

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 Effilees 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 bănuții 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 bănuții 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 bănuții 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 bănuții 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 bănuții 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 bănuții 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. Insertjie
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

Insertjie	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 bănuții de ciocolată. Gelatina hidratată se topește și se încorporează în ganache-ul realizat. La final se încorporează Passionata semi-bătută.

Insertjie

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 caldă. 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.

Cremșnit 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:

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.

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:
Laminare:
Relaxare:
Laminare finală:
Coacere:

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



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 Aeris	450
Festipak	1000

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, 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. 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 granulate.

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.

Doboș 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 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.



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

Umplutură	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
*extract natural de cafea, lichid	

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 bănuții de ciocolată. Se adaugă umplutura de vișine și se toarnă peste blat.

Glazură

Se încălzește glazura și se aplică peste produse.

Macarons standard

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 bănuții de ciocolată. Se lasă la rece, apoi se poșează.

Compoziție și decorare

1. Coajă
2. Cremă



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 bănuții 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. Insertie
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

Insertie	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.

Insertie

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 bănuții 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



Sugestie de prezentare

Compoziție și decorare

1. Ganache

Se decorează cu cacao pudră.

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.

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 bănuții 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



Sugestie de prezentare

Compoziție și decorare

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

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

FOOD
INNOVATION
FOR GOOD



PuratosRomania



puratos_romania



@puratosromania6001



www.puratos.ro/ro