

SALTY DELIGHTS



Alegerea Românilor

DELICIOS

Ne place patiseria!

Istoria patiseriei sărate în România e bogată și diversificată, reflectând influențele culturale și economice de-a lungul timpului.

În perioada medievală, tradițiile culinare ale Imperiului Otoman, care a adus în România diverse rețete și tehnici de preparare au avut o influență majoră.



Astăzi,

consumatorii au devenit mai sofisticați, își doresc produse premium, cât mai diversificate, și cu valoare nutritivă mai mare.

CU BRÂNZĂ

Plăcintele și foietajele

cu brânză au devenit
populare și au rămas în
topul preferințelor românilor.



PATISERIA SĂRATĂ #ÎnTrenduri

BUCURIE GARANTATĂ

FUZIUNE CULINARĂ

Trend

80%
dintre români

preferă opțiuni mai
sănătoase fără a
compromite consumul
sau ocaziile

57%
dintre români

doresc să încerce
combinații de gusturi
neobișnuite

Consumatorii sunt din ce în ce mai
deschiși să experimenteze noi arome.



CLASICUL RĂMÂNE ÎN TOP

Trend

Când încearcă noi tipuri de alimente,
consumatorii preferă să recunoască ceva ce știu.

80%
dintre români

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



PATISERIA SĂRATĂ #ÎnTrenduri BUCURIE GARANTATĂ

LOCAL, SĂNĂTOS ȘI SUSTENABIL **Trend**

Sprijinim producătorii locali.

Crema de brânză utilizată în
Deli Salty Cheese 25% provine
de la o fermă românească
care pune accent pe calitate.



77%
dintre români

Cred că alimentele
realizate cu
ingrediente locale
au un impact pozitiv
asupra **mediului**



Folosim ingrediente nobile.

Aroma distinctivă este obținută și datorită
adaosului de 1% telemea de vacă de la o
lăptărie tradițională.

79%
dintre români

Cred că alimentele
realizate cu
ingrediente locale
sunt mai
sănătoase

Ne place
gustul autentic
de acasă

#SavurosCuBrânză

CU SOLUȚIILE PURATOS



Deli Salty Cheese



Umplutură cu brânză
sărată gata de utilizat cu
26% conținut de brânză



Termostabilă



Stabilă la congelare-
decongelare



Stabil la temperatură
ambientală



Nu conține grăsimi vegetale



O-tentic



Componentă activă de brutărie bazată pe maia naturală din grâu, cu putere proprie de fermentare



Aromă caracteristică, tipic mediteraneană



Textură umedă, elasticitate și prospețime miezului



Toleranță ridicată a aluatului și o bună dezvoltare în cuptor



Mimetic Primeur 10% Butter



Dezvoltat special pentru cei care doresc etichetare "produs cu unt"



Aromă bogată de unt



Extra-prospețime în produsul finit



Soluție eficientă din punct de vedere al costurilor.



**CHEESE &
ASPARAGUS
DANISH**



INGREDIENTE

Ingrediente aluat	g
Făină 480	1000
Apă	550
Zahăr	100
Drojdie	50
Easy Croissant	150
Mimetic Primeur 10% Butter	50
TOTAL ALUAT	1900

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

Umplutură	g
Deli Salty Cheese	30
Sparanghel	

Glazurare	
Sunset Glaze CL	QS

METODA DE LUCRU

Frământare	4 minute lent + 6 minute rapid
Temperatură aluat	18 - 21°C
Relaxare	10 minute în folie, la -18°C
Laminare	Pe mijlocul bucății de aluat întins în formă dreptunghiulară se aşază placa de grăsime. Capetele aluatului se împăturesc peste placa de grăsime Mimetic Primeur 10 % Butter. Aluatul se întinde 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 în folie, la -18°C
Modelare	Se întinde aluatul până la grosimea de 2,75 mm, după care se taie ştraifuri cu baza de 3 cm şi lungimea de 15 cm.
Dospire finală	55 –60 minute la 32°C, umiditate relativă 70-80%
Decorare după dospire	Se apasă cu degetele pe mijlocul aluatului şi se toarnă, cu ajutorul unui poş, un fitil de Deli Salty Cheese împreună cu o bucată de sparanghel prefierit.
Glazurare	Înainte de coacere se pulverizează cu Sunset Glaze CL.
Coacere	Cu puţin abur la începutul coacerii 180°C, cuptor convecţie 14 - 15 minute

**CHEESE & OLIVE
DANISH**



INGREDIENTE

Ingrediente aluat	g
Făină 480	1000
Apă	550
Zahăr	100
Drojdie	50
Easy Croissant	150
Mimetic Primeur 10% Butter	50
TOTAL ALUAT	1900

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

Umplutură	g
Deli Salty Cheese	30
Măslina	QS

Glazurare	
Sunset Glaze CL	QS

METODA DE LUCRU

Frământare	4 minute lent + 6 minute rapid
Temperatură aluat	18 - 21°C
Relaxare	10 minute în folie, la -18°C
Laminare	Pe mijlocul bucății de aluat întins în formă dreptunghiulară se așază placa de grăsime. Capetele aluatului se împăturesc peste placa de grăsime Mimetic Primeur 10 % Butter . Aluatul se întinde 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 în folie, la -18°C
Modelare și divizare	Se întinde aluatul până la grosimea de 2,75 mm, după care se taie ștraifuri cu baza de 3 cm și lungimea de 12 cm. Fiecare ștraif se taie pe mijloc și se răsucesc pe interior.
Dospire finală	55 –60 minute la 32°C, umiditate relativă 70-80%
Decorare după dospire	Cu ajutorul poșului se adaugă Deli Salty Cheese și se aplică măslina.
Glazurare	Înainte de coacere se pulverizează cu Sunset Glaze CL .
Coacere	Cu puțin abur la începutul coacerii 180°C, cuptor convecție 14 - 15 minute

HAM & CHEESE DANISH



INGREDIENTE

Ingrediente aluat	g
Făină 480	1000
Apă rece (0-1°C)	550
Zahăr	100
Drojdie	50
Easy Croissant	150
Mimetic Primeur 10% Butter	50
TOTAL ALUAT	1950
Laminare	g
Mimetic Primeur 10% Butter la 1 kg de aluat	250
Umplutură	g
Deli Salty Cheese	30
Șuncă	10

Glazurare	
Sunset Glaze CL	QS

METODA DE LUCRU

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 în folie, la -18°C
Modelare	Se întinde până la grosimea de 2,2 mm. Foaia se taie pe lungime în două părți egale (12 cm înălțime) O parte se ștanțează cu rola de patiserie iar pe cealaltă parte, cu ajutorul unui poș, se aplică Deli Salty Cheese și o bucată de șuncă. Se acoperă cu plasa din aluat și se porționează în bucăți dreptunghiulare.
Dospire finală	Dospire finală 55 –60 minute la 32°C, umiditate relativă 70-80%
Glazurare	Înainte de coacere se pulverizează cu Sunset Glaze CL .
Coacere	Cu puțin abur la începutul coacerii 180°C, cuptor convecție 15 minute

FOCACCIA



INGREDIENTE

Ingrediente aluat	g
Făină 650	1000
Apă +/-	650
Ulei de măsline	50
Sare	20
O-tentic Durum	40
TOTAL ALUAT	1760

Umplutură	g
Deli Salty Cheese	30

METODA DE LUCRU

Frământare	4 minute lent + 8 minute rapid
Temperatură aluat	26 - 28°C
Relaxare	20 minute
Divizare	250 gr/buc. pentru o formă rotundă cu diametrul de 18 cm
Dospire intermediară	20 minute
Premodelare	rotund
Modelare	Se aplatizează bucățile de aluat ușor cu degetele fără a distruge structura. Apoi se trage ușor de aluat pentru a obține orificiile.
Dospire finală	35 – 40 minute la 32°C, umiditate relativă 70-80%
Decorare după dospire	Se unge suprafața aluatului cu ulei de măsline după care se adaugă Deli Salty Cheese și roșii cherry. Adăugați oregano și rozmarin și apăsați aluatul cu degetele.
Coacere	250-240 °C, cuptor pe vatră 22 - 24 minute
Tips & Tricks	Adăugând diferite incluziuni în aluat se pot obține sortimente diferite: Ceapă deshidratată/caramelizată – 100 g/ kg de aluat Roșii deshidratate – 100 g / kg de aluat Ierburi de Provence – 5 g / kg de aluat

**PAIN AU
FROMAGE &
SAUCISSE**



INGREDIENTE

Ingrediente aluat	g
Făină 480	1000
Apă rece	550
Zahăr	100
Drojdie	50
Easy Croissant	150
Mimetic Primeur 10% Butter	50
TOTAL ALUAT	1900

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

Umplutură	g
Deli Salty Cheese	30

Glazurare	g
Sunset Glaze CL	QS

METODA DE LUCRU

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	Se întinde până la grosimea de 3,2 mm. Se decupează dreptunghiuri de 8 cu 12 cm. Se aplică un fitil de Deli Salty Cheese și un stiks cârnat de porc, se închid capetele acoperind umplutura.
-----------------	---

Dospire finală	55 –60 minute la 32°C, umiditate relativă 70-80%
-----------------------	---

Decorare după dospire	Se pulverizează cu Sunset Glaze CL și decorează cu mac și susan.
------------------------------	---

Coacere	Cu puțin abur la începutul coacerii 180°C, cuptor convecție 16 minute
----------------	---

**PINSA
PRIMAVERA
& CHEESSE**



INGREDIENTE

Ingrediente aluat	g
Făină 480	1000
O-tentic Pinsa 10%	100
Apă	750
Sare	20
Ulei de măsline	5
TOTAL ALUAT	1890

Incluziuni	g
Deli Salty Cheese	30
Roșii	QS
Măsline verzi	QS
Ceapă verde	QS

METODA DE LUCRU

Frământare	12 minute încet 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 modelare	Se împarte aluatul în bucăți de 120g, se modelează pe lung și se așază în cuva de plastic înfăinată cu făină de grâu dur.
Dospire	4°C peste noapte
Modelare finală	A doua zi se aplatizează aluatul cu degetele până se obține o formă dreptunghiulară.
Decorare după dospire	Se adaugă Deli Salty Cheese pe mijlocul aluatului, iar, deasupra, jumătăți de roșii cherry și măsline.
Coacere	Vatră 270°C, cuptor pe vatră 4-5 minute
Tips&Tricks	După coacere se stropește cu ulei de măsline pentru o aromă mai deosebită și se adaugă ceapa verde pentru decor.

**SĂRĂȚELE CU
BRÂNȚĂ ȘI
PARMEZAN**



INGREDIENTE

Ingrediente aluat	g
Făină 480	1000
Apă	500
Deli Salty Cheese	500
Sare	20
Ouă	50
Drojdie	10
Sapore Rigoletto	10
TOTAL ALUAT	2090

Glazurare	g
Sunset Glaze CL	QS
Parmezan	QS

METODA DE LUCRU

Frământare	6 minute lent + 4 minute rapid
Temperatură aluat	22 - 23°C
Relaxare	30 minute 4°C (la frigider)
Modelare	Se întinde aluat la mașina de turat până la grosimea de 3 mm.
Dospire finală	Se taie ștraifuri cu baza de 2 cm și 12 cm

Decorare după dospire	Se glazurează cu Sunset Glaze CL și se presară parmezan ras pe deasupra.
Coacere	200-210°C 15 minute
Tips&Tricks	Pentru a păstra cât mai bine forma, după ce foaia a fost întinsă, se pune la abatitor pentru 10 minute și după se taie fâșii.

**SAVORY
GREEN BITE**



INGREDIENTE

Ingrediente aluat	g
Făină 480	1000
Apă	500
Zahăr	500
Drojdie	20
Easy Croissant	10
Mimetic Primeur 10% Butter	10
TOTAL ALUAT	2090

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

Umplutură	g
Deli Salty Cheese	250
Spanac	250

Decor	g
Sunset Glaze CL	QS
Ou de prepeliță	QS

METODA DE LUCRU

Frământare	6 minute lent + 4 minute rapid
Temperatură aluat	18 - 21°C
Relaxare	10 minute în folie, la -18°C
Laminare	Pe mijlocul bucății de aluat întins în formă dreptunghiulară se aşază placa de grăsime. Capetele aluatului se împăturesc peste placa de grăsime Mimetic Primeur 10 % Butter . Aluatul se întinde 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 şi divizare	Se întinde până la grosimea de 3 mm, se decupează cercuri cu diametrul de 5 cm pentru bază şi ştraifuri de 2/20 cm, fiecare ştraif se închide formând un cerc pentru margine. Pentru a-şi păstra forma rotundă se dospesc şi se coc în cercuri cu diametru de 8 cm.
Dospire finală	55 –60 minute la 35°C, umiditate relativă 70-80%.
Decorare după dospire	Se apasă cu degetele pe mijlocul aluatului şi se toarnă, cu ajutorul unui poş, umplutura de Deli Salty Cheese şi spanac.
Glazurare	Înainte de coacere se glazurează cu Sunset Glaze CL .
Coacere	Cu puţin abur la începutul coacerii 180°C, cuptor convecţie 14-15 minute



La Puratos ne dorim să fim mereu aproape de tine și să te ajutăm să faci tranziția spre online cât mai ușor!

MyPuratos este platforma de e-commerce dezvoltată de Puratos care îți permite să:

- Comandă 24/7 produsele Puratos online
- Profită de oferte exclusiv online
- Verifici oricând facturile și istoricul comenzilor
- Descoperi produse similare cu cele pe care le ai deja
- Și multe alte beneficii

Ești pregătit(ă) să plasezi comandă online?

Accesează **MyPuratos** folosind telefonul, tableta sau calculatorul și pregătește-le clienților tăi **cele mai bune produse de brutărie, cofetărie și ciocolaterie!**

Află mai multe



**Viitorul
începe acum**

Creează-ți cont pe **MyPuratos**



Creează-ți un cont MyPuratos

Completează formularul de înregistrare și solicită crearea unui cont.



Confirmă adresa de e-mail

Un e-mail va fi trimis în căsuța dvs. de e-mail. Doar faceți click pe linkul de confirmare pentru a vă activa contul (dacă nu primiți un e-mail, verificați folderul SPAM). Odată ce pasul acesta este realizat, vor mai dura maxim 48h până ce echipa noastră de relații cu clienții verifică datele introduse de tine pentru a-ți valida contul.



E-mail de bun venit

Da! Ai deja acces la toate informațiile magazinului online, inclusiv prețuri, promoții, informații despre stocurile disponibile, rețetele tale preferate și multe altele!



Conectează-te pe contul tău

Descoperă toate produsele disponibile!



Spor la cumpărături!

*Creează-ți
un cont aici*





Pentru mai multe informații, contactează-ne pe:



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