

EXPLOZIE DE FRUCTE

Creat cu bucurie în
Rom[♥]nia



PROMISIUNEA NOASTRĂ

Proveniența fructelor din surse atent selecționate

Puratos deține surse de peste 120 de varietăți de fructe la nivel mondial.

Oferim soluții alimentare excepționale și inovatoare.

Încercăm să găsim cele mai bune surse de fructe din România, cu gust autentic și savuros.

Utilizăm doar fructe de cea mai înaltă calitate în producția noastră.



**Soluția noastră
PERFORMANȚA**

TOPFIL

Noua gamă de umpluturi cu fructe produse cu mândrie în România

- conțin un procent ridicat de fructe
- pot fi utilizate în diverse aplicații de panificație și patiserie pentru a oferi o explozie de fructe și gusturi autentice
- gust unic
- stabilitate extraordinară la coacere.

**Umplutura rămâne intactă pe
parcursul coacerii, fără niciun fel de
scurgere din produs.**





Sănătate și stare de bine

Conform **Taste Tomorrow**, cererea consumatorilor pentru opțiuni mai sănătoase în panificație și patiserie este în creștere.

Răspundem preferințelor consumatorilor prin includerea fructelor în produsele de patiserie.



**MORE
FRUITS**
LESS OF THE REST



CE ESTE O UEMPLUTURĂ CU FRUCTE? DE CE FRUCTE?



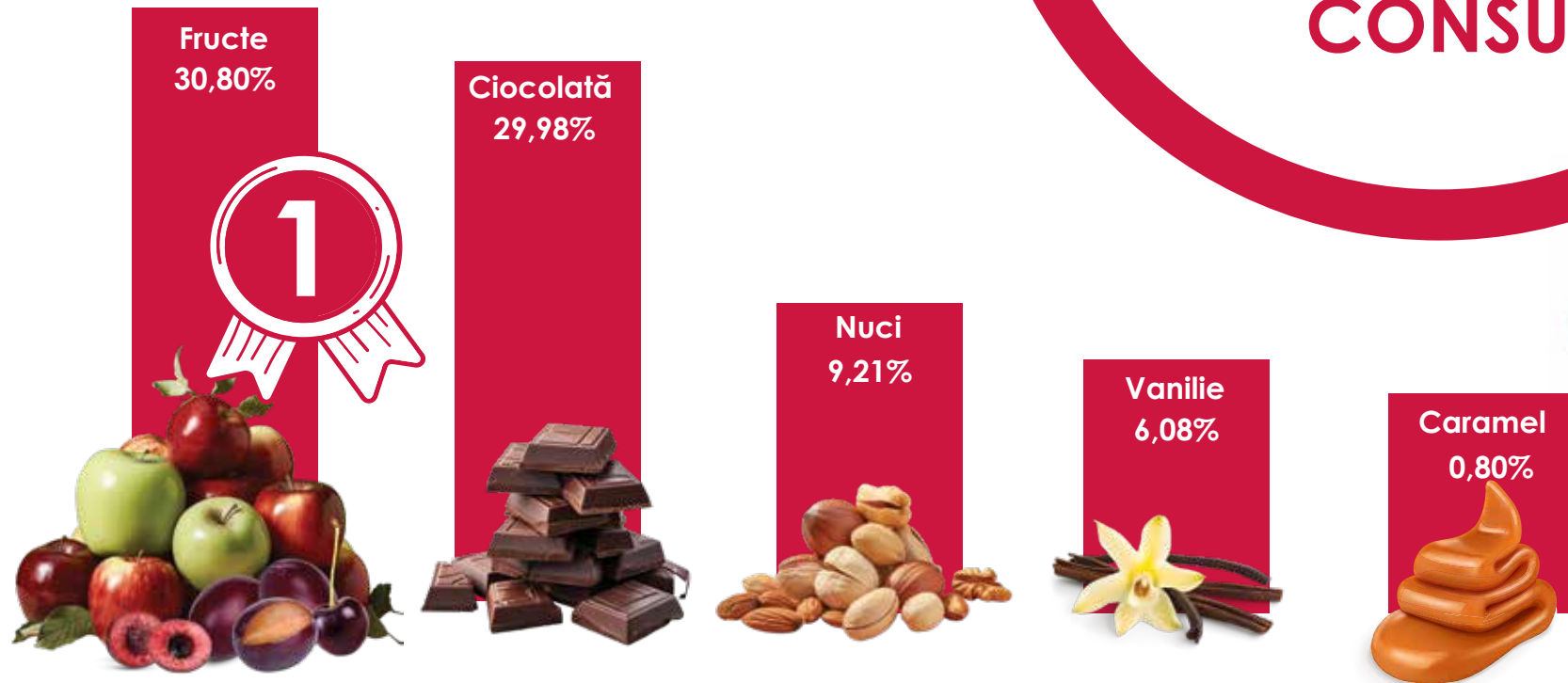
Când spunem umplutură cu fruct, ne gândim la o umplutură cu conținut ridicat de fruct, cu gust delicios, din fructe atent selecționate, bogate în nutrienți, versatile și performante în aplicații.

Umpluturile cu fructe nu sunt doar un ingredient, ci o alegere delicioasă și sănătoasă care adaugă un plus de bucurie și prospețime în fiecare zi.

Fructele au fost dintotdeauna considerate de către consumatori un ingredient sănătos, plin de nutrienți și în același timp delicios și natural.



TENDINȚE DE CONSUM



Source: Innova Market Insights
(2018-2022)

TENDINȚE DE CONSUM

50%

Dintre consumatori
caută alternative
mai sănătoase

Consumatorii
percep
ingredientele
locale ca
având un
impact mai
bun asupra
mediului și
sănătății

72%

Consideră că
alimentele produse cu
ingredientele locale au un
impact pozitiv
asupra mediului





80%

Din respondenții din România vor să fie informați cu privire la originea produselor pe care le consumă și modul prin care au fost fabricate

79%

Din respondenții din România Consideră că alimentele produse cu ingrediente locale sunt mai sănătoase

73%

Din respondenții din România Aleg produse care sunt produse în mod sustenabil

FRUCTE ROMÂNEȘTI



FERMA STELUȚA
Cluj-Napoca

MERE DE VOINEȘTI

Cel mai popular soi, care a consacrat zona Voinești, este Jonathanul, care are un gust și o aromă aparte, ușor acrișor. El reprezintă gustului mărului românesc cu care am crescut cu toții.

Acest soi de măr are o tradiție încă din anul 1880 și a fost cultivat din generație în generație, ajungând la dimensiuni și vârste fabuloase.



**Din livezi românești,
în deserturi delicioase**



MERE



FERMA STELUȚA

Povestea Fermei Steluța începe în anii 1950, când au fost plantate primele livezi de cireș, prun și măr pe dealul cu același nume din Cluj-Napoca. Pământul roditor și clima ideală pentru cultivarea pomilor au făcut ca fructele crescute aici să își câștige renumele în întreaga țară.



Sușținem fermierii din România

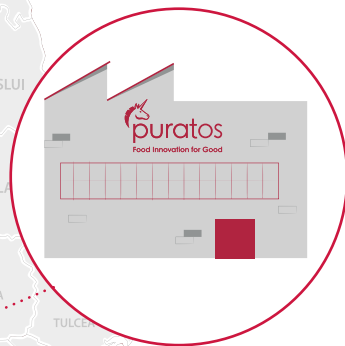
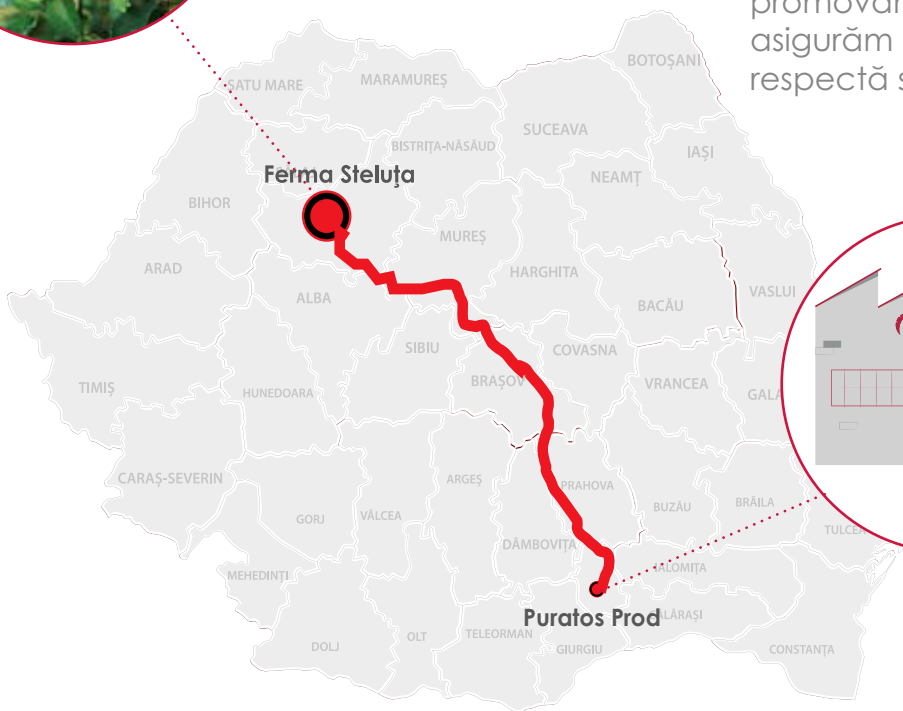
- ♥ Origine locală, aproape de tine
- ♥ Utilizăm fructe crescute pe meleaguri românești
- ♥ Sușținem economia românească
- ♥ Avem încredere în gustul autentic românesc



Ce înseamnă pentru noi From Field to Fork?

Este programul nostru de sustenabilitate ce reprezintă un angajament ferm în direcția controlului asupra provenienței și trasabilității, de la momentul recoltării în livadă până la obținerea produsului finit.

Prin intermediul acestui program, ne propunem să minimizăm amprenta noastră ecologică, să promovăm practici agricole durabile și să ne asigurăm că fiecare etapă a procesului nostru respectă standardele ridicate ale sustenabilității.



Variețati de fructe

Pentru produsul **Vivafil Apple 35%** folosim mere românești din soiul Pinova de la Ferma Steluța. Foarte succulent, cu pulpă fermă, dulce-acrișoară, aromată cu note ușor parfumate.



De ce
From **FIELD**
to **FORK?**

Consumatorii în prezent caută mai multă autenticitate și produse mai naturale. Umpluturile cu fructe sunt printre cele mai potrivite pentru a exemplifica aceste tendințe. Puratos a investit în dobândirea de expertiză în fiecare etapă a lanțului de aprovizionare, de la livadă la produs finit.

TOPFIL PLIN DE FRUCTE

Fructele
sunt
miezul



Mere românești



Conținut ridicat de fructe
Etichetă mai curată



Performanță la
coacere



TOPFIL, noua gamă de umpluturi cu fructe, este produsă în fabrica noastră din România, iar o parte din merele noastre provin de la fermierii din România.



GAMA DE UMPLUTURI



TOPFIL Apple 80%

Umplutură gata de utilizat cu bucăți de mere cuburi și piure de măr, pentru produse de patiserie fină, proaspete sau congelate cu stabilitate ridicată la coacere.



TOPFIL Apple 80% Pieces

Umplutură gata de utilizat din mere rase și piure de măr, pentru produse de patiserie fină, proaspete sau congelate cu stabilitate ridicată la coacere. Merele rase (50%) sunt **mere românești** din regiunea Voinești.



Umpluturi cu fructe de la fabrica noastră



Vivafil Apple 35% From Field To Fork

Umplutură gata de utilizat cu piure de **măr românesc** pentru produse de patiserie fină, proaspete sau congelate cu stabilitate ridicată la coacere.

ucte produse în i din România



Topfil Sour Cherry 40%

Umplutură gata de utilizat cu bucăți de vișine atent selecționate, pentru produse de patiserie fină, proaspete sau congelate cu stabilitate ridicată la coacere.



Topfil Sour Cherry 65%

Umplutură gata de utilizat cu bucăți de vișine atent selecționate, pentru produse de patiserie fină, proaspete sau congelate cu stabilitate ridicată la coacere.



Topfil Plum Smooth 90%

Umplutură gata de utilizat cu conținut ridicat de prune pentru produse de patiserie fină, proaspete sau congelate cu stabilitate ridicată la coacere.

UMPLUTURI CU FRUCTE

**Pline de
fructe** **Pline de
beneficii**



Pentru afacerea ta

- ♥ Conținut ridicat de fruct de până la 90%
- ♥ Stabilitate ridicată la coacere
- ♥ Stabilitate la congelare și decongelare
- ♥ Calitate constantă
- ♥ Gata de utilizare
- ♥ Fără arome sau coloranți artificiali

Pentru clienții tăi

- ♥ Produs cu drag în România
- ♥ Gust intens și savuros de fructe
- ♥ Mai multe fructe, etichetă mai curată
- ♥ Gust autentic românesc



RETETE





Red Apple:

pag 20



Cherry Cheesy:

pag 22



Double Cherry:

pag 24



Apple Eclair:

pag 26



Crumble Tart:

pag 28



Apple Tart:

pag 30





Danish bicolor cu umplutură de vișine: pag 32



Sugar Sour Cherry Danish: pag 34



Danish cu cremă de vanilie și umplutură cu măr: pag 36



Danish cu umplutură de măr ras: pag 38



Apple Rolls: pag 40



Floare de prun: pag 42



RED APPLE



Rețetă dezvoltată de Andrei Stănescu, consilier tehnic Puratos, pasionat de deserturile delicate, ce dezvăluie texturi și arome spectaculoase.



Nivel de complexitate



INGREDIENTE

Jocond Biscuit	g
Ouă	210
Amandes Rapees (pudră de migdale)	185
Zahăr pudră	160
Făină	42
Albuș	135
Zahăr	25
Unt 82%	35
Mousse ciocolată	g
Lapte	300
Batoane scorțișoară	2 buc
Gălbenuș	120
Belcolade Selection Blanc Cacao Trace	300
Gelatină	15
Passionata	450
Insertje măr	g
Topfil Apple 80%	Q.S
Glazură crocantă	g
Belcolade Selection Blanc Cacao Trace	150
Belcolade PPP Cocoa Butter	50
Ulei	20
Decor	g
Belcolade PPP Cocoa Butter	50
Colorant liposolubil	3,5

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 ciocolată

Se fierbe laptele împreună cu batoanele de scorțișoară. Se scot batoanele apoi se adaugă gălbenușurile și se fierb până la 85°C. Se toarnă compoziția peste bănuții de ciocolată și gelatina hidratată. Când compoziția ajunge la 35°C se încorporează frișca semi-bătută.

Insertje măr

Se toarnă **Topfil Apple 80%** în forme sferice din silicon și se congelează.

Glazură crocantă

Se topește untul de cacao și ciocolată albă. Se adaugă uleiul. Se folosește la 40°C. Se scufundă mousse-ul congelat folosind o scobitoare. Se lasă la setat pe o hârtie de copt.

Decor

Se topește untul de cacao. Se adaugă colorantul. Se aplică prin pulverizare pe produsul congelat.

UMPLERE ȘI DECORARE

Se toarnă mousse-ul în 2/3 din forma de silicon, se adaugă insertja și se închide forma cu un disc din blat. După congelare, se scufundă prăjitura în glazura crocantă apoi se aplică stratul de unt de cacao colorat.

CHERRY CHEESY



Rețetă dezvoltată de Andrei Stănescu, consilier tehnic Puratos, pasionat de deserturile delicate, ce dezvăluie texturi și arome spectaculoase.



Nivel de complexitate



INGREDIENTE

Foaie	g
Tegral Savoie	250
Ouă	187
Apă	25
Mousse Brânză	
Puraser Cheese Filling	400
Lapte	50
Gelatină	10
Passionata	300
Insertie Vișină	g
Topfil Sour Cherry 40%	QS
Glazură crocantă	g
Belcolade Selection Blanc Cacao Trace	150
Belcolade PPP Cocoa Butter	50
Ulei	120
Decor	g
Belcolade PPP Cocoa Butter	50
Colorant liposolubil	3,5

MOD DE LUCRU

Foaie

Se mixează toate ingredientele la viteză mare timp de 8 minute. Se întinde compoziția obținută pe o tavă tapetată cu hârtie și se coace 5-6 minute la 190°C cu abur în primul minut.

Mousse Brânză

Se încălzește laptele și **Puraser Cheese Filling**. Se adaugă gelatina hidratată în apa rece. După răcire se încorporează **Passionata** semi-batută.

Insertie vișină

Se toarnă **Topfil Sour Cherry 40%** în forme sferice din silikon și se congelează.

Glazură crocantă

Se topește untul de cacao și ciocolata albă. Se adaugă uleiul. Se folosește la 40°C.

Se scufundă mousse-ul congelat folosind o scobitoare. Se lasă la setat pe o hârtie de copt.

Decor

Se topește untul de cacao, se adaugă colorantul. Se aplică prin pulverizare pe produsul congelat.

UMPLERE ȘI DECORARE

Se toarnă mousse-ul în 2/3 din forma de silikon, se adaugă insertia și se închide forma cu un disc din blat.

După congelare, se scufundă prăjitura în glazura crocantă, apoi se aplică stratul de unt de cacao colorat.

DOUBLE CHERRY



Rețetă dezvoltată de Cristian Gae, consilier tehnic Puratos, un cunoscut maestru al deserturilor fine, cu o experiență de peste 20 ani în cofetărie.



Nivel de complexitate



INGREDIENTE

Blat	g
Tegral Dark Moist Cake	500
Unt	300
Ouă	300
Carat Cover Classic Dark	300
Mousse ciocolată	g
Lapte	300
Gălbenuș	120
Belcolade Selection Noir Cacao Trace	300
Gelatină	15
Passionata	450
Insertjie	g
Topfil Sour Cherry 65%	Q.S
Glazură crocantă	g
Belcolade Selection Blanc Cacao Trace	150
Belcolade PPP Cocoa Butter	50
Ulei	20
Decor	g
Belcolade PPP Cocoa Butter	50
Colorant liposolubil	3,5

MOD DE LUCRU

Blat

Se mixează **Tegral Dark Moist Cake** cu ouăle. Se topește **Carat Cover Classic Dark** împreună cu untul, se adaugă peste compoziție și se mixează timp de 5 minute la viteză medie cu paleta. Se întinde pe o tavă cu diametrul 60/40. Se coace la 175°C timp de 15-18 minute.

Mousse ciocolată

Se fierbe laptele apoi se adaugă gălbenușurile și se fierb până la 85°C. Se toarnă compoziția peste bănuții de ciocolată și gelatina hidratată. Când compoziția ajunge la 37°C se încorporează frișca semi-bătută.

Insertjie mă

Se toarnă **Topfil Sour Cherry 65%** în forme sferice din silicon și se congelează

Glazură crocantă

Se topește untul de cacao și ciocolată albă. Se adaugă uleiul. Se folosește la 40°C. Se scufundă mousse-ul congelat folosind o scobitoare. Se lasă la setat pe o hârtie de copt.

Decor

Se topește untul de cacao. Se adaugă colorantul. Se aplică prin pulverizare pe produsul congelat.

UMPLERE ȘI DECORARE

Se toarnă mousse-ul în 2/3 din forma de silicon, se adaugă insertjia și se închide forma cu un disc din blat. După congelare, se scufundă prăjitura în glazura crocantă apoi se aplică stratul de unt de cacao colorat.

APPLE ECLAIR



Rețetă dezvoltată de Cristian Gae, consilier tehnic Puratos, un cunoscut maestru al deserturilor fine, cu o experiență de peste 20 ani în cofetărie.



Nivel de complexitate



INGREDIENTE

Coajă ecler	g
Tegral Clara Ultra	500
Ulei	340
Apă 20°C	870
Cremă	g
Cremyco	175
Apă	500
Deli Caramel	400
Mousse ciocolată	g
Lapte	300
Gălbenuș	120
Belcolade Selection Blanc Cacao Trace	300
Gelatină	15
Passionata	450
Insertjie	g
Vivafil Apple 35%	200
Glazură crocantă	g
Belcolade Selection Blanc Cacao Trace	150
Belcolade PPP Cocoa Butter	50
Ulei	20
Decor	g
Belcolade PPP Cocoa Butter	50
Colorant liposolubil	3,5

MOD DE LUCRU

Coajă ecler

Se mixează pudra cu uleiul și apa la viteză mică timp de 1 minut. Se continuă mixarea încă 5/6 minute la viteză medie.

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.

Cremă

Se amestecă **Cremyco** cu apa până se obține crema de vanilie apoi se amestecă cu **Deli Caramel**.

Mousse ciocolată

Se fierbe laptele apoi se adaugă gălbenușurile și se fierb până la 85°C. Se toarnă compoziția peste bănușii de ciocolată și gelatina hidratată. Când compoziția ajunge la 35°C se încorporează frișca semi-bătută.

Insertjie

Se aplică **Vivafil Apple 35%** cu poșul la baza mousse-ului de ciocolată.

Glazură crocantă

Se topește untul de cacao și ciocolata albă. Se adaugă uleiul. Se folosește la 40°C.

Se scufundă mousse-ul congelat folosind o scobitoare.

Se lasă la setat pe o hârtie de copt.

Decor

Se topește untul de cacao. Se adaugă colorantul. Se aplică prin pulverizare pe produsul congelat.

UMPLERE ȘI DECORARE

Se toarnă mousse-ul în forma de silicon și se adaugă insertjia.

După congelare, se scufundă prăjitura în glazura crocantă apoi se aplică stratul de unt de cacao colorat.

Se taie capacul eclerului și se toarnă crema de caramel, peste care se pune mousse-ul.

CRUMBLE TART



Rețetă dezvoltată de Andrei Stănescu, consilier tehnic Puratos, pasionat de deserturile delicate, ce dezvăluie texturi și arome spectaculoase.



Nivel de complexitate



INGREDIENTE

Aluat fraged	g
Unt 82%	250
Zahăr pudră	170
Ouă	100
Sare	2
Amandes Rapees (pudră de migdale)	100
Făină	390

Umplutură de prune	g
Topfil Plum Smooth 90%	QS

Crumble	g
Zahăr	200
Unt	200
Făină	300

MOD DE LUCRU

Aluat fraged

Se amestecă toate ingredientele. Se întinde aluatul până la grosimea de 2 mm și se mulează în forma de tartă. Se coace la 160°C timp de 10 minute.

Umplutură de prune

Tarta se umple cu **Topfil Plum Smooth 90%** înainte de coacere.

Crumble

Se amestecă toate ingredientele până se obține un aluat sfărâmișor.

UMPLERE ȘI DECORARE

Tarta mulată se coace timp de 10 minute la 160°C.

Se toarnă **Topfil Plum Smooth 90%** în tartă și se presară aluatul de crumble deasupra. Se continuă coacerea încă 10 minute.

APPLE TART



Rețetă dezvoltată de Cristian Gae, consilier tehnic Puratos, un cunoscut maestru al deserturilor fine, cu o experiență de peste 20 ani în cofetărie.



Nivel de complexitate



INGREDIENTE

Aluat fraged	g
Unt 82%	250
Zahăr pudră	170
Ouă	100
Sare	2
Amandes Rapees (pudră de migdale)	100
Făină	390

Frangipane	g
Unt	250
Zahăr	250
Amandes Rapees (pudră de migdale)	250
Ouă	200
Gălbenuș	40
Făină	90

Umplutură de măr	g
Topfil Apple 80% Pieces	250

Crutoane cu scorțișoară	g
Tegral Satin Creme Cake - CL	250
Ouă	170
Ulei	100
Scorțișoară	2
Apă	100

MOD DE LUCRU

Aluat fraged

Se amestecă toate ingredientele. Se întinde aluatul până la grosimea de 2 mm și se mulează în forma de tartă. Se coace la 160°C timp de 10 minute

Frangipane

Se amestecă untul cu zahărul, după care se adaugă ouăle cu gălbenușul, iar la final se încorporează făina și pudra de migdale. Se adaugă frangipane-ul în coaja de tartă și se coace la 160°C timp de 15 minute.

Umplutură de măr

Se adaugă **Topfil Apple 80% Pieces** peste frangipane și se coace la 160°C timp de 10 minute.

Crutoane cu scorțișoară

Se amestecă toate ingredientele la viteză mare, cu paleta mixerului pentru 5 minute, se întinde în tavă și se coace la 160°C timp de 15-20 minute.

UMPLERE ȘI DECORARE

Se mulează tarta și se coace la 160°C timp de 10 minute. Se pune frangipane-ul în coaja de tartă și se coace pentru 15 minute, după care se adaugă umplutura de măr și se mai coace pentru încă 10 minute, iar la final se adaugă crutoanele cu scorțișoară deasupra.

DANISH BICOLOR CU UMPLUTURĂ DE VIȘINE



Rețetă dezvoltată de Laurențiu Holțman, specialist în domeniul brutăriei și viennoseriei cu o experiență de peste 12 ani în cadrul Puratos România



Nivel de complexitate



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
Easy Croissant	15	150	150
Mimetic Primeur 10% Butter	5	50	50
Total aluat		1900	1900

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

Aluat colorat	g
Aluat bază	250
Colorant roșu	Q.S

Umplutură	g
Topfil Sour Cherry 65%	Q.S

Glazură	g
Harmony Sublimo Glaze & Go	Q.S

MOD DE LUCRU

Frământare

Frământare
Aluat colorat

4 minute lent + 6 minute rapid

Se scot 250 g de aluat cu 2 minute înainte de finalul frământării și se amestecă cu colorantul roșu

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**. Se aplică aluatul colorat acoperind toată suprafața și 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

Modelare

Se aplică aluatul colorat peste aluatul laminat astfel încât să acopere toată suprafața. Se întinde până la grosimea de 3 mm, se decupează cercuri cu diametrul de 5 cm pentru bază și ștraifuri de 2/20 cm, fiecare ștraif se răsucește și se închide formând un cerc pentru margine. Pentru a-și păstra forma rotundă se dospesc și se coc în cercuri cu diametru de 8 cm.

Dospire finală

75 – 90 minute la 33°C, umiditate relativă 70-80%

Coacere

Umplere

Se presează mijlocul și cu ajutorul poșului se adaugă **Topfil Sour Cherry 65%** înainte de coacere

Coacere

Cu puțin abur la începutul coacerii

Temperatura

180°C, cuptor convecție

Timp

15 minute

Glazurare

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

SUGAR SOUR CHERRY DANISH



Rețetă realizată de Ciprian Dinu, consilier tehnic Puratos, pasionat de brutărit și de creat rețete inedite.



Nivel de complexitate



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
Easy Croissant	15	150	150
Mimetic Primeur 10% Butter	5	50	50
Total aluat		1900	1900

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

Aluat colorat	g
Aluat bază	250
Colorant roșu	Q.S

Umplutură	g
Topfil Sour Cherry 40%	Q.S

Glazură	g
Harmony Sublimo Glaze & Go	Q.S

MOD DE LUCRU

Frământare

Frământare

4 minute lent + 6 minute rapid

Aluat colorat

Se scot 250 g de aluat cu 2 minute înainte de finalul frământării și se amestecă cu colorantul roșu

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 la -18°C

Modelare

Modelare

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 3,5 mm și se decupează în bucăți triunghiulare cu latura de 9 cm.

Dospire finală

75 – 90 minute la 33°C, umiditate relativă 70-80%

Coacere

Umplere

Cu ajutorul poșului se adaugă **Topfil Sour Cherry 40 %** înainte de coacere.

Coacere

Cu puțin abur la începutul coacerii înainte de coacere.

Temperatura

180°C, cuptor convecție

Țimp

14 - 15 minute

Glazurare

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

DANISH CU CREMĂ DE VANILIE ȘI UMPLUTURĂ CU MĂR



Rețetă dezvoltată de Laurențiu Holțman, specialist în domeniul brutăriei și viennoseriei cu o experiență de peste 12 ani în cadrul Puratos România



Nivel de complexitate



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
Easy Croissant	15	150	150
Mimetic Primeur 10% Butter	5	50	50
Total aluat		1900	1900

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

Cremă diplomat	%	g	Cantitatea dorită
Cremyco	35	350	350
Apă / Lapte rece	100	1000	1000
Passionata	50	500	500

Umplutură	g
Topfil Apple 80%	Q.S

Glazură	g
Sunset Glaze CL	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 Primeur10% 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

Modelare	Se întinde până la grosimea de 3 mm. Se decupează în bucăți pătrate de 7 cm. Se unesc cele 4 colțuri în mijloc și se presează centrul. Pentru a-și păstra forma rotundă se dospesc și se coc în cercuri cu diametru de 8 cm.
Dospire finală	75 – 90 minute la 33°C, umiditate relativă 70-80%

Cremă diplomat

Se amestecă cu telul **Cremyco** cu apă/lapte rece până se obține o cremă omogenă. Crema obținută se amestecă cu **Passionata** semi-bătută.

Coacere

Umplere	Se presează mijlocul, cu ajutorul poșului se adaugă Topfil Apple 80% înainte de coacere.
Decorare	Se pulverizează cu Sunset Glaze CL (10% diluție cu apă) înainte de coacere.
Temperatură	180°C, cuptor convecție
Temp	14-15 minute

Decorare după răcire

Se aplică cu poșul crema diplomat acoperind jumătate din suprafața umpluturii cu mere. Se poate decora cu felii de măr deshidratat.

DANISH CU UMPLUTURĂ DE MĂR RAS



Rețetă dezvoltată de Laurențiu Holțman, specialist în domeniul brutăriei și viennoseriei cu o experiență de peste 12 ani în cadrul Puratos România



Nivel de complexitate



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
Easy Croissant	15	150	150
Mimetic Primeur 10% Butter	5	50	50
Total aluat		1900	1900

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

Aluat colorat	g
Aluat bază	250
Apă	15
Cacao	30

Umplutură	g
Topfil Apple 80% Pieces	Q.S

Glazură	g
Harmony Sublimo Glaze & Go	Q.S

MOD DE LUCRU

Frământare

Frământare
Aluat colorat

4 minute lent + 6 minute rapid

Se scot 250 g de aluat cu 2 minute înainte de finalul frământării și se amestecă cu 30 g cacao și 15 g apă

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 la -18°C

Modelare

Modelare

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 3,75 mm și se decupează în bucăți pătrate de 7 cm.

Dospire finală

75 – 90 minute la 33°C, umiditate relativă 70-80%

Coacere

Umplere

Se presează mijlocul, cu ajutorul poșului se adaugă **Topfil Apple 80% Pieces** înainte de coacere.

Coacere

Cu puțin abur la începutul coacerii înainte de coacere.

Temperatura

180°C, cuptor convecție

Țimp

15 minute

Glazurare

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

APPLE ROLLS



Rețetă realizată de Ciprian Dinu, consilier tehnic Puratos, pasionat de brutărit și de creat rețete inedite.



Nivel de complexitate



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
Easy Croissant	15	150	150
Mimetic Primeur 10% Butter	5	50	50
Total aluat		1900	1900

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

Aluat colorat	g
Aluat bază	250
Apă	15
Cacao	30

Umplutură	g
Vivafil Apple 35% F2F	Q.S

Glazură	g
Harmony Sublimo Glaze& Go	Q.S

MOD DE LUCRU

Frământare

Frământare	4 minute lent + 6 minute rapid
Aluat colorat	Se scot 250 g de aluat cu 2 minute înainte de finalul frământării și se amestecă cu 30 g cacao și 15 g apă
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 . Se aplică aluatul colorat acoperind toată suprafața și 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

Modelare	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 3,25 mm și se decupează în bucăți dreptunghiulare cu baza de 3 cm și lungimea de 20 cm. Se rulează fiecare dreptunghi, se așază în forma de muffins din aluminiu și se presează.
Dospire finală	75 – 90 min la 33°C, umiditate relativă 70-80%

Coacere

Umplere	Se presează mijlocul și cu ajutorul poșului se umple cu Vivafil Apple 35% înainte de coacere
Coacere	Cu puțin abur la începutul coacerii
Temperatura	180°C, cuptor convecție
Țimp	16 - 17 minute

Glazurare

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

FLOARE DE PRUN



Rețetă realizată de Ciprian Dinu, consilier tehnic Puratos, pasionat de brutărit și de creat rețete inedite.



Nivel de complexitate



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
Easy Croissant	15	150	150
Mimetic Primeur 10% Butter	5	50	50
Total aluat		1900	1900

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

Aluat colorat	g
Aluat bază	250
Apă	15
Cacao	30

Umplutură	g
Topfil Plum Smooth 90%	Q.S

Glazură	g
Harmony Sublimo Glaze & Go	Q.S

MOD DE LUCRU

Frământare

Frământare

4 minute lent + 6 minute rapid

Aluat colorat

Se scot 250 g de aluat cu 2 minute înainte de finalul frământării și se amestecă cu 30 g cacao și 15 g apă

Temperatură aluat

18 - 21°C

Relaxare

10 minute în folie, la -18°C

Laminare

Relaxare 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 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 și lățimea de 20 cm. Se așază pe masa de lucru cu partea colorată în jos și se rulează din ambele capete (sus și jos) formând un rulou dublu. Se porționează în bucăți de 3 cm, fiecare bucată se taie pe mijloc formând o floare cu patru petale. Se așază în forme de brișe din aluminiu (5 cm L, 4 cm H) și se presează ușor petalele pe marginea forme.

Dospire finală

75 – 90 minute la 33°C, umiditate relativă 70-80%

Coacere

Umplere

Cu ajutorul poșului se adaugă **Topfil Plum Smooth 90%** înainte de coacere.

Coacere

Cu puțin abur la începutul coacerii înainte de coacere.

Temperatura

180°C, cuptor convecție

Țimp

14 - 15 minute

Glazurare

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

SERVICII





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:

- Cumperi produsele preferate online
- Salvezi rețetele preferate



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 făcând click pe linkul de confirmare pentru a vă activa contul (dacă nu primiți un e-mail, verificați folderul SPAM).



E-mail de bun venit

Dă! 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*



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



Accesează MyPuratos

Introdu-ți datele de contact pentru a accesa contul tău MyPuratos.



Navighează pe site

Descoperă produsele noastre, inspiră-te din diversele rețete disponibile și bucură-te de oferte.



Adaugă produse în coșul de cumpărături

Produsele pot fi adăugate în coșul de cumpărături direct din paginile de produse sau de rețete, bara de căutare sau meniul tău.



Click pe iconița de comandă

Verifică-ți coșul de cumpărături, adaugă produse noi sau modifică cantitățile.



Confirmă comanda

După ce ai definitivat lista produselor pe care ți le dorești, validează:

- Data livrării | Locația livrării | Metoda de plată.

FOOD INNOVATION FOR GOOD



PuratosRomania



puratos_romania



@puratosromania6001



www.puratos.ro/ro