apoi se pune la rece.

Cremă de ciocolată albă

Se amestecă Bavarois Neutre cu apă caldă. Se adaugă Deli Cheesecake, ciocolata topită și Passionata semi-bătută. Compoziția se toarnă peste stratul de ciocolată cu lapte, apoi se pune la rece.

Glazură

Se încălzește glazura și se aplică pe produs.

Cremsnit standard



Compoziție și decorare

1. Foietaj
2. Cremă de vanilie

Ingrediente

Foietaj	g
Făină	2500
Apă rece	1250
Sare	75
Tigris Gold	12.5
Mimetic Primeur Butter 10% (laminare)	1325

Cremă de vanilie	g
Apă rece	1000
Cremyco	350

Mod de lucru

Foietaj

Frământare fără margarină:

Relaxare:

Încorporarea margarinei:

Laminare:

Relaxare:

Laminare:

Relaxare:

Laminare finală:

Coacere:

4 minute lent + 6 minute rapid

15 minute în folie, la 4 °C

Cantitatea de margarină = 35% din cantitatea de aluat. Pe mijlocul bucății de aluat, laminată, așază margarina. Capetele aluatului se împăturesc peste margarină.

Aluatul se turează până la grosimea de 7 mm, apoi se execută o împachetare dublă (în 4). Se întoarce aluatul cu 90 °C în jurul axei și se împachetează într-un pliu simplu (în 3).

60 de minute în folie, la rece

Se repetă pașii de laminare.

20 de minute la rece

La o grosime de 4-5 mm

190-200°C, cuptor convecție, 15-18 minute.

Cremă de vanilie

Se mixează apa cu pudra de vanilie.

Cremșnit plus



Sugestie de prezentare

Compoziție și decorare

1. Foietaj
2. Cremă de vanilie

Ingrediente

Foietaj	g
Făină	2500
Apă rece	1250
Sare	75
Tigris Gold	12.5
Mimetic Primeur Butter 10% (laminare)	1325

Cremă de vanilie	g
Apă rece	1000
Cremyvit Vanilla	450

Mod de lucru

Foietaj

Frământare fără margarină:

Relaxare:

Încorporarea margarinei:

Laminare:

Relaxare:

Laminare:

Relaxare:

Laminare finală:

Coacere:

4 minute lent + 6 minute rapid

15 minute în folie, la 4 °C

Cantitatea de margarină = 35% din cantitatea de aluat. Pe mijlocul bucății de aluat laminat, se așază margarina. Capetele aluatului se împăturesc peste margarină.

Aluatul se turează până la grosimea de 7 mm, apoi se execută o împachetare dublă (în 4). Se întoarce aluatul cu 90 °C în jurul axei și se împachetează într-un pliu simplu (în 3).

60 de minute în folie, la rece

Se repetă pașii de laminare

20 de minute la rece

La o grosime de 4-5 mm

190-200 °C- , cuptor convecție, 15-18 minute.

Cremă de vanilie

Se mixează apa cu pudra de vanilie.

Cremșnit premium

Ingrediente

Foietaj	g
Făină	2500
Apă rece	1250
Sare	75
Tigris Gold	12.5
Mimetic Primeur Butter 10% (laminare)	1325

Cremă de vanilie	g
Apă rece	1000
Cremyvit Aeris	450
Festipak	1000

Mod de lucru

Foietaj

Frământare fără margarină:

Relaxare:

Încorporarea margarinei:

4 minute lent + 6 minute rapid

15 minute în folie, la 4 °C

Cantitatea de margarină = 35% din cantitatea de aluat. Pe mijlocul bucății de aluat, laminată, se așază margarina. Capetele aluatului se împăturesc peste margarină.

Laminare:

Aluatul se turează până la grosimea de 7 mm, apoi se execută o împachetare dublă (în 4). Se întoarce aluatul cu 90 °C în jurul axei și se împachetează într-un pliu simplu (în 3).

Relaxare:

60 de minute în folie, la rece

Laminare:

Se repetă pașii de laminare.

Relaxare:

20 de minute la rece

Laminare finală:

La o grosime de 4-5 mm

Coacere:

190-200°C, cuptor convecție, 15-18 minute.



Compoziție și decorare

1. Foietaj
2. Cremă de vanilie

Cremă de vanilie

Se mixează apa cu pudra de vanilie. Se toarnă peste foietaj. Se spumează Festipak și se toarnă deasupra.

Doboş standard



Sugestie de prezentare

Compoziție și decorare

1. Blat
2. Cremă

Opțional, se decorează cu arahide granulată.

Ingrediente

Blat	g
Ouă	450
Zahăr pudră	130
Făină	130
Unt	37
Sare	1

Cremă	g
Ouă	180
Zahăr	100
Carat Coverlux Dark	150
Unt	280
Carat Decorcrem 520	150
Sare	1

Mod de lucru

Blat

Pentru ~ 11 blaturi de Ø 20 cm.

Se mixează albușurile cu zahărul pudră. Se adaugă gălbenușurile și untul.

Se încorporează făina.

Se coace ~ 9-10 minute la 160 °C.

Blaturile se decupează Ø 18 cm

Cremă

Cremă pentru interior și exterior. Pentru un tort cu 6 blaturi, Ø 18 cm.

Ouăle cu zahărul se aduc la 80 °C, la bain-marie.

Se adaugă Carat Coverlux și Decorcrem.

Untul la temperatura camerei se mixează.

Se încorporează amestecul de ouă, Coverlux și Decorcrem.

Doboş plus

Ingrediente

Blat	g
Ouă	450
Zahăr pudră	130
Făină	130
Unt	37
Sare	1

Cremă	g
Ouă	180
Zahăr	100
Carat Coverlux Amber	150
Unt	280
Carat Decorcrem Caramel	150
Sare	1

Mod de lucru

Blat

Pentru ~ 11 blaturi de Ø 20 cm.
Se mixează albuşurile cu zahărul pudră. Se adaugă gălbenuşurile şi untul.
Se încorporează făina.
Se coace ~ 9-10 minute la 160 °C.
Blaturile se decupează Ø 18 cm

Cremă

Cremă pentru interior şi exterior. Pentru un tort cu 6 blaturi, Ø 18 cm.
Ouăle cu zahărul se aduc la 80 °C, la bain-marie.
Se adaugă Carat Coverlux şi Decorcrem.
Untul la temperatura camerei, se mixează.
Se încorporează amestecul de ouă, Coverlux şi Decorcrem.



Sugestie de prezentare

Compoziție și decorare

1. Blat
2. Cremă

Opțional, se decorează cu arahide granulate.

Doboș premium



Sugestie de prezentare

Compoziție și decorare

1. Blat
2. Cremă

Opțional, se decorează cu arahide granulate.

Ingrediente

Blat	g
Ouă	450
Zahăr pudră	130
Făină	130
Unt	37
Sare	1

Cremă	g
Ouă	180
Zahăr	100
Belcolade Selection Noir CT	150
Unt	280
Caraf Decorcrem 520	150
Sare	1

Mod de lucru

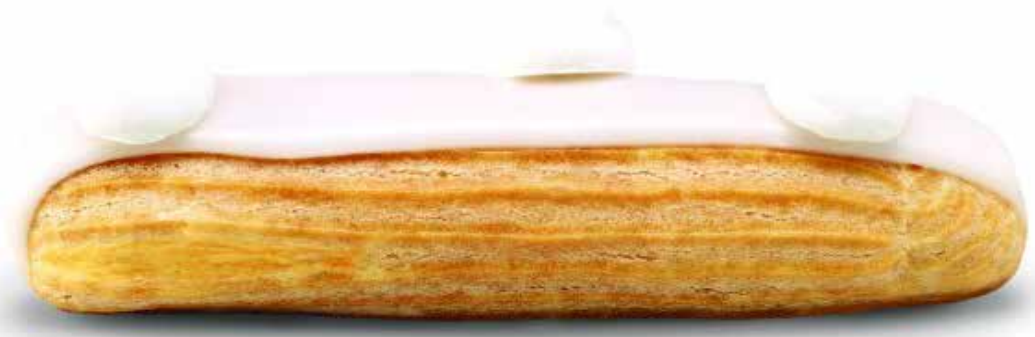
Blat

Pentru ~ 11 blaturi de Ø 20 cm.
Se mixează albușurile cu zahărul pudră. Se adaugă gălbenușurile și untul.
Se încorporează făina.
Se coace ~ 9-10 minute la 160 °C.
Blaturile se decupează Ø 18 cm

Cremă

Cremă pentru interior și exterior. Pentru un tort cu 6 blaturi, Ø 18 cm.
Ouăle cu zahărul se aduc la 80 °C, la bain-marie.
Se adaugă ciocolata și Decorcrem.
Untul la temperatura camerei se mixează.
Se încorporează amestecul de ouă, ciocolată și Decorcrem.

Eclair standard



Sugestie de prezentare

Compoziție și decorare

1. Coajă
2. Cremă vanilie

Ingrediente

Coajă	g
Tegral Clara Ultra	500
Ulei	340
Apă 20 °C	870

Cremă vanilie	g
Cremyco	350
Apă	1000

Mod de lucru

Coajă

Se mixează ingredientele la viteză mică timp de 1 minut, apoi 5/6 minute la viteză mare.

Regim de coacere:

-cuptor cu vatră: la 200 °C timp de 25 minute cu trapa închisă, apoi se continuă coacerea timp de 5 minute cu trapa deschisă

-cuptor rotativ sau convecție: la 180 °C timp de 25 minute cu trapa închisă, apoi se continuă coacerea timp de 5 minute cu trapa deschisă.

Coacerea se realizează fără abur.

Cremă de vanilie

Se mixează cele două ingrediente.

Coconut dream eclair plus



Compoziție și decorare

1. Coajă
2. Cremă cocos
3. Cremă ciocolată

Se decorează cu ornamente de ciocolată realizate cu Carat Coverlux White.

Ingrediente

Coajă	g
Tegral Clara Ultra	500
Ulei	340
Apă 20 °C	870

Cremă cocos	g
Cremfil Classic Coconut	400
Passionata	300

Cremă ciocolată	g
Cremfil Classic Vanilla	300
Belcolade Selection Noir CT	200
Passionata	200

Mod de lucru

Coajă

Se mixează ingredientele la viteză mică timp de 1 minut, apoi 5/6 minute la viteză mare.

Regim de coacere:

-cuptor cu vatră: la 200 °C timp de 25 minute cu trapa închisă, apoi se continuă coacerea timp de 5 minute cu trapa deschisă.

-cuptor rotativ sau convecție: la 180 °C timp de 25 minute cu trapa închisă, apoi se continuă coacerea timp de 5 minute cu trapa deschisă.

Cremă cocos

Se amestecă crema de cocos cu Passionata semi-bătută.

Cremă ciocolată

Se amestecă crema de vanilie cu ciocolata topită, apoi se adaugă Passionata semi-bătută.

Raspberry love eclair premium



Compoziție și decorare

1. Coajă
2. Insertjie
3. Cremă vanilie

Se decorează cu ornamente de ciocolată realizate cu Carat Coverlux White și zmeură proaspătă.

Ingrediente

Coajă	g
Tegral Clara Ultra	500
Ulei	340
Apă 20 °C	870
Colorant roșu hidrosolubil	QS

Insertjie	g
Cremfil Classic Vanilla	500
Starfruit Framboise	70

Cremă vanilie	g
Cremyco	175
Apă	500
Passionata	250

Mod de lucru

Coajă

Se mixează ingredientele la viteză mică timp de 1 minut, apoi 5/6 minute la viteză mare.

Regim de coacere:

-cuptor cu vatră: la 200 °C timp de 25 minute cu trapa închisă, apoi se continuă coacerea timp de 5 minute cu trapa deschisă.

-cuptor rotativ sau convecție: la 180 °C timp de 25 minute cu trapa închisă, apoi se continuă coacerea timp de 5 minute cu trapa deschisă.

Coacerea se realizează fără abur.

Insertjie

Se amestecă crema de vanilie cu piureul de zmeură.

Cremă vanilie

Se mixează Cremyco cu apa la viteză medie, apoi se adaugă Passionata și se continuă mixarea încă 2 minute.

Negresă standard



Sugestie de prezentare

Compoziție și decorare

1. Blat

Opțional, se decorează cu zahăr pudră.

Ingrediente

Blat	g
Tegral Negresă	1000
Apă	470
Ulei	220
Oțet	20
Alune de pădure	250

Mod de lucru

Blat

Se mixează ingredientele timp de 5 minute la viteză medie.
Se toarnă în formă și se coace la temperatura de 160-165 °C, timp de 20-25 de minute în cuptorul cu convecție.

Negresă plus



Sugestie de prezentare

Compoziție și decorare

1. Blat

Opțional, se decorează
cu zahăr pudră.

Ingrediente

Blat	g
Tegral Negresă	1000
Apă	470
Ulei	220
Oțet	20

Umplură	g
Cremfil Classic Imperial	680

Mod de lucru

Blat

Se mixează ingredientele timp de 5 minute la viteză medie.

Se toarnă în formă, se adaugă Cremfil Classic Imperial și se marmorează. Se coace la temperatura de 160-165 °C, timp de 20-25 de minute în cuptorul cu convecție.

Negresă premium



Compoziție și decorare

1. Blat

Ingrediente

Blat	g
Tegral Negresă	1000
Apă	470
Ulei	220
Oțet	20
Alune de pădure	250

Umplutură	g
Vivafil Bake-In Sour Cherry Pieces	680

Mod de lucru

Blat

Se mixează ingredientele timp de 5 minute la viteză medie.
Se toarnă în formă și se coace la temperatura de 160-165 °C, timp de 20-25 de minute în cuptorul cu convecție.

Umplutură

Se toarnă cu poșul înainte de coacere.

Amandină standard



Compoziție și decorare

1. Blat
2. Sirop
3. Ganache
4. Glazură

Se decorează cu o avelină de cremă ganache

Ingrediente

Blat	g
Tegral Savoie	500
Ouă	375
Apă	50

Sirop	g
Zahăr	500
Apă	700
Esență de rom	QS
Trablit Extra Café*	QS
<small>*extract natural de cafea, lichid</small>	

Ganache	g
Lapte	200
Passionata	300
Carat Coverlux Dark	500
Glazură	g
Carat Decorcrem 520	500
Ulei	50

Mod de lucru

Blat

Se mixează toate ingredientele la viteză mare timp de 8 minute.
Se toarnă în tăvi și se coc la temperatura de 180-185 °C, timp de 4-5 minute la cuptorul cu convecție.

Sirop

Se caramelizează zahărul. După topirea integrală a zahărului se adaugă apa fierbinte și se continuă fierberea până la dizolvarea totală a zahărului caramelizat. Siropul se lasă la răcit, iar apoi se adaugă esențele.

Ganache

Se încălzește laptele împreună cu Passionata, apoi se toarnă peste bănușii de ciocolată. Se lasă peste noapte la rece, apoi se spumează.

Glazură

Se încălzește glazura și se aplică peste produse.

Blondină plus



Sugestie de prezentare

Compoziție și decorare

1. Blat
2. Sirop
3. Ganache
4. Glazură

Se decorează cu o avelină de cremă ganache.

Ingrediente

Blat	g
Tegral Savoie	500
Ouă	375
Apă	50

Sirop	g
Zahăr	500
Apă	700
Esență de rom	QS
Trablit Extra Café*	QS

*extract natural de cafea, lichid

Ganache	g
Lapte	200
Passionata	300
Belcolade Selection Amber CT	1000

Glazură	g
Carat Decorcrem Caramel	500
Ulei	50

Mod de lucru

Blat

Se mixează toate ingredientele la viteză mare timp de 8 minute.
Se toarnă în tăvi și se coc la temperatura de 180-185 °C, timp de 4-5 minute la cuptorul cu convecție.

Sirop

Se caramelizează zahărul. După topirea integrală a zahărului se adaugă apa fierbinte și se continuă fierberea până la dizolvarea totală a zahărului caramelizat. Siropul se lasă la răcit, iar apoi se adaugă esențele.

Ganache

Se încălzește laptele împreună cu Passionata, apoi se toarnă peste bănușii de ciocolată. Se lasă peste noapte la rece, apoi se spumează.

Glazură

Se încălzește glazura și se aplică peste produse.

Amandină premium



Compoziție și decorare

1. Blat
2. Sirop
3. Ganache
4. Glazură

Se decorează cu o avelină de cremă ganache.

Ingrediente

Blat	g
Tegral Savoie	500
Ouă	375
Apă	50

Ganache	g
Lapte	200
Passionata	300
Belcolade Selection Noir CT	500
Topfil Cherry	100

Sirop	g
Zahăr	500
Apă	700
Esență rom	QS
Trablit Extra Cafe*	QS

*extract natural de cafea, lichid

Glazură	g
Carat Decorcrem 520	500
Ulei	50

Mod de lucru

Blat

Se mixează toate ingredientele la viteză mare timp de 8 minute.

Se toarnă în tăvi și se coc la temperatura de 180-185 °C, timp de 4-5 minute la cuptorul cu convecție.

Sirop

Se caramelizează zahărul. După topirea integrală a zahărului se adaugă apa fierbinte și se continuă fierberea până la dizolvarea totală a zahărului caramelizat. Siropul se lasă la răcit, iar apoi se adaugă esențele.

Ganache

Se încălzește laptele împreună cu Passionata, apoi se toarnă peste bănușii de ciocolată. Se adaugă umplutura de vișine și se toarnă peste blat.

Glazură

Se încălzește glazura și se aplică peste produse.

Macarons standard



Compoziție și decorare

1. Coajă
2. Cremă

Ingrediente

Coajă	g
Patis`Macarons	1000
Apă (50 °C)	200

Ganache	g
Whippak	300
Carat Coverlux White	600

Mod de lucru

Coajă

Se mixează toate ingredientele la viteză mare timp de 6 minute.
Se toarnă forme de dimensiunea dorită pe o tavă acoperită cu o foaie de silicon. Se usucă în cuptor la temperatura de 50 °C, timp de 25 minute, apoi se coc la temperatura de 120 °C, timp de 18-20 de minute.

Ganache

Se aduce la punctul de fierbere Whippak, apoi se toarnă peste bănușii de ciocolată. Se lasă la rece, apoi se poșează.

Macarons plus



Sugestie de prezentare

Compoziție și decorare

1. Coajă
2. Cremă

Opțional, se decorează cu zmeură proaspătă.

Ingrediente

Coajă	g
Patis`Macarons	1000
Apă (50 °C)	200

Cremă	g
Apă (40 °C)	125
Bavarois Fraise	125
Passionata	250

Mod de lucru

Coajă

Se mixează toate ingredientele la viteză mare timp de 6 minute.
Se toarnă forme de dimensiunea dorită pe o tavă acoperită cu o foaie de silicon. Se usucă în cuptor la temperatura de 50 °C, timp de 25 minute, apoi se coc la temperatura de 120 °C, timp de 18-20 de minute.

Ganache

Se amestecă Bavarois Fraise cu apa caldă (40 °C) și se încorporează Passionata semi-bătută.

Macarons premium



Sugestie de prezentare

Compoziție și decorare

1. Coajă
2. Cremă fistic

Opțional, se decorează cu zmeură proaspătă.

Ingrediente

Coajă	g
Patis`Macarons	1000
Apă (50 °C)	200

Cremă fistic	g
Belcolade Selection Blanc CT	100
Passionata	200
Palirex Pistachio	50
Unt	50

Mod de lucru

Coajă

Se mixează toate ingredientele la viteză mare timp de 6 minute.
Se toarnă forme de dimensiunea dorită pe o tavă acoperită cu o foaie de silicon. Se usucă în cuptor la temperatura de 50 °C, timp de 25 minute, apoi se coc la temperatura de 120 °C, timp de 18-20 de minute.

Cremă fistic

Se aduce la punctul de fierbere Passionata și se toarnă peste bănușii de ciocolată. Se adaugă pasta de fistic, apoi untul și se lasă la rece.

Moulin Rouge standard



Sugestie de prezentare

Compoziție și decorare

1. Blat
2. Inserție
3. Mousse de ciocolată
4. Glazură

Opțional, se decorează cu fructe proaspete.

Ingrediente

Blat	g
Tegral Dark Moist Cake	500
Ouă	200
Apă	100
Ulei	200

Inserție	g
Gălbenuș	30
Zahăr	20
Vin roșu	125
Carat Coverlux White	110
Gelatină	5

Mousse de ciocolată	g
Whippak	200
Gălbenuș	75
Carat Coverlux Dark	190
Gelatină	8
Whippak	312.5

Glazură	g
Miroir Glassage Noir	500

Mod de lucru

Blat

Se mixează toate ingredientele cu paleta mixerului la viteză medie timp de 5 minute. Se toarnă într-o tavă 60/40 și se coace la temperatura de 160 °C, timp de 12-15 minute la cuptorul cu convecție.

Inserție

Vinul și zahărul se aduc la punctul de fierbere, apoi se toarnă peste gălbenuș. Se continuă fierberea până la 82 °C. Se adaugă gelatina hidratată și se toarnă peste ciocolată. Crema formată se toarnă în formă (Ø 18 cm), și se lasă la congelator 1-2 ore.

Mousse de ciocolată

Se aduce la punctul de fierbere Whippak și se toarnă peste gălbenuș. Se continuă fierberea până la 82 °C. Se adaugă gelatina hidratată și se toarnă peste ciocolată. Când amestecul ajunge la 37 °C se adaugă Whippak semi-bătut.

Glazură

Se încălzește glazura la 35-40 °C și se aplică pe tortul congelat.

Moulin Rouge plus



Compoziție și decorare

1. Blat
2. Inserție
3. Mousse de ciocolată
4. Glazură

Se decorează cu fructe proaspete.

Ingrediente

Blat	g
Tegral Dark Moist Cake	500
Ouă	200
Apă	100
Ulei	200

Inserție	g
Gălbenuș	30
Zahăr	20
Vin roșu	125
Belcolade Selection Blanc CT	110
Gelatină	5

Mousse de ciocolată	g
Passionata	200
Gălbenuș	75
Belcolade Selection Noir CT	190
Gelatină	8
Passionata	312.5

Glazură	g
Miroir Glassage Neutre	500
Belcolade Selection Noir CT	100

Mod de lucru

Blat

Se mixează toate ingredientele cu paleta mixerului la viteză medie timp de 5 minute. Se toarnă într-o tavă 60/40 și se coace la temperatura de 160 °C, timp de 12-15 minute la cuptorul cu convecție.

Inserție

Vinul și zahărul se aduc la punctul de fierbere, apoi se toarnă peste gălbenuș. Se continuă fierberea până la 82 °C. Se adaugă gelatina hidratată și se toarnă peste ciocolată. Crema formată se toarnă în formă (Ø 18 cm). Se lasă la congelator 1-2 ore.

Mousse de ciocolată

Se aduce la punctul de fierbere Passionata și se toarnă peste gălbenuș. Se continuă fierberea până la 82 °C. Se adaugă gelatina hidratată și se toarnă peste ciocolată. Când amestecul ajunge la 37 °C se adaugă Passionata semi-bătută.

Glazură

Se topește ciocolata și se toarnă peste glazura încălzită.

Pop Queen premium



Sugestie de prezentare

Compoziție și decorare

1. Brownie
2. Mousse pop
3. Inserție caramel
4. Glazură

Se glasează tortul cu glazura Miroir Glassage Neutre.

Ingrediente

Brownie	g
Unt	440
Belcolade Noir Selection	440
Ouă	340
Zahăr	510
Făină	150
Sare	4

Mousse Pop

Belcolade Selection Amber CT	300
Passionata	150
Gelatină	8
Prali'Pop	120
Passionata	

Inserție caramel

Deli Caramel	150
Prali'Pop	75
Zmeură proaspătă	QS

Glazură

Miroir Glassage Neutre	150
-------------------------------	------------

Mod de lucru

Brownie

Topiți și încălziți untul, împreună cu ciocolata la 40 °C. Ouăle se spumează împreună cu zahărul. Cele două compoziții se amestecă, după care se încorporează făina cernută și sarea. Se toarnă întreaga compoziție într-o tavă și se coace la 175 °C pentru 25 minute.

Mousse pop

Gelatina se hidratează în apă rece.

Se aduce la punctul de fierbere Passionata lichidă și se toarnă peste bănușii de ciocolată Belcolade Selection Amber CT. Gelatina hidratată se topește și se încorporează în ganache-ul realizat. Se adaugă pasta de migdale și porumb, iar apoi se încorporează frișca semi-bătută.

Inserție caramel

Se amestecă Deli Caramel cu Prali'Pop și se toarnă peste blat, apoi se adaugă zmeura proaspătă.

Glazură

Se încălzește glazura și se aplică pe produs.

Muffins standard



Compoziție și decorare

1. Aluat

Ingrediente

Aluat	g
Easy Dulcerio Cake	500
Făină	250
Zahăr	250
Ouă	380
Ulei	300
Apă rece	120

Mod de lucru

Aluat

Se mixează primele 6 ingrediente timp de 1 minut la viteză mică, apoi se continuă mixarea 3-5 minute la viteză mare.
Se toarnă în forme și se coc la temperatura de 160 -165 °C, timp de 20-25 de minute în cuptorul cu convecție.

Muffins plus

Ingrediente

Aluat	g
Tegral Satin Cream Cake CL	1000
Ouă	350
Ulei	300
Apă	224
Belcolade Grains CT	190

Mod de lucru

Aluat

Se amestecă toate ingredientele cu paleta mixerului timp de 5-6 minute.
Se toarnă în forme și se coc la temperatura de 160-165 °C, timp de 20-25 de minute în cuptorul cu convecție.



Compoziție și decorare

1. Aluat

Muffins premium

Ingrediente

Aluat	g
Tegral Satin Cream Cake Red Velvet	1000
Ouă	350
Ulei	300
Apă	225
Cremfil Classic Vanilla	250

Mod de lucru

Aluat

Se amestecă primele 4 ingrediente cu paleta mixerului timp de 5-6 minute.
Se toarnă în forme de brișe și se injectează umplutura. Se coc la temperatura de 160-165 °C, timp de 20-25 de minute în cuptorul cu convecție.



Compoziție și decorare

1. Aluat

Trufe standard

Ingrediente

Ganache	g
Carat Coverlux Milk	650
Unt	280
Whippak	200
Scorțișoară	1 pc
Cacao pentru decor	100

Mod de lucru

Ganache

Se încălzește Whippak împreună cu batonul de scorțișoară și se lasă la infuzat 10 minute. Se topește ciocolata, se adaugă Whippak - din care s-a scos batonul de scorțișoară - și se omogenizează. Când compoziția ajunge la 30 °C se adaugă untul. Se amestecă și se lasă la răcit.

După ce s-a întărit ganache-ul, se modelează biluțe care se trec prin cacao. Se țin într-un loc răcoros sau la frigider.



Sugestie de prezentare

Compoziție și decorare

1. Ganache

Se decorează cu cacao pudră.

Trufe plus

Ingrediente

Ganache	g
Belcolade Selection Lait CT	650
Unt	280
Passionata	200
Scorțișoară	1 pc
Cacao pentru decor	100



Compoziție și decorare

1. Ganache

Se decorează cu cacao pudră.

Mod de lucru

Ganache

Se încălzește Passionata împreună cu batonul de scorțișoară și se lasă la infuzat 10 minute. Se topește ciocolata, se adaugă Passionata - din care s-a scos batonul de scorțișoară - și se omogenizează. Când compoziția ajunge la 30 °C se adaugă untul. Se amestecă și se lasă la răcit. După ce s-a întărit ganache-ul, se modelează biluțe care se trec prin cacao. Se țin într-un loc răcoros sau la frigider.

Pineapple dream premium



Sugestie de prezentare

Compoziție și decorare

1. Umplutură

Opțional, se decorează cu cacao pudră.

Ingrediente

Umplutură	g
Belcolade Selection Blanc CT	370
Passionata	60
PPP Cocoa Butter	80
Starfruit Ananas	290
Unt	80
Glucoză	50
Zahăr	120

Mod de lucru

Umplutură

Se realizează un caramel din zahăr și se adaugă Passionata încălzită și glucoza. Se adaugă piureul de ananas încălzit, iar amestecul se toarnă peste ciocolată și untul de cacao.

Când compoziția ajunge la 35 °C se încorporează untul.

Umplutura se pune în cojile de praline și se lasă la cristalizat 12 ore, apoi pralina se închide cu ciocolata temperată.

Choux standard



Sugestie de prezentare

Compoziție și decorare

1. Coajă
2. Cremă vanilie

Ingrediente

Coajă	g
Tegral Clara Ultra	500
Ulei	340
Apă 20 °C	870

Cremă vanilie	g
Cremyco	175
Apă	500
Whippak	250

Mod de lucru

Coajă

Se mixează ingredientele la viteză mică timp de 1 minut, apoi 5/6 minute la viteză mare.

Regim de coacere:

-cuptor cu vatră: la 200 °C timp de 25 minute cu trapa închisă, apoi se continuă coacerea timp de 5 minute cu trapa deschisă.

-cuptor rotativ sau convecție: la 180 °C timp de 25 minute cu trapa închisă, apoi se continuă coacerea timp de 5 minute cu trapa deschisă. Coacerea se realizează fără abur.

Cremă vanilie

Se mixează cele două ingrediente apoi se adaugă Whippak semi-bătut.

Choux plus



Sugestie de prezentare

Compoziție și decorare

1. Coajă
2. Cremă vanilie

Ingrediente

Coajă	g
Tegral Clara Ultra	500
Ulei	340
Apă 20 °C	870

Cremă vanilie	g
Passionata	250
Cremfil Classic Vanilla	250

Mod de lucru

Coajă

Se mixează ingredientele la viteză mică timp de 1 minut, apoi 5/6 minute la viteză mare.

Regim de coacere:

-cuptor cu vatră: la 200 °C timp de 25 minute cu trapa închisă, apoi se continuă coacerea timp de 5 minute cu trapa deschisă.

-cuptor rotativ sau convecție: la 180 °C timp de 25 minute cu trapa închisă, apoi se continuă coacerea timp de 5 minute cu trapa deschisă. Coacerea se realizează fără abur.

Cremă vanilie

Se spumează Passionata și se amestecă cu crema de vanilie.

Religieuse premium



Sugestie de prezentare

Compoziție și decorare

1. Choux
2. Crumble cacao
3. Cremă bueno
4. Cremă de ciocolată neagră
5. Ganache ciocolată neagră

Se glasează choux-urile cu ganache de ciocolată, apoi se acoperă cu crumble de cacao

Ingrediente

Choux	g
Tegral Clara Ultra	500
Ulei	340
Apă	870
Crumble cacao	g
Unt	150
Zahăr brun	150
Amandes Rapees (făină de migdale)	150
Făină	100
Sare	2
Cacao	25
Cremă bueno	g
Cremfil Ultim Bueno	300
Festipak	300
Cremă de ciocolată neagră	g
Cremfil Classic Vanilla	500
Belcolade Selection Noir CT	200
Festipak	300
Ganache ciocolată	g
Festipak	500
Belcolade Selection Noir CT	350

Mod de lucru

Choux

Se mixează ingredientele la viteză mică timp de 1 minut, apoi 5/6 minute la viteză mare.

Regim de coacere:

-cuptor rotativ sau convecție: la 180 °C timp de 25 minute cu trapa închisă, apoi se continuă coacerea timp de 5 minute cu trapa deschisă. Coacerea se realizează fără abur.

Crumble cacao

Se amestecă toate ingredientele cu paleta mixerului. Se întinde pe o tavă de copt și se coace la 175 °C timp de 25 de minute. După răcire se macină.

Cremă bueno

Se spumează Festipak și se amestecă cu Cremfil Ultim Bueno.

Cremă de ciocolată neagră

Se amestecă crema de vanilie cu ciocolata topită, apoi se încorporează Festipak semi-bătut.

Ganache de ciocolată neagră

Se aduce la punctul de fierbere Festipak, apoi se toarnă peste bănușii de ciocolată.

Savarină standard



Compoziție și decorare

1. Coajă
2. Sirop
3. Cremă vegetală

Ingrediente

Coajă	g
Făină	500
Sare	10
Zahăr	10
Drojdie proaspătă	25
Ouă	250
Apă	167
Unt	125

Sirop	g
Apă	225
Zahăr	100
Zeamă de lămâie	1pc

Cremă vegetală	g
Whippak	1000

Mod de lucru

Coajă

Se amestecă toate ingredientele cu excepția untului și se frământă cu ajutorul cârligului. După ce aluatul s-a omogenizat, se adaugă untul la temperatura camerei și se continuă frământarea până se încorporează untul. Se lasă în dospitor aproximativ 20 de minute, apoi se divizează la gramajul dorit și se așază în forme.

Se lasă la dospit, apoi se coc la temperatura de 180 °C timp de aproximativ 20 de minute în cuptorul cu convecție.

Sirop

Se fierb toate ingredientele și se însiropează cojile.

Cremă vegetală

Se spumează Whippak.

Savarină plus



Sugestie de prezentare

Compoziție și decorare

1. Coajă
2. Sirop
3. Cremă vegetală

Capacele se acoperă cu un strat subțire de Vivafil Strawberry.

Ingrediente

Coajă	g
Făină	500
Sare	10
Zahăr	10
Drojdie proaspătă	25
Ouă	250
Apă	167
Unt	125

Sirop	g
Apă	225
Zahăr	100
Zeamă de lămâie	1pc

Cremă vegetală	g
Passionata	1000

Mod de lucru

Coajă

Se amestecă toate ingredientele cu excepția untului și se frământă cu ajutorul cârligului. După ce aluatul s-a omogenizat, se adaugă untul la temperatura camerei și se continuă frământarea până se incorporează untul.

Se lasă în dospitor aproximativ 20 de minute, apoi se divizează la gramajul dorit și se așază în forme.

Se lasă la dospit, apoi se coc la temperatura de 180 °C timp de aproximativ 20 de minute în cuptorul cu convecție.

Sirop

Se fierb toate ingredientele și se însiropează cojile.

Cremă vegetală

Se spumează Passionata.

Strawberry Baba premium

Ingrediente

Coajă	g
Făină	500
Sare	10
Zahăr	10
Drojdie proaspătă	25
Ouă	250
Apă	167
Unt	125

Sirop căpșuni

Apă	225
Starfruit Strawberry	275
Zahăr	100
Zeamă de lămâie	1pc
Gelatină	2.5

Jeleu căpșuni

Starfruit Strawberry	100
Căpșuni cuburi	400
Zahăr	50
Gelatină	10
Miroir Glassage Neutre	100

Ganache vanilie

g	
Frișcă 35%	133
Miere	47
Păstaie de vanilie	1
Belcolade Selection Blanc CT	100
Gelatină	3

Mod de lucru

Coajă

Se amestecă toate ingredientele cu excepția untului și se frământă cu ajutorul cârligului. După ce aluatul s-a omogenizat, se adaugă untul la temperatura camerei și se continuă frământarea până se încorporează untul. Se lasă în dospitor aproximativ 20 de minute, apoi se divizează la gramajul dorit și se așază în forme.

Se lasă la dospit, apoi se coc la temperatura de 180 °C timp de aproximativ 20 de minute în cuptorul cu convecție.

Sirop căpșuni

Se fierb primele 4 ingrediente și se adaugă gelatina hidratată.

Jeleu căpșuni

Se fierb timp de 3 minute primele 3 ingrediente. Se adaugă gelatina hidratată și Miroir Glassage Neutre.

Ganache vanilie

Se încălzește frișca, mierea și vanilia. Se adaugă gelatina hidratată și ciocolata. Se amestecă și se adaugă frișca rece. Se păstrează la frigider jumătate de zi. Se spumează.



Sugestie de prezentare

Compoziție și decorare

1. Coajă
2. Sirop
3. Jeleu căpșuni
4. Ganache vanilie

FOOD
INNOVATION
FOR GOOD



PuratosRomania



puratos_romania



@puratosromania6001



www.puratos.ro/ro