

CONCEPT VEGAN

Lasă-te inspirat de
puterea plantelor!



Ce înseamnă, de fapt,



o dietă pe bază de plante?

O dietă pe bază de plante se concentrează pe consumul predominant de alimente provenite din surse vegetale precum: legume și fructe, leguminoase, cereale integrale etc.

Însă, în cultura noastră, dieta bazată pe plante este asociată frecvent cu postul ortodox. Postul ortodox și dieta pe bază de plante au multe puncte comune, de la principiile nutriționale la beneficiile asupra sănătății și spiritualității.

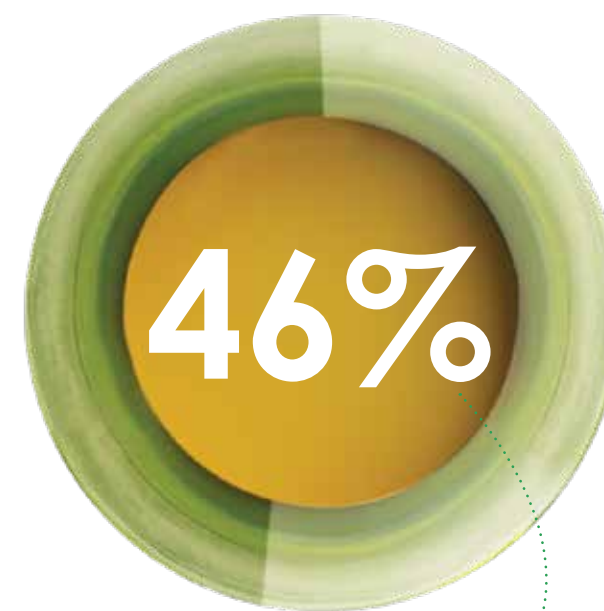


Postul implică o reducere a cantității totale de alimente consumate și un accent pe simplitate și moderație.

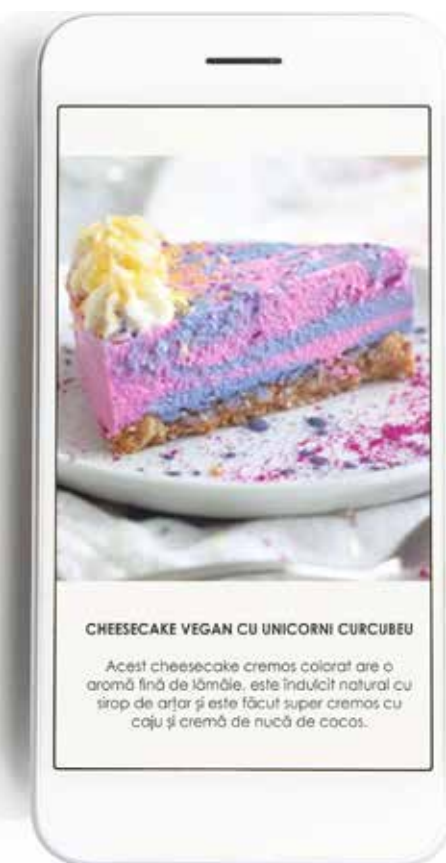
Preferințele consumatorilor

Tendința de a adopta alimentația conștientă și pură se extinde din ce în ce mai mult. Aceasta nu se limitează doar la rețetele bazate pe plante, ci și la opțiuni alimentare care să răspundă diverselor cerințe dietetice.

Europeanii sunt
interesați de
produse pe
bază de plante



Consumatorii consideră că gustul
alternativelor vegane este la fel de
bun precum al celor tradiționale.



Soluții pe bază de plante

Descoperă produsele Puratos cu care poți crea concepte vegane delicioase



AMBIANTE

Cremă vegetală cu performanțe excelente în decorarea produselor de cofetărie.

- Cremă vegetală UHT
- Extra stabilitate în timpul prelucrării și aplicării pe produsul finit
- Performanțe de durată în decorarea produselor
- Acoperire foarte bună, dar, în egală măsură, delicată.



CREMYVIT VANILLA PLANT BASED

Cremă instant ce se prepară la rece, care conține numai ingrediente de origine vegetală

- Simplu de utilizat (doar adăugați apă și amestecați)
- Textură cremoasă ce se topește în gură, cu aromă de vanilie și nuanțe de lapte, cu culoare tipică de cremă de vanilie
- Stabilitate la coacere
- Stabilă și la congelare/decongelare
- Tăietură curată



SUNSET GLAZE

Substituent lichid pentru glazurile pe bază de ou, fără proteine de lapte.

- Fără arome & coloranți artificiali
- Fără proteine din lapte - poate fi utilizat și în perioadele de post
- Oferă o tentă aurie atractivă produselor de brutărie și patiserie, fără a se lipi de ambalaj



BELCOLADE SELECTION CACAO-TRACE



BELCOLADE
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE



Gust echilibrat și
delicios



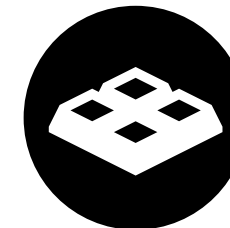
Certificată
Cacao-Trace



Inovație pe
bază de plante



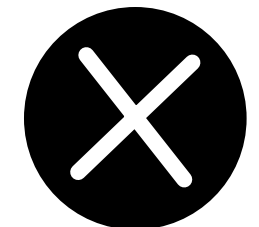
Versatil



Strălucire și culoare
deosebite



Textură
cremoasă



Fără lactate
și nuci

BELCOLADE SELECTION MILK
PLANT BASED CACAO TRACE

BELCOLADE SELECTION WHITE
PLANT BASED CACAO TRACE



Cuprins:

Cremșnit Plant Based.....	12
Cruffin cu vanilie	14
Danish cu vanilie și ciocolată	16
Danish Plant Based cu vanilie și fructe proaspete	18
Fraisier cu căpșuni.....	20
Mousse de dovleac și pralină.....	22
Tartă cu cremă de vanilie și fructe	24
Not a Nougat	26
Modern Fruity Mendiants	28



Cremșnit Plant Based



INGREDIENTE

Aluat	%	g	Cantitatea dorită
Făină 480	100	1000	1000
Apă rece (0-1°C)	50	500	500
Sare	1.8	18	18
Tigris Gold CL Fresh	0.5	5	5
Total aluat		1523	1523

Laminare

g

Mimetic 32 A la 1 kg de aluat

300

Cremă Vanilie

g

Apă rece

500

Cremyvîl Vanilla PB

350

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. 10 minute la -18 °C
Relaxare	Se repetă pașii de laminare 2 x 4

Modelare

Modelare	Se întinde până la grosimea de 1,8 - 2 mm
----------	---

Coacere

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

Cremă Vanilie

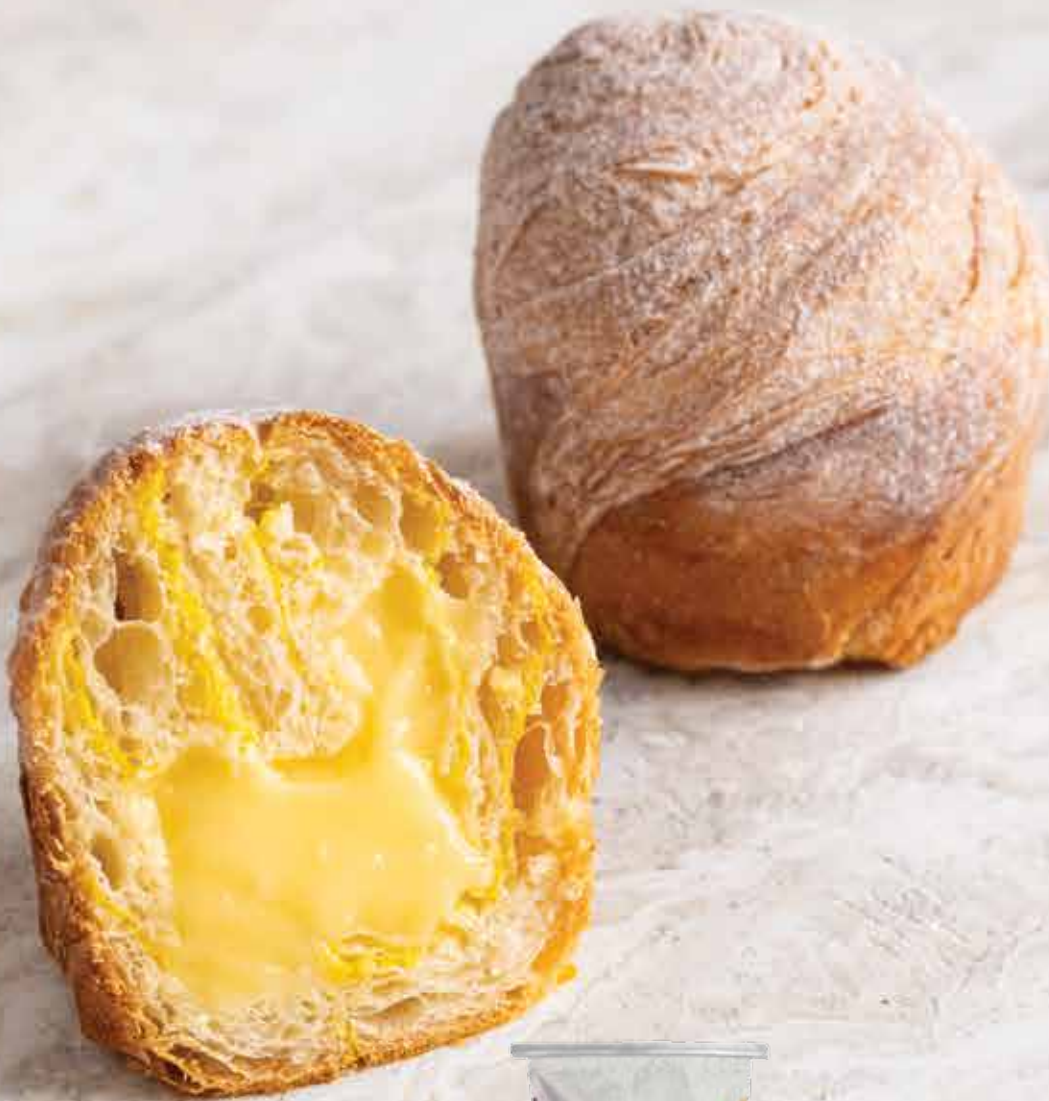
Se amestecă pudra cu apa rece, se omogenizează lent, apoi se mixează 3-5 minute la viteză mare.
Se recomandă ca înainte de utilizare crema să stea la rece aprox. 10 minute.



CREMYVIT VANILLA
PLANT BASED



Cruffin cu vanilie



CREMYVIT VANILLA
PLANT BASED



INGREDIENTE

Aluat	%	g	Cantitatea dorită
Făină 480	100	1000	1000
Apă rece (0-1°C)	55	550	550
Zahăr	10	100	100
Drojdie	5	50	50
S 500 CL Fresh	0,5	150	150
Mimetic 32 A	5	50	50
Total aluat		1900	1900

Laminare g

Mimetic 32 A la 1 kg de aluat 250

Aluat colorat g

Aluat bază	250
Apă	15
Colorant galben	30

Cremă vanilie Plant Based Cantitatea dorită

Cremyvîl Vanilla PB	35	350	350
Apă	100	1000	1000

Glazură g

Harmony Sublimo Glaze & Go Q.S.

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	Pe mijlocul bucății de aluat întins în formă dreptunghiulară se aşază placa de grăsime. Capetele aluatului se împăturesc peste placa de grăsime Mimetic 32 A . 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

Modelare	Se întinde aluatul până la grosimea de 2.75 mm, se taie ştraifuri cu baza de 3 cm şi lungimea de 10 cm după care se unesc 3 ştraifuri unul peste celălalt şi se modelează pe rotund. Dospire şi coacere în forme de brişce.
Dospire finală	55 –60 minute la 35 °C, umiditate relativă 70-80%

Cremă vanilie Plant Based

Se mixează **Cremyvîl Vanilla PB** împreună cu apa rece şi se lasă 10 minute la frigider înainte de utilizare.

Coacere

Umplere după coacere	Cu ajutorul poşului se adaugă crema de vanilie Cremyvîl Vanilla PB .
Coacere	Cu puţin abur la începutul coacerii
Temperatura de coacere	180 °C, cuptor convecţie
Țimp de coacere	14 - 15 minute

Glazurare

Imediat după coacere se glazurează prin pensulare cu **Harmony Sublimo Glaze & Go** şi se tăvălesc prin zahăr pudră pentru decor.

Danish cu vanilie și ciocolată



BELCOLADE
GRAINS NOIR



INGREDIENTE

Aluat	%	g	Cantitatea dorită
Făină 480	100	1000	1000
Apă rece (0 -1°C)	55	550	550
Zahăr	10	100	100
Drojdie	5	50	50
S 500 CL Fresh	0,5	150	150
Mimetic 32 A	5	50	50
Total aluat		1900	1900

Laminare g

Mimetic 32 A la 1 kg de aluat 250

Aluat colorat g

Aluat bază	250
Apă	15
Cacao	30

Cremă vanilie Plant Based % g Cantitatea dorită

Cremyvîl Vanilla PB	35	350	350
Apă	100	1000	1000
Belcolade Grains Noir			Q.S

Glazură g

Harmony Sublimo Glaze & Go Q.S.

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	Pe mijlocul bucății de aluat întins în formă dreptunghiulară se aşază placa de grăsime. Capetele aluatului se împăturesc peste placa de grăsime Mimetic 32 A . 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

Modelare	Se aplică aluatul colorat peste aluatul laminat astfel încât să acopere toată suprafața. Se întinde până la grosimea de 3 mm, se decupează pătrate cu baza de 7 cm, cu ajutorul unui cerc se taie pe mijloc și se aduc colțurile unul peste celălalt.
Dospire finală	55 - 60 minute la 35 °C, umiditate relativă 70 - 80%

Cremă vanilie Plant Based

Se mixează **Cremyvîl Vanilla PB** împreună cu apa rece și se lasă 10 minute la frigider înainte de utilizare.
Ulterior se încoporează și pepitele de ciocolată **Belcolade Grains Noir**.

Coacere

Umplere după coacere	Cu ajutorul poșului se adaugă crema de vanilie Cremyvîl Vanilla PB și Belcolade Grains Noir .
Coacere	Cu puțin abur la începutul coacerii
Temperatura de coacere	180 °C, cuptor convecție
Timp de coacere	14 - 15 minute

Glazurare

Imediat după coacere se glazurează prin pensulare cu **Harmony Sublimo Glaze & Go**.

Danish Plant Based cu vanilie și fructe proaspete



INGREDIENTE

Aluat	%	g	Cantitatea dorită
Făină 480	100	1000	1000
Apă rece (0 -1°C)	55	550	550
Zahăr	10	100	100
Drojdie	5	50	50
S 500 CL Fresh	0,5	150	150
Mimetic 32 A	5	50	50
Total aluat		1900	1900

Laminare	g
Mimetic 32 A la 1 kg de aluat	250

Aluat colorat	g
Aluat bază	250
Apă	15
Colorant roșu	30

Cremă vanilie Plant Based	%	g	Cantitatea dorită
Cremyvit Vanilla PB	35	350	350
Apă	100	1000	1000

Glazură	g
Sunset Glaze CL	Q.S.

MOD 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 32 A . 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	Se aplică aluatul colorat peste aluatul laminat astfel încât să acopere toată suprafața. Se întinde până la grosimea de 3 mm, se decupează ștraifuri de 2 cm pentru bază și lungimea de 12 cm, fiecare ștraif se taie pe mijloc și se răsucesc pe interior.
Dospire finală	55 - 60 minute la 35 °C, umiditate relativă 70 - 80%

Cremă vanilie Plant Based	Se mixează Cremyvit Vanilla PB împreună cu apa rece și se lasă 10 minute la frigider înainte de utilizare.
---------------------------	---

Coacere	
Decorare înainte de coacere	Se pulverizează cu Sunset Glaze CL (10% diluție cu apă).
Umplere după coacere	Cu ajutorul poșului se adaugă crema de vanilie Cremyvit Vanilla PB și se decorează cu fructe proaspete.
Coacere	Cu puțin abur la începutul coacerii.
Temperatura de coacere	180 °C, cuptor convecție
Țimp de coacere	14 - 15 minute



SUNSET GLAZE



Fraisier cu căpșuni

COMPOZIȚIE ȘI DECORARE

- 1. Blat de tort
- 2. Cremă de vanilie Plant Based
- 3. Asamblare și decorare

INGREDIENTE

Blat de tort	g
Tegral Prajitură de Post	1000
Apă	420
Ulei	150
Oțet (opțional)	5 -10

Cremă vanilie Plant Based	g
Cremyvit Vanilla PB	105
Apă Rece 295	295
Ambiante	200

Asamblare și decorare

Pe părțile exterioare ale tortului se pun jumătăți de căpșuni tăiate, după care se pune primul strat de blat, pe care îl decupăm mai mic decât diametrul cercului.
Se pune primul strat de cremă, încă un blat și căpșuni tăiate cubulețe mici și se termină până la nivelul cercului cu cremă.
Se decorează cu bucăți de căpșuni și zmeură proaspătă.

MOD DE LUCRU

Blat de tort
Se amestecă toate ingredientele timp de 5 minute și se coace la 165 °C pentru 25 - 30 minute.

Cremă vanilie Plant Based
Se mixează **Cremyvit Vanilla PB** împreună cu apa rece și se încorporează **Ambiante** semi-bătută.



AMBIANTE



Mousse de dovleac și pralină



COMPOZIȚIE ȘI DECORARE

- 1. Bază Crocantă
- 2. Mousse de pralină
- 3. Mousse de dovleac
- 4. Glazură
- 5. Decor

INGREDIENTE

Bază Crocantă	g
Belcolade Selection M. Plant Based CT	40
Praliné Noisette	45
Fulgi de porumb	40
Sare	1

Mousse de pralină	g
Zahăr	50
Belcolade Noir Selection CT	200
Lapte de soia	190
Praliné Noisette	120
Ambiante	375

Mousse de dovleac	g
Topfil Pumpkin 50%	400
Sirop de arțar	85
Lapte de soia	85
Scorțișoară	2
Agar agar	5
Aroma Vanilla	4
Unt de cacao	35
Ambiante	375

Glazură	g
Belcolade Selection M. Plant Based CT	75
Lapte de soia	75

MOD DE LUCRU

Bază crocantă

Se topește **Belcolade Selection M. Plant Based CT**, se adaugă **Praliné Noisette**, fulgii de porumb și sarea.

Se întinde în strat subțire, acesta fiind practic blatul tortului.

Mousse de pralină

Se pune laptele de soia cu zahărul pe foc și se ține până la punctul de fierbere. Se adaugă peste **Belcolade Noir Selection CT** și **Praline Noisette**, se omogenizează bine, iar când compoziția are 35 - 37 °C se încorporează **Ambiante** semi-bătută.

Mousse de dovleac

Se blendează **Topfil Pumpkin 50%** pentru a deveni aproape de textura unui piure și se pune pe foc împreună cu siropul de arțar, laptele de soia, scorțișoara și **Aroma Vanilla**. Când ajunge la punctul de fierbere se adaugă agar agar-ul și se continuă fierberea pentru încă 2 minute.

Se toarnă compoziția rezultată peste untul de cacao, iar la final se adaugă **Ambiante** semi-bătută.

Glazură

Se lasă laptele de soia să ajungă până la punctul de fierbere, după care se adaugă peste **Belcolade Selection M. Plant Based CT** și se pune deasupra tortului, practic glazurăm tortul doar pe suprafața plană.

Tartă cu cremă de vanilie și fructe



COMPOZIȚIE ȘI DECORARE

- 1. Coajă de tartă
- 2. Cremă de vanilie Plant Based
- 3. Fructe proaspete

INGREDIENTE

Coajă de tartă	g
Tegral Prăjitură de Post	500
Făină	250
Apă	150
Argenta Soft	150

Cremă de vanilie Plant Based	g
Cremyvit Vanilla PB	350
Apă rece	1000

Asamblare și decorare	g
Căpșuni	Q.S
Zmeură	Q.S
Orice alte fructe de sezon	Q.S

MOD DE LUCRU

Blat de tort

Se mixează toate ingredientele pentru 5 minute la viteză medie sau până se formează un aluat fraged.

Cremă de vanilie Plant Based

Se mixează **Cremyvit Vanilla PB** împreună cu apa rece și se lasă 10 minute la frigider înainte de utilizare.

Asamblare și decorare

Se decorează cu bucăți de căpșuni și zmeură proaspete.



Not a Nougat



COMPOZIȚIE ȘI DECORARE

Pentru 150 de părți de 11 g
1. Strat Fistic
2. Umplutură Nutty

INGREDIENTE

Strat Fistic	g
Belcolade Selection W. Plant-based Cacao-Trace	500
PatisFrance Pralirex Pistachio	100

Umplutură de nuci	g
Belcolade Selection W. Plant based Cacao-Trace	1000
PatisFrance Praliné Am Noise 50% Ampra	200
Fistic prăjit	170
Migdale prăjite	195
Alune de pădure prăjite	195
Sare	7

MOD DE LUCRU

Strat Fistic

Topiți și amesecați **Belcolade Selection W. Plant Based Cacao Trace** și **PatisFrance Pralirex Pistachio**.
Temperați compoziția și turnați-o într-o tavă de 36x27 cu grosimea de 3 mm și lăsați să se cristalizeze.

Umplutură de nuci

Topiți și amestecați **Belcolade Selection W. Plant Based Cacao Trace** și **PatisFrance Praliné Am Noise 50% Ampra**.
Temperați compoziția și amestecați ulterior cu selecția de nuci.
Turnați fillingul de nuci peste ciocolata cu fistic într-o formă de 36x27 cm cu o grosime de 12 mm și lăsați la setat. Adăugați o altă formă deasupra și finisați cu ciocolata cu fistic. Tăiați cu tehnologia water cut.



Belcolade Selection
W.Plant-based
Cacao-Trace



Modern Fruity Mendiants



COMPOZIȚIE ȘI DECORARE

- 1. Mendant White Strawberry
- 2. Mendant Milk Passion Fruit
- 3. Mendant Dark Raspberry

INGREDIENTE

Mendant White Strawberry	g
Belcolade Selection W. Plant-Based Cacao-Trace	QS
Pudră de fructe din căpșuni	QS
Mendant Milk Passion Fruit	g
Belcolade Selection M. Plant-Based Cacao-Trace	QS
Pudră de fructe din fructul pasiunii	QS
Mendant Dark Raspberry	g
Belcolade Selection Noir Intense Cacao-Trace	QS
Pudră de fructe din zmeură	QS

CONSTRUIRE

Temperați ciocolata pentru fiecare Mendant. Turnați câteva picături de ciocolată temperată pe o hârtie de copt. Înainte ca ciocolata să se seteze presărați puțină pudră de fructe deasupra cu ajutorul unui șablon. Lăsați să cristalizeze.

MOD DE LUCRU

Mendant White Strawberry
Încălziți ciocolata Belcolade Selection W. Plant based Cacao Trace la 45 °C și temperați la 29,4 °C. Dozați picături pe o hârtie de copt și presărați pudra de căpșuni deasupra. Lăsați să se cristalizeze în frigider la 16 °C și umiditate relativă sub 60%.
Mendant Milk Passion Fruit
Încălziți ciocolata Belcolade Selection M. Plant based Cacao Trace la 45 °C și temperați la 29,4 °C. Dozați picături pe o hârtie de copt și presărați pudra de fructul pasiunii deasupra. Lăsați să se cristalizeze în frigider la 16 °C și umiditate relativă sub 60%.
Mendant Dark Raspberry
Încălziți ciocolata Belcolade Selection Noir Intense Cacao Trace la 45 °C și temperați la 29,4 °C. Dozați picături pe o hârtie de copt și presărați pudra de zmeură deasupra. Lăsați să se cristalizeze în frigider la 16 °C și umiditate relativă sub 60%.



Belcolade Selection W.Plant-based Cacao-Trace



Belcolade Selection M.Plant-based Cacao-Trace



FOOD INNOVATION FOR GOOD



PuratosRomania



puratos_romania



@puratosromania6001



www.puratos.ro