



Studiul nostru Taste Tomorrow

Suntem cu un pas înaintea consumatorilor și căutăm în permanență noi semnale de tendințe emergente prin monitorizarea 24/7 postărilor din platformele sociale și a căutărilor online de pretutindeni. Prin studiul nostru Taste Tomorrow urmărim în permanență evoluția tendințelor și a comportamentelor de consum in industria de panificație & cofetărie.

Ce își doresc consumatorii?

Care le sunt criteriile de alegere și cum s-au schimbat ele pe parcursul anilor? Care le sunt așteptările și la ce mesaje sunt atenți, dar mai ales cu ce produse putem să îi delectăm – sunt doar câteva întrebări pentru care Taste Tomorrow ne oferă răspunsuri.



66%

din respondenții la nivel european

Le place să încerce
mâncare cu texturi diferite.

64%

din respondenții la
nivel european

Le place să încerce
mâncare în forme noi.

64%

din respondenții la
nivel european

Le-ar plăcea să încerce
arome exotice din alte părți
ale lumii.

66%

din respondenții la
nivel european

Consideră aluaturile dospite
cu maia mai sănătoase.





Când, cum a apărut și de ce iubim pizza?

Pizza este un fel de mâncare cu o istorie fascinantă ce își are originile în Italia, mai exact în Napoli, în secolul al XVII-lea. La început, pizza era un fel de pâine plată, coaptă cu ingrediente simple, cum ar fi ulei de măsline, roșii și brânză.

A evoluat treptat pentru a include o varietate de arome și a devenit cunoscută în întreaga lume în timpul migrației italienilor în secolul al XIX-lea.



De ce iubim pizza?

În primul rând, pizza este o combinație perfectă de arome și texturi: o crustă crocantă sau pufoasă, sos de roșii savuros, brânză topită și o varietate de topping-uri delicioase. Poate fi personalizată pentru a satisface gusturile individuale, de la pizza Margherita clasică până la combinații extravagante.

În al doilea rând, pizza este un fel de mâncare sociabil, potrivit pentru petreceri, întâlniri cu prietenii sau chiar pentru o cină liniștită acasă. Este un aliment reconfortant și versatil, potrivit pentru orice ocazie.

Astfel, iubirea ei în întreaga lume se datorează combinației sale delicioase de arome, versatilității și capacității de a aduce oamenii împreună în jurul unei mese savuroase. Este un tribut adus unui aliment simplu, dar minunat, care continuă să fie apreciat în toată lumea.

Descoperă soluțiile Puratos cu care poți crea un aluat de pizza cu gust desăvârșit!



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

Caracteristici:

- ✓ Are o aromă caracteristică, tipic mediteraneană.
- ✓ Conferă textură umedă, elasticitate și prosepțime miezului.
- ✓ Are o capacitate de hidratare superioară.
- ✓ Asigură toleranță ridicată a aluatului și o bună dezvoltare în cuptor.

Beneficii client:

- ✓ Se utilizează în proporție de 4% raportat la cantitatea de făină, fără a mai adăuga drojdie în rețetă.
- ✓ Randament sporit cu puține ingrediente.
- ✓ Posibilitatea de a crea o varietate nelimitată de produse cu gust autentic.





Boabe de secară germinate și
fermentate, infuzate în maia lichidă
de secară.

Caracteristici:

- ✓ 100% boabe de secară încolțite, fermentate timp de 72 de ore și infuzate în maia lichidă de secară, cu proprietăți nutritive superioare.
- ✓ Gust bogat și o textură ușor de savurat.

Beneficii client:

- ✓ Gata de utilizat, nu este necesară hidratarea cerealelor și a semințelor.
- ✓ Prospețime excepțională, umiditatea absorbită de semințe din maiaua lichidă împiedică deshidratarea miezului.
- ✓ Aceeași calitate de fiecare dată.
- ✓ Simplificarea și eficientizarea procesului de fabricație.

Pizza cu Ton

Ingrediente

Aluat	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 650	75	750	1500
Făină Integrală	25	250	500
Softgrain Sprouted Rye	10	100	200
Apă +/-	65	650	1300
O-tentic Durum	3	30	60
Sare	3	30	60
Ulei măsline	5	50	100
Total aluat		1860	3720
Cantitate aluat/Bucată în grame			300

Mod de lucru

Frământare

Frământare	8 minute lent + 4 minute rapid
Temperatură aluat	24-25°C
Relaxare	10 minute
Divizare	Aluatul se cântărește la 300gr și se modelează pe rotund (palinare)
Dospire la rece (5°C)	12 ore

Modelare

Se modelează cu mâna pe un pat consistent de făină semolina fiecare bucată de aluat
Se adaugă sosul de roșii ,mozzarella, ton, măsline verzi, ardei iute și porumb, ceapă roșie

Ingrediente topping

Sos de roșii, mozzarella, ton, măsline verzi, ardei iute și porumb, ceapă roșie

Coacere

Temperatura de coacere	270-280°C, cuptor pe vatră
Timp de coacere	5-6 minute



După coacere, se taie cu foarfeca.



Pizza cu Mortadella și Fistic

Ingrediente

Aluat	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 650	100	1000	2000
Apă +/-	65	650	1300
O-tentic Durum	3	30	60
Sare	3	30	60
Ulei măsline	5	50	100
Total aluat		1760	3520
Cantitate aluat/Bucată în grame			300

Mod de lucru

Frământare

Frământare	8 minute lent + 4 minute rapid
Temperatură aluat	24-25°C
Relaxare	10 minute
Divizare	Aluatul se cântărește la 300gr și se modelează pe rotund (palinare)
Dospire la rece (5°C)	12 ore

Modelare

Decorare înainte de coacere	Se modelează cu mâna pe un pat consistent de făină semolina fiecare bucată de aluat Se adaugă sosul de roșii pe blat și se coace fără ingrediente
-----------------------------	--

Ingrediente topping

Sos de roșii, mortadella, cremă de branză, rucola și fistic

Coacere

Temperatura de coacere	270-280°C, cuptor pe vatră
Timp de coacere	5-6 minute



După coacere, se taie cu foarfeca.



Pizza Margherita

Ingrediente

Aluat	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 650	100	1000	2000
Apă +/-	65	650	1300
O-tentic Durum	3	30	60
Sare	3	30	60
Ulei măsline	5	50	100
Total aluat		1760	3520
Cantitate aluat/Bucată în grame			300



Mod de lucru

Frământare

Frământare	8 minute lent + 4 minute rapid
Temperatură aluat	24-25°C
Relaxare	10 minute
Divizare	Aluatul se cântărește la 300gr și se modelează pe rotund (palinare)
Dospire la rece (5°C)	12 ore

Modelare

	Se modelează cu mâna pe un pat consistent de făină semolina fiecare bucată de aluat
Decorare înainte de coacere	Se adaugă sosul de roșii, mozzarella, roșii cherry și pesto

Ingrediente topping

Sos de roșii, pesto, mozzarella, roșii cherry

Coacere

Temperatura de coacere	270-280°C, cuptor pe vatră
Timp de coacere	5-6 minute



După coacere, se taie cu foarfeca.

Pizza cu Prosciutto și Ciuperci

Ingrediente

Aluat	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 650	100	1000	2000
Apă +/-	65	650	1300
O-tentic Durum	3	30	60
Sare	3	30	60
Ulei măsline	5	50	100
Total aluat		1760	3520
Cantitate aluat/Bucată în grame			300

Mod de lucru

Frământare

Frământare	8 minute lent + 4 minute rapid
Temperatură aluat	24-25°C
Relaxare	10 minute
Divizare	Aluatul se cântărește la 300gr și se modelează pe rotund (palinare)
Dospire la rece (5°C)	12 ore

Modelare

	Se modelează cu mâna pe un pat consistent de făină semolina fiecare bucată de aluat
Decorare înainte de coacere	Se adaugă sosul de roșii, mozzarella, prosciutto și ciuperci

Ingrediente topping

Sos roșii, prosciutto, mozzarella, ciuperci, reducere de oțet balsamic

Coacere

Temperatura de coacere	270-280°C, cuptor pe vatră
Timp de coacere	5-6 minute



După coacere, se decorează cu reducere de oțet balsamic.



Pizza Țărănească

Ingrediente

Aluat	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 650	75	750	1500
Făină Integrală	25	250	500
Apă +/-	65	650	1300
O-tentic Durum	3	30	60
Sare	3	30	60
Ulei măsline	5	50	100
Total aluat		1760	3520
Cantitate aluat/Bucată în grame			1300

Mod de lucru

Frământare

Frământare	8 minute lent + 4 minute rapid
Temperatură aluat	24-25°C
Relaxare	10 minute
Divizare	1300gr pentru tavă de 60/40

Dospire la rece (5°C) 12 ore

Modelare

Aluatul se modelează cu mâna pe un pat consistent de făină semolina și se întinde pe toată suprafața tăvii
Se face o pre-coacere a aluatului înainte de a pune ingredientele

Ingrediente topping

Smântână de gătit, cartofi fierți, cârnați proaspeți, brânză de burduf, tarhon

Coacere

Temperatura de coacere	270-280°C, cuptor pe vatră
Timp de coacere	13 -15 minute



După coacere, se poate decora cu salată rucola și se taie cu foarfeca.

Pizza Primavera

Ingrediente

Aluat	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 650	100	1000	2000
Apă +/-	65	650	1300
O-tentic Durum	3	30	60
Sare	3	30	60
Ulei măsline	5	50	100
Total aluat		1760	3520
Cantitate aluat/Bucată în grame			300

Mod de lucru

Frământare

Frământare	8 minute lent + 4 minute rapid
Temperatură aluat	24-25°C
Relaxare	10 minute
Divizare	Aluatul se cântărește la 300gr și se modelează pe rotund (palinare)
Dospire la rece (5°C)	12 ore

Modelare

	Se modelează cu mâna pe un pat consistent de făină semolina fiecare bucată de aluat
Decorare înainte de coacere	Se adaugă smântână lichidă, mozzarella, prosciutto cotto, ardei gras și vinete, dovlecel

Ingrediente topping

Sos roșii, prosciutto, mozzarella, ciuperci, reducere de oțet balsamic

Coacere

Temperatura de coacere	270-280°C, cuptor pe vatră
Timp de coacere	5-6 minute



Legumele se coc în cuptor înainte.



Pizza cu Somon

Ingrediente

Aluat	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 650	75	750	1500
Făină Integrală	25	250	500
Apă +/-	65	650	1300
O-tentic Durum	3	30	60
Sare	3	30	60
Ulei măsline	5	50	100
Total aluat		1810	3520
Cantitate aluat/Bucată în grame			1300



Mod de lucru

Frământare

Frământare	8 minute lent + 4 minute rapid
Temperatură aluat	24-25°C
Relaxare	10 minute
Divizare	1300gr pentru tavă de 60/40

Dospire la rece (5°C) 12 ore

Modelare

Decorare înainte de coacere

Aluatul se modelează cu mâna pe un pat consistent de făină semolina și se întinde pe toată suprafața tăvii
Blatul de pizza se coace în totalitate doar cu sosul de smântână adăugat, restul de ingrediente se adaugă după coacere

Ingrediente topping

Cremă de brânză cu verdețuri, somon afumat, mix salată, capere, ceapă roșie

Coacere

Temperatura de coacere	270-280°C, cuptor pe vatră
Timp de coacere	13 -15 minute



După coacere, se taie cu foarfeca.

Pizza Vegetariană

Ingrediente

Aluat	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 650	100	1000	2000
Apă +/-	65	650	1300
O-tentic Durum	3	30	60
Sare	3	30	60
Ulei măsline	5	50	100
Total aluat		1760	3520
Cantitate aluat/Bucată în grame			300



Mod de lucru

Frământare

Frământare	8 minute lent + 4 minute rapid
Temperatură aluat	24-25°C
Relaxare	10 minute
Divizare	Aluatul se cântărește la 300gr și se modelează pe rotund (palinare)
Dospire la rece (5°C)	12 ore

Modelare

Decorare înainte de coacere	Se modelează cu mâna pe un pat consistent de făină semolina fiecare bucată de aluat Se adaugă sosul de roșii , mozzarella, ardei gras, vinete, dovlecel, roșii cherry, ciuperci, ceapă roșie
-----------------------------	---

Ingrediente topping

Sos de roșii, mozzarella, roșii cherry, ardei gras, vinete, ciuperci, dovlecel, ceapă roșie

Coacere

Temperatura de coacere	270-280°C, cuptor pe vatră
Timp de coacere	6 minute



Legumele se coc în cuptor înainte.

Pizza Calzone

Ingrediente

Aluat	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 650	100	1000	2000
Apă +/-	65	650	1300
O-tentic Durum	3	30	60
Sare	3	30	60
Ulei măsline	5	50	100
Total aluat		1760	3520
Cantitate aluat/Bucată în grame			300



Mod de lucru

Frământare

Frământare	8 minute lent + 4 minute rapid
Temperatură aluat	24-25°C
Relaxare	10 minute
Divizare	Aluatul se cântărește la 300gr și se modelează pe rotund (palinare)

Dospire la rece (5°C)	12 ore
-----------------------	--------

Modelare

Se modelează cu mâna pe un pat consistent de făină semolina fiecare bucată de aluat

Decorare

Se adaugă sosul de roșii pe jumătate din aluatul aplatizat, împreună cu mozzarella, ciuperci și mușchi file. Ulterior se acoperă cu cealaltă parte rămasă goală, presând marginile pentru a nu se desface la coacere.

Coacere

Temperatura de coacere	230-240°C, cuptor pe vatră
Timp de coacere	8 minute



Pentru un aspect deosebit se poate decora cu sos de roșii și mozzarella.

Pizza Desert

Ingrediente

Aluat	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 650	100	1000	2000
Apă +/-	65	650	1300
O-tentic Durum	3	30	60
Sare	3	30	60
Ulei măsline	5	50	100
Total aluat		1760	3520
Cantitate aluat/Bucată în grame			300
Cantitate/Bucăți			



Mod de lucru

Frământare

Frământare	8 minute lent + 4 minute rapid
Temperatură aluat	24-25°C
Relaxare	10 minute
Divizare	Aluatul se cântărește la 300gr și se modelează pe rotund (palinare)
Dospire la rece (5°C)	12 ore

Modelare

	Se modelează cu mâna pe un pat consistent de făină semolina fiecare bucată de aluat
Decorare înainte de coacere	Se adaugă mozzarella, gorgonzola și felii de pere

Ingrediente topping

După coacere se decorează cu nuci, ricotta și miere

Coacere

Temperatura de coacere	270-280°C, cuptor pe vatră
Timp de coacere	6 minute



După coacere, se taie cu foarfeca.





FOOD INNOVATION FOR GOOD

