

Tentații întunecate

gusturi care te bântuie



GUSTUL FICTIUNII



Deserturile care spun povești

Într-o epocă în care consumatorii caută experiențe, cofetăria a început să împrumute din limbajul ficțiunilor de succes.

Deserturile nu mai sunt doar creații dulci, ci devin povești comestibile, inspirate din lumi imaginare, personaje enigmatice sau atmosferă fantastică.



De pe marile ecrane, în vitrina dulce

Gustul întunecat al succesului

3 motive să capitalizezi popularitatea unor branduri goth consacrate



Valul de interes al consumatorilor pentru estetica gotică și dark academia



Diferențierea în piață cu o prezență la raft provocatoare



Extinderea portofoliului cu o ediție limitată sau o linie de produse sezoniere inovative, cu ingrediente neobișnuite (cărbune activ, fructe negre, lavandă etc.)

Goth it?!

La Puratos, suntem în trend, creăm concepte tematice puternice, cu produse inovative, cu gust autentic, look inedit și soluții de promovare creative.

HAÎ, SĂ VORBÎM
LÎMBA NEVERMORE!



TENTAȚII ÎNTUNECATE

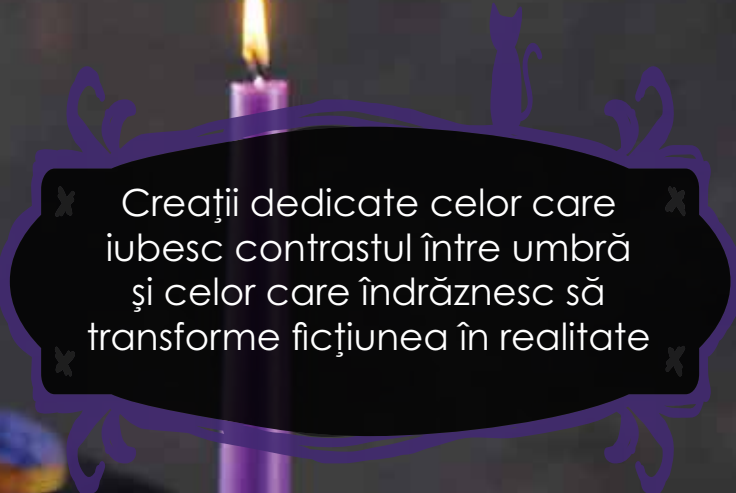
Colecția de delicii statement care exprimă filosofia decadenței rafinate într-un spectacol unic de texturi contrastante, gusturi intense, culori dramatice și plating spectaculos.

Descoperă un concept tematic puternic, cu produse de panificație și cofetărie savuroase, șocante vizual, cu nume și rețete creative!

Pâini cu miez negru sau deserturi cu straturi adânci, umpluturi din abundență și arome seducătoare, toate aceste creații îndrăznețe oferă plăcerea de a trăi o clipă fără reguli.

**CONSUMATORII SE VOR
TOPI DUPĂ ELE!!!**





Creații dedicate celor care
iubesc contrastul între umbră
și celor care îndrăznesc să
transforme ficțiunea în realitate



TRENDURI



Fuziune & Ficțiune



Ficțiunea creează legături emoționale.

Oamenii se regăsesc în universuri fictive, în personaje neobișnuite, în estetici gotice sau în povești care sfidează realitatea.



Când un desert preia elemente dintr-o astfel de lume — prin formă, culoare, nume sau gust — devine un obiect al dorinței, o extensie tangibilă a unui capriciu personal.

59%

doresc să încerce
combinații de gusturi
neobișnuite

72%

vor să încerce
texturi diferite



MORTALE



**Originalitate + familiaritate
= combinație magnetică**

Consumatorii adoră să vadă cum se poate traduce atmosfera dintr-o ficțiune îndrăgită într-un desert creativ sau să descopere un desert pe care îl iubesc, într-o abordare nouă, provocatoare.



69%

își doresc să afle
povestea din
spatele produsului

80%

dintre români doresc să
regăsească un element
familiar atunci când
încearcă noi tipuri de
mâncare

TRENDURI



Răsfăț & desfătare

Consumatorii sunt atrași de deserturi îndăznețe și decadente, cu umpluturi din abundență și texturi contrastante și surprinzătoare.





MORTALE



Experiența imersivă



De la nume până la aspectul produsului, totul contribuie la senzația de a fi parte din poveste, de a trăi povestea, chiar și pentru câteva minute, premize care creează loialitate, buzz și chiar viralitate.



Instagram & storytelling vizual



Conceptele tematice inspirate din ficțiuni literare și cinematografice cunoscute, sunt captivante vizual și ușor adaptabile pentru rețele sociale.



**Consumatorii sunt
parte din poveste și
o împărtășesc.**

**ECLER
NEVERMORE**



INGREDIENTE

ECLER

g

Tegral Clara Ultra	500
Ulei	340
Apă 20°C	870

METODA DE LUCRU

ECLER

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 170°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

g

Deli Cheesecake 2.0	350
Topfil Wild Berries 60%	100

CREMĂ

Se amestecă **Deli Cheesecake 2.0** cu **Topfil Wild Berries 60%** până obținem o cremă cu aspect marmorat.

GLAZURĂ

g

Carat Coverflex Purple	QS
-------------------------------	-----------

GLAZURĂ

Se topește **Carat Coverflex Purple** la 32°C și se glasează eclerele cu el.



THING
PINK



INGREDIENTE

ECLER

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

CREMĂ DE VANILIE

	g
Cremyco	350
Apă rece	100
Topfil Raspberry Smooth 35%	QS

GLAZURĂ

	g
Fondant Vega	QS
Colorant Roz	QS

METODA DE LUCRU

ECLER

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 170°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 apa rece cu **Cremyco** și se obține o cremă de vanilie. Umplem parțial eclerele cu o parte din crema de vanilie. Inserăm **Topfil Raspberry Smooth 35%** iar peste turnăm crema de vanilie.

GLAZURĂ

Se topește **Fondant Vega**, se adaugă colorantul și se glasează eclerele.



GOTH
VELVET





INGREDIENTE

BLAT

g

Tegral Satin Creme Cake Purple Velvet	1000
Ouă	500
Apă	240

CREMĂ

g

Bavaroise Fraise	130
Apă	130
Whippak	500

STRAT CROCANT

g

Pralicrac Raspberry	QS
	QS

JELEU

g

Topfil Raspberry Smooth 35%	200
Whippak	200
Gelatină	5
Miroir Glassage Neutre	QS

METODA DE LUCRU

BLAT

Se mixează toate ingredientele timp de 4 minute la viteză medie cu paleta. Se întinde într-o tavă de 60/40 și se coace la 160°C timp de aproximativ 12-14 minute.

CREMĂ

Se dizolvă **Bavaroise Fraise** în apă rece, iar apoi se încorporează **Whippak** semi-bătută.

STRAT CROCANT

Se încălzește **Pralicrac Raspberry** și se adaugă în strat subțire pe primul blat.

JELEU

Se aduce la punctul de fierbere **Whippak** împreună cu **Topfil Raspberry Smooth 35%** și se adaugă peste **gelatina** hidratată. Se toarnă peste prăjitura congelată. După setare se glasează cu **Miroir Glassage Neutre**.

**DARK
KISS**



INGREDIENTE

BLAT

g

Tegral Dark Moist Cake	500
Ouă	100
Apă	100
Ulei	200

CREMĂ

g

Lapte	300
Gălbenuș	120
Zahăr	150
Gelatină	15
Belcolade Selection Blanc Cacao-Trace	300
Whippak	450
Topfil Wild Berries 60%	100

GLAZURĂ

g

Miroir Glassage Noire	200
------------------------------	------------

METODA DE LUCRU

BLAT

Se mixează toate ingredientele timp de 4 minute la viteză medie cu paleta. Se întinde într-o tavă de 60/40 și se coace la 160°C timp de aproximativ 10-12 minute.

CREMĂ

Se adaugă laptele împreună cu zahărul pe foc, iar când ajunge la punctul de fierbere se adaugă peste gălbenuș. Se continuă fierberea până la temperatura de 85°C, după care se adaugă peste **Belcolade Selection Blanc Cacao-Trace** și **gelatina** hidratată în prealabil. La final se adaugă și **Topfil Wild Berries 60%**. Când compoziția ajunge la temperatura de 37°C se adaugă **Whippak** semi-batută.

GLAZURĂ

Se încălzește **Miroir Glassage Noire** până la temperatura de 35-37°C și se aplică pe produsul congelat.



SWEET SHADOW



INGREDIENTE COAJĂ

	g
Făină	500
Sare	10
Zahăr	10
Drojdie proaspătă	25
Ouă	250
Apă	167
Unt	125
Colorant mov	QS

SIROP

	g
Apă	500
Zahăr	250

CREMĂ

	g
Ambiante	QS
Colorant Mov	QS

JELEU

	g
Harmony Classic Neutra	QS
Apă	QS
Colorant Alb	QS
Colorant Mov	QS

METODA 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 așează 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 cele 2 ingrediente până la obținerea unui sirop.

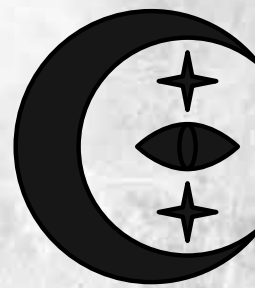
CREMĂ

Se spumează **Ambiante** împreună cu colorantul mov până la consistența dorită.

JELEU

Se pune pe foc **Harmony Classic Neutra** împreună cu apa, iar după ce s-a topit complet se adaugă coloranții.

Se blendează pentru o încorporare mai bună a coloranților și se adaugă pe suprafața capacului savarinei.



MIDNIGHT VISION



INGREDIENTE

COAJĂ

	g
Făină	500
Sare	10
Zahăr	10
Drojdie proaspătă	25
Ouă	250
Apă	167
Unt	125
Cărbune vegetal	QS

SIROP

	g
Apă	500
Zahăr	250

INSERTIE

	g
Topfil Wild Berries 60%	QS

CREMĂ

	g
Ambiante	133

METODA 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 așează 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 cele 2 ingrediente până la obținerea unui sirop.

INSERTIE

Se pune **Topfil Wild Berries 60%** ca atare cu poșul în mijlocul savarinei.

CREMĂ

Se spumează **Ambiante** până la consistența dorită și se pune peste insertie.



TWILIGHT SIN



INGREDIENTE

BLAT

g

Tegral Satin Cream Cake Purple Velvet	1000
Ouă	500
Apă	240
Ulei	300

CREMĂ

g

Belcolade Selection Blanc Cacao Trace	1000
Gelatină	5
Whippak	500

STRAT CROCANȚ

g

Pralicrac Raspberry	QS
----------------------------	-----------

INSERTIE

g

Topfil Wild Berries 60%	200
--------------------------------	------------

GLAZURĂ

g

Apă	125
Glucoză	225
Belcolade Selection Noir Cacao Trace	225
Gelatină	23
Zahăr	225
Lapte condensat	160
Miroir Glassage Noir	90

METODA DE LUCRU

BLAT

Se mixează toate ingredientele timp de 4 minute la viteză medie cu paleta. Se întinde într-o tavă de 60/40 și se coace la 160°C timp de aproximativ 10 minute.

CREMĂ

Se aduce la punctul de fierbere **Whippak** și se adaugă peste **Belcolade Selection Blanc Cacao Trace** și **gelatina** hidratată în prealabil. Se lasă la setat, iar a 2-a zi se spumează.

Pentru umplere: Se pune cu poșul cremă din margine către interior, lăsând spațiu în mijloc pentru inserție. Pe fiecare strat vom pune câte 300g de cremă.

Cu aceeași cremă vom îmbrăca tortul și vom adăuga colorant mov la spumare.

STRAT CROCANȚ

Se încălzește **Pralicrac Raspberry** și se adaugă în strat subțire pe primul blat.

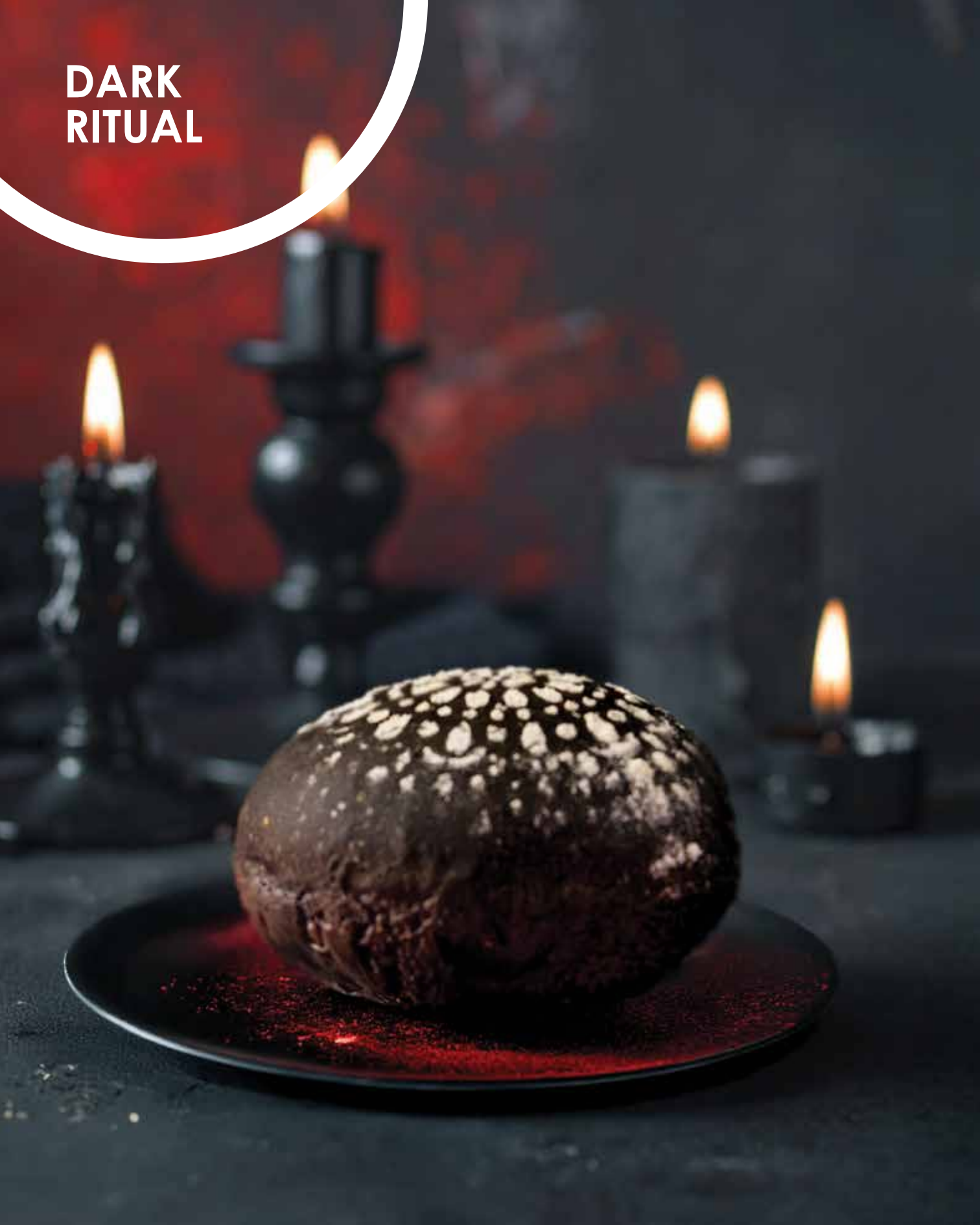
INSERTIE

Se toarnă 100g de **Topfil Wild Berries 60%** în mijlocul cremei.

GLAZURĂ

Se aduce la punctul de fierbere apa, glucoza și zahărul și se continuă fierberea încă 2 minute. Turnăm peste **Belcolade Selection Noir Cacao Trace**, **gelatina** hidratată, laptele condensat și **Miroir Glassage Noir**. Se emulsifică cu ajutorul unui blender și se aplică la 35-37°C.

DARK RITUAL



INGREDIENTE

	g
Făină 650	1000
Apă	550
Sare	20
Cărbune vegetal	QS
Zahăr	30
Mimetic Primeur 10% Butter	50
O-tentic Durum	40
Total aluat	1690

GLAZURARE

	g
Sunset Glaze	QS

METODA DE LUCRU

Frământare 4 minute lent și 7 minute rapid

Temperatură aluat 28°C

Relaxare 10 minute acoperit cu folie, la temperatură ambientală

Divizare Se divizează în bucăți de 80g.

Modelare finală Se modelează pe rotund.

Dospire finală 55-60 minute la temperatură de 32 °C și umiditate de 80%

Coacere Cuptor pe vatră
Fără abur
Timp: 12-14 minute
Temperatură de coacere: 240°C

Glazurare și decor Înainte de coacere se pulverizează cu **Sunset Glaze**.
Se pune un șablon și se pudrează cu făină.



BLOODY SOLSTICE



INGREDIENTE	g
Făină 480	1000
Apă	500
Zahăr	100
Mimetic Primeur 10% Butter	50
Drojdie	50
Easy Croissant	150
Cărbune vegetal	3
Total aluat	1850

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

INSERTIE	g
Topfil Wild Berries 60%	400

GLAZURARE	g
Harmony Sublimo Glaze & Go	QS

METODA DE LUCRU

Frământare	4 minute lent + 6 minute rapid Se scot 250g de aluat înainte cu 2 minute de terminarea malaxării și se colorează cu 3g de cărbune vegetal.
Temperatură aluat	21°C
Relaxare	20 min (-18°C) Pe mijlocul bucății de aluat întins în formă dreptunghiulară se așază placa de Mimetic Primeur 10% Butter . Capetele aluatului se împăturesc peste placa de Mimetic Primeur 10% Butter . Aluatul se întinde până la grosimea de 7 mm și se fac 2 pliuri în 4 (duble) succesive, rotind de fiecare dată aluatul la 90° în jurul axei.
Laminare aluat	
Relaxare	10 minute -18 °C Se aplică aluatul colorat peste aluatul laminat astfel încât să acopere toată suprafața. Din aluatul turat se vor tăia fâșii subțiri de 2 mm care se vor aplica, pe lungime una lângă cealaltă, peste aluatul laminat astfel încât să se vadă straturile foietate și să acoperim toată suprafața. Se întinde până la grosimea de 3mm și se decupează cu un cerc cu diametru de 9.5 cm după care se modelează ca un baton cu capetele ascuțite.
Modelare	
Dospire finală	+/- 40 minute la temperatură de 30°C cu umiditate de 85 %
Coacere	Cuptor convecție, cu abur Timp: +/-15 minute, 180°C
Insertie	După coacere, cu ajutorul unui poș se inserează Topfil Wild Berries 60%
Glazurare	Se glazurează cu Harmony Sublimo Glaze & Go .

RED
VEIL



INGREDIENTE g

Făină 480	1000
O-tentic Durum	40
Apă	700
Pudră de afine	25
Colorant alimentar mov	3
Sare	20
Cărbune vegetal	50
Total aluat	1838

INCLUZIUNI g

Stafide	100
---------	-----

METODA DE LUCRU

Frământare

4 minute lent și 7 minute rapid
Se împarte aluatul în 2 părți egale înainte cu 2 minute de terminarea malaxării și se colorează o parte cu cărbune vegetal și o parte cu pudra de afine și colorantul mov.

Temperatură aluat 26 - 28°C

Relaxare 15 minute

Divizare și premodelare

Se împarte aluatul în bucăți de 80g, și se premodelează pe rotund.

Relaxare 15 minute

Modelare finală

Se adaugă aluatul negru peste aluatul mov și se modelează pe lung cu capete ascuțite.

Dospire

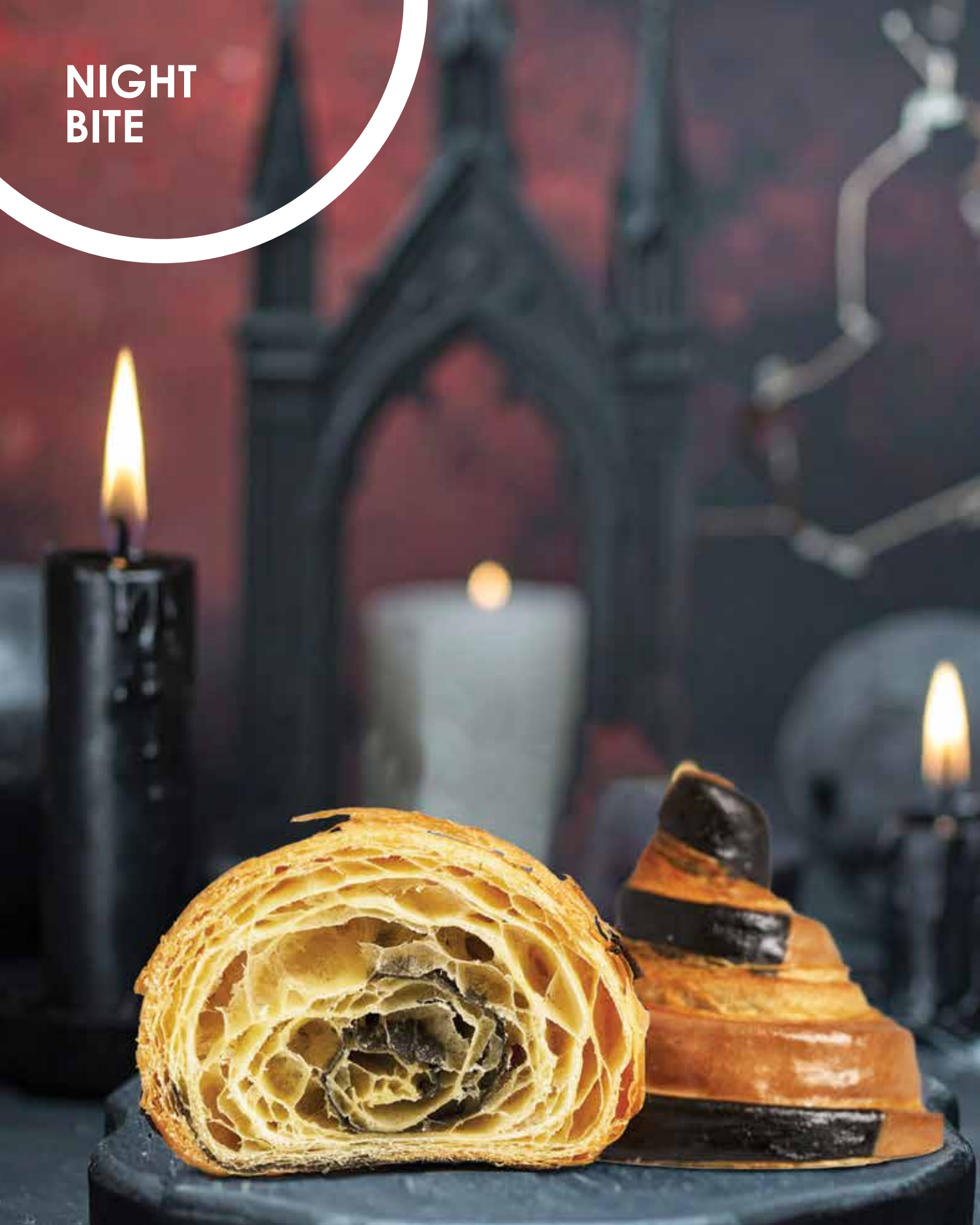
45 minute la temperatură de 32°C cu umiditate de 75%

Coacere

Cuptor pe vatră
Fără abur
Timp: 12-14 minute
Temperatură de coacere: 240°C



**NIGHT
BITE**



INGREDIENTE	g
Făină 480	1000
Apă	500
Zahăr	100
Mimetic Primeur 10% Butter	50
Drojdie	50
Easy Croissant	150
Cărbune vegetal	3
Total aluat	1850

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

GLAZURARE	g
Harmony Sublimo Glaze & Go	QS

METODA DE LUCRU

Frământare

4 minute lent și 6 minute rapid
Se scot 250g de aluat înainte cu 2 minute de terminarea malaxării și se colorează cu 3g de cărbune vegetal.

Temperatură aluat

21°C

Relaxare

20 minute la - 18°C

Pe mijlocul bucății de aluat întins în formă dreptunghiulară se așază placa de **Mimetic Primeur 10% Butter**. Capetele aluatului se împăturesc peste placa de **Mimetic Primeur 10% Butter**. Aluatul se turează până la grosimea de 7 mm și se face un pliu în 4 (dublu).

Laminare aluat

Relaxare

Se aplică aluatul colorat peste aluatul laminat acoperind toată suprafața. Se întinde până la grosimea de 2,75 mm. Foaia de aluat se taie triunghiuri cu baza de 9 cm și înălțimea de 2.5 cm. Se rulează fiecare triunghi.

Dospire finală

+/- 70 minute la temperatură de 30°C cu umiditate de 85 %

Coacere

Cuptor convecție
Cu abur
Timp: +/-15 minute
Temperatură de coacere: 180°C

Glazurare

După coacere se glazurează cu **Harmony Sublimo Glaze & Go**.

**PURPLE
SHADOW**



INGREDIENTE

g

Făină 480	1000
Apă	500
Zahăr	100
Mimetic Primeur 10% Butter	50
Drojdie	50
Easy Croissant	150
Pudră de afine	25
Total aluat	1875

LAMINARE

g

Mimetic Primeur 10 % Butter la 1 kg de aluat	250
---	------------

METODA DE LUCRU

Frământare 4 minute lent și 6 minute rapid

Temperatură aluat 21°C

Relaxare 20 minute la - 18°C

Laminare aluat

Pe mijlocul bucății de aluat întins în formă dreptunghiulară se așază placa de **Mimetic Primeur 10% Butter**. Capetele aluatului se împăturesc peste placa de **Mimetic Primeur 10% Butter**. Aluatul se turează până la grosimea de 7 mm și se face un pliu în 4 (dublu).

Relaxare

Se întinde până la grosimea de 2,75 mm. Foaia de aluat se taie triunghiuri cu baza de 9 cm și înălțimea de 25 cm. Se rulează fiecare triunghi.

Dospire finală

+/- 70 minute la temperatură de 30°C cu umiditate de 85%

Coacere

Cuptor convecție
Cu abur
Timp: +/-15 minute
Temperatură de coacere: 180°C

GLAZURARE

g

Harmony Sublimo Glaze & Go	QS
----------------------------	----

Glazurare

După coacere se glazurează cu **Harmony Sublimo Glaze & Go**.

TWISTED SOUL



INGREDIENTE	g
Făină 480	1000
Apă	500
Zahăr	100
Mimetic Primeur 10% Butter	50
Drojdie	50
Easy Croissant	150
Cărbune vegetal	3
Pudră de afine	3
Total aluat	1856

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

INSERTIE	g
Topfil Raspberry Smooth 35%	900

GLAZURARE	g
Harmony Sublimo Glaze & Go	QS

METODA DE LUCRU

	4 minute lent și 6 minute rapid Se scot 500g de aluat înainte cu 2 minute de terminarea malaxării. 250g; se colorează cu cărbune vegetal și 250g cu pudră de afine.
Frământare	
Temperatură aluat	21°C
Relaxare	20 minute la - 18°C Pe mijlocul bucății de aluat întins în formă dreptunghiulară se așază placa de Mimetic Primeur 10% Butter . Capetele aluatului se împăturesc peste placa de Mimetic Primeur 10% Butter . Aluatul se turează până la grosimea de 7 mm și se face un pliu în 4 (dublu).
Laminare aluat	
	Se aplică aluatul colorat peste aluatul laminat acoperind toată suprafața. Se întinde până la grosimea de 2,75 mm. Foaia de aluat se taie dreptunghiuri cu baza de 7.5 cm și înălțimea de 12 cm. Se crestează de 2 ori în mijloc și se împletesc, după care se rulează fiecare bucată pe rotund.
Relaxare	
Dospire	Se dospesc în forme de muffins.
Dospire finală	+/- 70 minute la temperatură de 30°C cu umiditate de 85 % Cuptor pe convecție Cu abur Timp: +/-15 minute Temperatură de coacere :180°C
Coacere	
Insertie	Cu ajutorul unui poș se injectează Topfil Raspberry Smooth 35% la interior.
Glazurare	După coacere se glazurează cu Harmony Sublimo Glaze & Go .

CURSED CRUST



INGREDIENTE

	g
Făină 480	1000
O-tentic Pinsa 10%	100
Apă	850
Cărbune vegetal	QS
Sare	20
Ulei de măsline	5

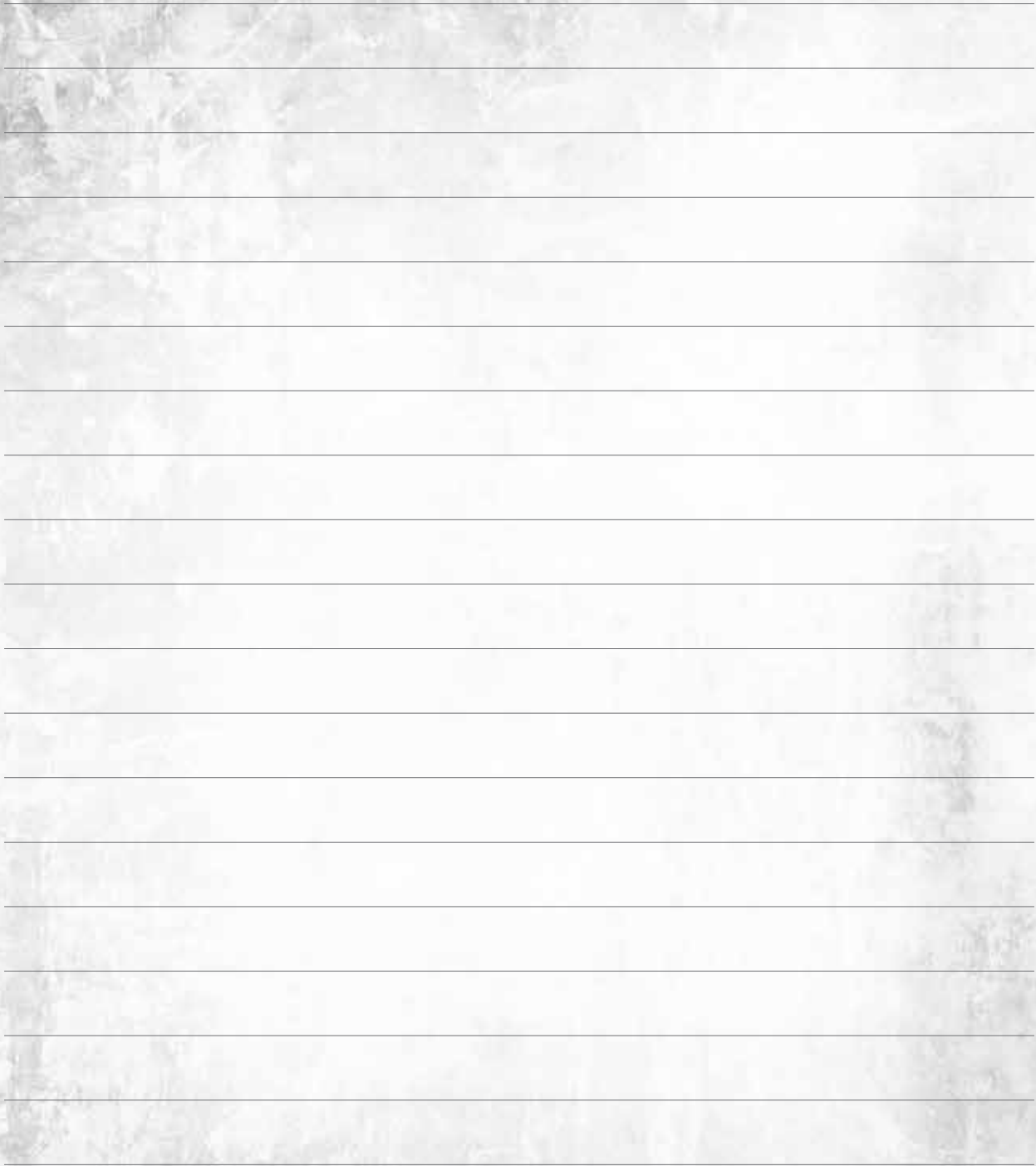
INCLUZIUNI

	g
Brânză Brie	50

METODA DE LUCRU

Frământare	12 minute lent și se adaugă 60% apă și 8 minute rapid după care se adaugă restul de apă și uleiul de măsline
Temperatură aluat	26 - 28°C
Relaxare	15 minute
Divizare și premodelare	Se împarte aluatul în bucăți de 350g, se modelează pe rotund și se așază în cuva de plastic unsă cu ulei de măsline.
Dospire	4°C peste noapte, aproximativ 12 ore la rece
Modelare finală	Se aplatizează aluatul cu degetele până se obține o formă rotundă și se adaugă brânză Brie.
Coacere	Cuptor pe vatră Fără abur Timp: 4-5 minute Temperatură de coacere: 270°C
Tips&Tricks	După coacere se stropește cu ulei de măsline pentru o aromă mai deosebită.







site



instagram



facebook

Puratos Prod SRL

Șos. de Centură nr. 25, 077180, Sat Tunari,
Com. Tunari, jud. Ilfov, România
Tel.: +40 727 221 221
www.puratos.ro

 Puratos România
 [puratos_romania](https://www.instagram.com/puratos_romania)
 Puratos România