

IS IT CAKE?

Un concept inspirat din natură



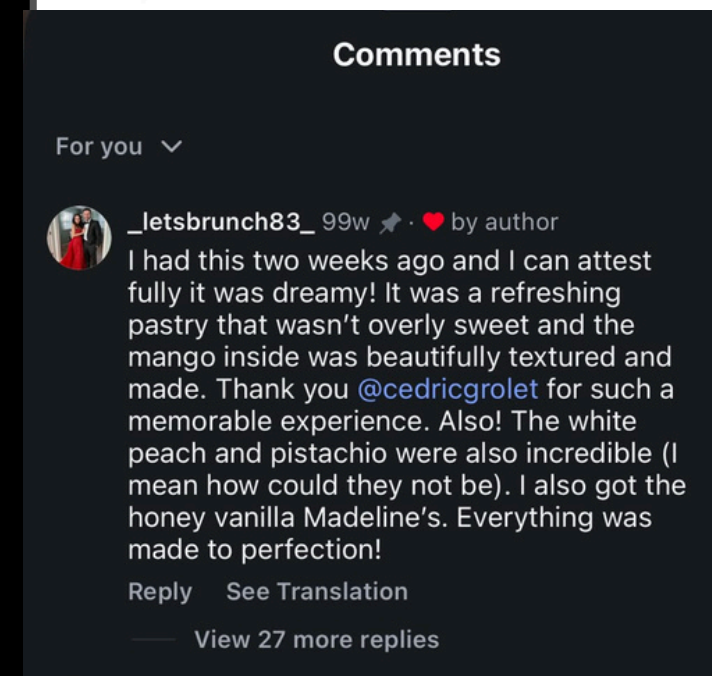
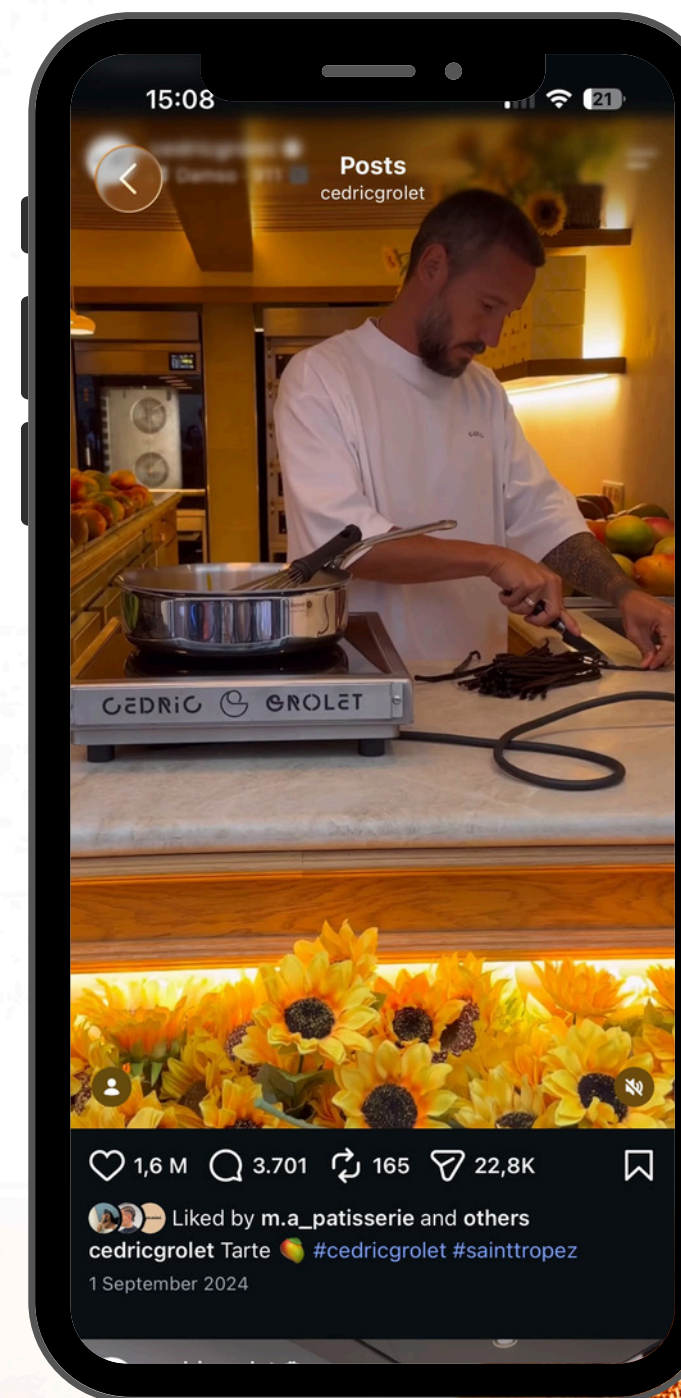
44%
dintre respondenții din
ROMÂNIA

Consideră că
împărtășirea
experiențelor
culinare online
ajută la
conectarea cu
persoane care
gândesc la fel.

Cake or trend?

Ce a început ca o tendință virală în social media s-a transformat într-o schimbare reală a preferințelor consumatorilor. Astăzi, fructul este unul dintre cele mai puternice simboluri ale **prospețimii, naturaleții și premiumizării** în cofetărie.

Nu mai este
doar un trend.
Este noul limbaj
al deserturilor
moderne.



Ce își doresc CONSUMATORII?



TANGY TWIST

Consumatorii caută arome **vibrante și răcoritoare**. Citricele, fructele exotice și **combinațiile dulce-acrișor** aduc **prospețime** și transformă desertul într-o experiență mai ușoară și mai **modernă**.



CULINARY FUSION

Combinații **creative de fructe, texturi și influențe culinare** pentru experiențe noi.



PICTURE PERFECT

În era social media, deserturile trebuie să impresioneze înainte de prima degustare. **Culorile naturale, secțiunile spectaculoase și formele inspirate din fructe** generează atractivitate și distribuie online.



PERFECT PORTION

Consumatorii își doresc momente de **răsfăț fără compromis**. **Monoporțiile pe bază de fructe** oferă **echilibrul perfect** între plăcere, **prospețime** și **controlul porției**.

**Soluția
Puratos,
pentru o
inserție de
fruct perfectă!**



Gamă **Topfil** este reprezentată prin umpluturi cu **conținut ridicat de fruct**, cu **bucăți mari de fruct**. **Fără coloranți sau arome artificiale**

TOPFIL

Gustul fructului
autentic, natural



*Classic is **Fantastic!*** ✨



Topfil Sour Cherry

Conținut de vișine între 40 și 80% fruct

Textură: **bucăți întregi** de vișine cu piure de vișine



Topfil Apple

Conținut de mere între **60 și 80% fruct**

Textură: **bucăți întregi de mere** cu piure de mere



Topfil Raspberry

Conținut de **zmeură 35%**

Textură: Piure de zmeură cu semințe de zmeură



Topfil Pumpkin

Conținut de **dovleac 50%**

Textură: **bucăți întregi de dovleac** cu piure



*Exotic is **the new classic!***



Topfil Mango

Conținut de mango 50%

Textură: **bucăți** de mango cu piure de mango



Topfil Pineapple

Conținut de ananas 60%

Bucăți mari de fruct

Gust: Exotic, plăcut al fructului natural



Vivafil Passion Fruit

Conținut de fructul pasiunii 30%

Textură: de gem cu semințe mari de fructul pasiunii

**Soluția Puratos,
pentru o
glazură
crocantă cu
gust
excepțional!**

BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Belcolade reprezintă marca de ciocolată de înaltă calitate dedicată profesioniștilor din industria ciocolatei, inclusiv ciocolatierilor, cofetarilor și patiserilor



Certificare Cacao-Trace



Facem bine printr-un gust extraordinar



Alegând Cacao-Trace, le poți oferi clienților o ciocolată excepțională și ne ajuți să Facem Bine pentru fermierii de pe plantații, asigurându-le un nivel de trai mai ridicat și un viitor asigurat.

Belcolade Selection Amber Cacao Trace

Ciocolată belgiană cu gust deosebit de caramel sărat, cu 30% masă de cacao, fără arome și coloranți artificiali



Gust echilibrat de caramel cu obținut natural, prin procesul natural de caramelizare al laptelui



Doar ingrediente naturale



100% naturală



Belcolade Selection Blanc Cacao Trace

Ciocolată belgiană albă sub formă de dropsuri cu 30% conținut de unt de cacao, fără adaos de alte grăsimi vegetale



Gust plăcut de lapte



Textură extrafină



100% vanilie naturală



100% unt de cacao



Belcolade Selection Lait Cacao Trace

Ciocolată belgiană veritabilă cu lapte, sub formă de dropsuri, ideală pentru aromatizare, ganache, mousse-uri, figurine de ciocolată, tablete și praline sau decoruri



Gust echilibrat de ciocolată și lapte



Textură extrafină



100% vanilie naturală



100% unt de cacao



Belcolade Selection Lait Caramel

Ciocolată belgiană veritabilă cu lapte, sub formă de dropsuri, ideală pentru aromatizare, ganache, mousse-uri, figurine de ciocolată, tablete și praline sau decoruri



Gust intens de caramel



Textură extrafină



100% vanilie naturală



100% unt de cacao



Belcolade Selection Noir Cacao Trace

O ciocolată neagră echilibrată realizată cu minimum 55 % cacao, cu note fructate și o aromă subtilă de boabe de cacao prăjite



Gust intens de cacao



Textură extrafină



100% vanilie naturală



100% unt de cacao



REȚETE

Fructe



Mango



Compoziție

- 1. Blat cu Cocos
- 2. Inserție de Mango
- 3. Mousse de Mango și Fructul Pasiunii
- 4. Glazură Crocantă

Ingrediente

1. Blat cu Cocos	g
Tegral Satin Cream Cake CL	1000
Ouă	350
Apă	225
Ulei	300
Fulgi de Cocos	95

2. Inserție de Mango	g
Topfil Mango 50%	QS

3. Mousse de Mango și Fructul Pasiunii	g
Starfruit Manguue	315
Vivafil Passion Fruit	315
Gelatină	23
Passionata	425

Metodă de lucru

Se mixează toate ingredientele timp de 3 minute la viteză medie cu paleta. Se coace la temperatura de 160°C, timp de 10-15 minute.

Metodă de lucru

Se pune **Topfil Mango** ca atare în forma de inserție și se congelează.

Metodă de lucru

Se amestecă **Starfruit Manguue** cu **Vivafil Passion Fruit**, se încălzesc, se topește gelatina hidratată, după care se încorporează în primul amestec, iar la final se adaugă și **Passionata** semi-bătută.

4. Glazură Crocantă

Belcolade Selection Blanc CT

300

Belcolade PPP Cocoa Butter

100

Ulei

40

Colorant verde

QS

Colorant roșu

QS

Metodă de lucru

Se topește **Belcolade PPP Cocoa Butter**, după care se adaugă **Belcolade Selection Blanc CT**, iar la final se adaugă uleiul. Se folosește la 40°C. Se scufundă mousse-ul congelat folosind o scobitoare și se lasă la setat pe o hârtie de copt.



Descoperă noul **Topfil Mango 50%** cu bucăți mari de fruct, **gust natural** și echilibrat - pentru o **inserție de fruct surprinzătoare**.



Zmeură



Compoziție

- 1. Blat cu Zmeură
- 2. Inserție de Zmeură
- 3. Ganache Monte de Zmeură
- 4. Incluziune Crocantă de Zmeură
- 5. Glazură Crocantă

Ingrediente

1. Blat cu Zmeură	g
Tegral Satin Cream Cake CL	1000
Ouă	350
Ulei	300
Apă	224
Zmeură	QS

2. Inserție de Zmeură	g
Topfil Raspberry Smooth 35%	400
Gelatină	2,5

3. Ganache Monte de Zmeură	g
Belcolade Selection Blanc CT	300
Ambiante Nata (1)	440
Gelatină	25
Piure de zmeură	320
Ambiante Nata (2)	900

Metodă de lucru

Se amestecă toate ingredientele cu paleta mixerului aproximativ 2–3 minute pentru a se încorpora, se întinde în tavă și se presară deasupra zmeură, după care se coace aproximativ 12–15 minute la 160°C.

Metodă de lucru

Se încălzește **Topfil Raspberry Smooth 35%**, după care se încorporează gelatina hidratată în prealabil. Se pune în forma dorită și se congelează.

Metodă de lucru

Se pune pe foc **Ambiante Nata (1)** până la punctul de fierbere, după care se adaugă peste **Belcolade Selection Blanc CT**, se încorporează gelatina hidratată în prealabil, se adaugă și piureul de zmeură, apoi se blenduiește foarte bine cu un blender de mână pentru a se încorpora grăsimile, iar la final se adaugă și **Ambiante Nata (2)** rece. Se lasă la setat până a doua zi, după care se spumează.

4. Incluziune Crocantă de Zmeură	g
Pralicrac Framboise	QS

Metodă de lucru
Se topește Pralicrac Framboise și se întinde în strat subțire peste blatul de zmeură.

5. Glazură Crocantă	g
Belcolade Selection Blanc CT	300
Belcolade PPP Cocoa Butter	100
Ulei	40
Colorant liposolubil roșu	QS
Colorant liposolubil roz	QS

Metodă de lucru
Se topește Belcolade PPP Cocoa Butter , după care se topește și Belcolade Selection Blanc CT , se adaugă colorantul, uleiul și se blenduiește foarte bine. Se folosește la temperatura de 40°C pe produsul congelat.



Descoperă **Pralicrac Framboise**, cu gust intens de zmeură, textură crocantă și note fine de praliné, pentru o un strat crocant surprinzător și **plin de personalitate**



Portocală



Compoziție

- 1. Blat cu Portocale și Ciocolată
- 2. Inserție de Portocală
- 3. Mousse de Ciocolată Neagră
- 4. Glazură cu Efect Catifea

Ingrediente

1. Blat cu Portocale și Ciocolată	g
Tegral Satin Cream Cake CL	1000
Ouă	350
Ulei	300
Apă	224
Belcolade Grains	100
Deli Orange	400

2. Inserție de Portocală	g
Apă	30
Zeama de lămâie	20
Gelatină	3
Deli Orange	200
Portocală confiată	50

Metodă de lucru

Se amestecă toate ingredientele cu paleta mixerului aproximativ 2–3 minute pentru a se încorpora, după care se coace aproximativ 12–15 minute la 160°C.

Metodă de lucru

Se pun pe foc apa, zeama de lămâie și **Deli Orange**, iar când ajunge la punctul de fierbere se încorporează gelatina hidratată în prealabil. Se toarnă în formă de inserție, iar deasupra se pune portocala confiată tocată mărunt.

3. Mousse de Ciocolată Neagră	g
Belcolade Selection Noir CT	300
Passionata (1)	150
Gelatină	5
Passionata (2)	260

Metodă de lucru

Se pune pe foc **Passionata** (1) până ajunge la punctul de fierbere, se toarnă peste **Belcolade Selection Noir CT**, după care se încorporează gelatina hidratată, iar la final se adaugă **Passionata** (2) semi-bătută.

4. Glazură cu Efect Catifea	g
Colorant portocaliu	QS
Belcolade PPP Cocoa Butter	200

Metodă de lucru

Se topește **Belcolade PPP Cocoa Butter**, după care se adaugă colorantul și se blânduiește foarte bine. Se pulverizează pe produsul congelat cu ajutorul unui aerograf.



Descoperă **Deli Orange**, cu gust autentic de portocală, **note mediteraneene** rafinate și o **textură fină, cremoasă**, pentru o umplutură proaspătă și surprinzătoare în fiecare desert.



Căpșună



Compoziție

- 1. Blat cu Căpșuni
- 2. Inserție de Căpșuni și Șampanie
- 3. Mousse de Vanilie
- 4. Glazură Crocantă

Ingrediente

1. Blat cu Căpșuni	g
Tegral Satin Cream Cake CL	1000
Ouă	350
Ulei	300
Apă	224
Căpșuni	QS

Metodă de lucru
Se amestecă toate ingredientele cu paleta mixerului aproximativ 2–3 minute pentru a se încorpora, se întinde în tavă și se presară deasupra căpșuni tăiate mărunț, după care se coace aproximativ 12–15 minute la 160°C.

2. Inserție de Căpșuni și Șampanie	g
Piure de căpșuni	300
Zahăr	75
Lime + răzătură	1 buc
Pectină	6
Căpșuni tocate	200

Metodă de lucru
Se pune piureul de căpșuni pe foc împreună cu zahărul, zeama de lime și răzătura; când ajunge la punctul de fierbere se adaugă pectina și se mai ține 2 minute pe foc. La final se toarnă în forma dorită și se adaugă căpșunile tocate deasupra.



3. Mousse de Vanilie	g
Cremfill Vanilla Eclair	615
Gelatină	10
Passionata	425

Metodă de lucru

Se încălzește **Cremfill Vanilla Eclair**, se încorporează gelatina hidratată în prealabil, iar la final se adaugă **Passionata** semi-bătută.

4. Glazură Crocantă	g
Belcolade Selection Blanc CT	300
Belcolade PPP Cocoa Butter	100
Ulei	40
Colorant liposolubil roșu	QS

Metodă de lucru

Se topește **Belcolade PPP Cocoa Butter**, după care se topește și **Belcolade Selection Blanc CT**, se adaugă colorantul și uleiul și se blenduiește foarte bine. Se folosește la temperatura de 40°C pe produsul congelat.



✨

Descoperă **Belcolade Selection Blanc**, o **ciocolată albă belgiană veritabilă**, cu textură extrafină, note delicate de lapte și **100% vanilie naturală**, pentru creații care impresionează prin rafinament și gust autentic



Afină



Compoziție

- 1. Blat cu Afine
- 2. Inserție de Afine
- 3. Mousse de Brânză
- 4. Glazură Crocantă

Ingrediente

1. Blat cu Afine	g
Tegral Satin Cream Cake CL	1000
Ouă	350
Ulei	300
Apă	224
Topfil Wildblueberry 60%	190

2. Inserție de Afine	g
Topfil Wildblueberry 60%	QS

3. Mousse de Brânză	g
Deli Cheesecake 2.0	615
Gelatină	10
Passionata	425

Metodă de lucru

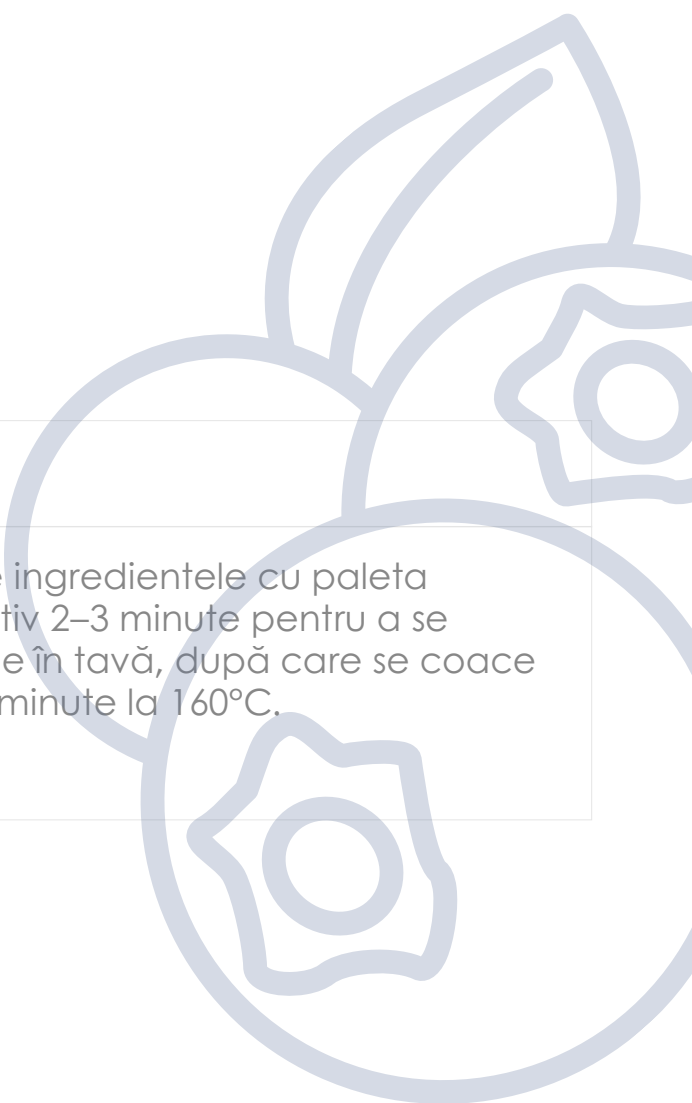
Se amestecă toate ingredientele cu paleta mixerului aproximativ 2-3 minute pentru a se încorpora, se întinde în tavă, după care se coace aproximativ 12-15 minute la 160°C.

Metodă de lucru

Cu ajutorul unui poș se pune în formă direct, ca atare, **Topfil Wildblueberry 60%** și se congelează.

Metodă de lucru

Se încălzește **Deli Cheesecake 2.0**, se încorporează gelatina hidratată în prealabil, iar la final se adaugă **Passionata** semi-bătută.



4. Glazură Crocantă	g
Belcolade Selection Blanc CT	300
Belcolade PPP Cocoa Butter	100
Ulei	40
Colorant liposolubil roșu	QS
Colorant liposolubil albastru	QS

Metodă de lucru

Se topește **Belcolade PPP Cocoa Butter**, după care se topește și **Belcolade Selection Blanc CT**, se adaugă colorantul, uleiul și se blenduiește foarte bine. Se folosește la temperatura de 40°C pe produsul congelat.



Descoperă **Topfil Wild Blueberry**, cu conținut ridicat de fruct, aromă naturală de **afine sălbatice** și bucăți vizibile de fruct, pentru o experiență **fructată autentică în fiecare desert**.



Caisă



Compoziție

- 1. Blat
- 2. Inserție
- 3. Mousse Ciocolată
- 4. Glazură Crocantă

Ingrediente

1. Blat cu pralină	g
Tegral Satin Cream Cake CL	250
Ouă	88
Ulei	75
Apă	56
Praline Noisette 50%	100
Pralicrac Blanc	QS

Metodă de lucru

Se mixează toate ingredientele timp de 3 minute la viteză medie cu paleta. Se coace la temperatura de 160°C, timp de 10-12 minute. Se topește **Pralicrac Blanc** și se întinde în strat subțire peste blat.

2. Inserție de caisă	g
Topfil Apricot 60%	200

Metodă de lucru

Se pune ca atare în forme sferice și se congelează.

3. Mousse Ciocolată	g
Lapte	150
Cardamon	QS
Gălbenuș	60
Belcolade Selection Lait Caramel CT	150
Gelatină	8
Passionata	225

Metodă de lucru

Se aduce la punctul de fierbere laptele cu cardamonul, se toarnă peste gălbenuș și se continuă fierberea până la 85°C, după care se adaugă peste **Belcolade Selection Lait Caramel CT** și gelatina hidratată. La final se încorporează **Passionata** semi-bătută.

4. Glazură Crocantă	g
Belcolade Selection Blanc CT	300
Belcolade PPP Cocoa Butter	100
Ulei	40

Metodă de lucru

Se topește **Belcolade PPP Cocoa Butter** și **Belcolade Selection Blanc CT**, se adaugă uleiul și se folosește la 40°C. Se scufundă mousse-ul congelat folosind o scobitoare. Se lasă la setat pe o hârtie de copt.



Topfil Apricot 60% combină **autenticitatea fructelor** cu ușurința în utilizare a unei **soluții gata de utilizat**, pentru deserturi care cuceresc prin **gustul natural și aspectul apetisant**.



Lămâie



Compoziție

- 1. Blat de Lămâie și Mac
- 2. Incluziune Crocantă de Lămâie
- 3. Inserție Marshmallow
- 4. Jelev de Lămâie
- 5. Ganache Monte de Lămâie
- 6. Glazură Crocantă

Ingrediente

1. Blat de Lămâie și Mac	g
Tegral Satin Cream Cake CL	1000
Ouă	350
Ulei	300
Apă	224
Mac	100
Deli Citron	400

2. Incluziune Crocantă de Lămâie	g
Pralicrac Citron	QS

3. Inserție Marshmallow	g
Apă	210
Zeama de lămâie	35
Gelatină	7,5
Zahăr	110

Metodă de lucru

Se amestecă toate ingredientele cu paleta mixerului aproximativ 2–3 minute pentru a se încorpora, după care se coace aproximativ 12–15 minute la 160°C.

Metodă de lucru

Se topește **Pralicrac Citron** și se întinde în strat subțire peste blatul de lămâie și mac.

Metodă de lucru

Se pun pe foc apa, zeama de lămâie și zahărul, iar când ajunge la 110°C se încorporează gelatina hidratată în prealabil, apoi se pune compoziția în bolul mixerului și se spumează până la consistența unei bezele.

4. Jeleu de Lămâie	g
<i>Zeama de lămâie</i>	270
Apă	160
Zahăr	90
Pectină	8
Segmenți de lămâie	QS

5. Ganache Monte de Lămâie	g
Belcolade Selection Blanc CT	300
Ambiante Nata (1)	440
Gelatină	25
Deli Citron	320
Ambiante Nata (2)	900

6. Glazură Crocantă	g
Belcolade Selection Blanc CT	300
Belcolade PPP Cocoa Butter	100
Ulei	40
Colorant liposolubil galben	QS

Metodă de lucru

Se pun pe foc zeama de lămâie, apa și zahărul; când ajunge la punctul de fierbere se adaugă pectina și se ține încă 2 minute pe foc. Se toarnă în forma dorită, se adaugă segmenții de lămâie, iar deasupra se toarnă, cu ajutorul unui poș, marshmallow-ul, apoi se dă la congelator.

Metodă de lucru

Se pune pe foc **Ambiante Nata** (1) până la punctul de fierbere, după care se adaugă peste **Belcolade Selection Blanc CT**, se încorporează gelatina hidratată în prealabil, se adaugă și **Deli Citron**, se blenduiește cu un blender de mână foarte bine pentru a se încorpora grăsimile, iar la final se adaugă și **Ambiante Nata** (2) rece. Se lasă la setat până a doua zi, după care se spumează.

Metodă de lucru

Se topește **Belcolade PPP Cocoa Butter**, după care se topește și **Belcolade Selection Blanc CT**, se adaugă colorantul, uleiul și se blenduiește foarte bine. Se folosește la temperatura de 40°C pe produsul congelat.



REȚETE

Nuci



Bob de Cacao



Compoziție

- 1. Blat de Cacao
- 2. Cremeux de Ciocolată Neagră
- 3. Incluziune Crocantă de Ciocolată
- 4. Mousse de Ciocolată Neagră și Lapte
- 5. Glazură Crocantă

Ingrediente

1. Blat de Cacao	g
Tegral Moist Cocoa	1000
Ouă	400
Ulei	400
Apă	200

2. Cremeux de Ciocolată Neagră	g
Passionata	500
Gălbenuș	100
Belcolade Selection Noir CT	200

3. Incluziune Crocantă de Ciocolată	g
Pralicrac Chocolate	QS

Metodă de lucru

Se amestecă toate ingredientele cu paleta mixerului aproximativ 2–3 minute pentru a se încorpora, după care se coace aproximativ 12–15 minute la 160°C.

Metodă de lucru

Se pune pe foc **Passionata** până la punctul de fierbere, se adaugă peste gălbenuș și se pune din nou pe foc, unde se face un crême anglaise până la 85°C, iar la final se toarnă peste **Belcolade Selection Noir CT**.

Metodă de lucru

Se topește **Pralicrac Chocolate** și se întinde în strat subțire peste blatul de cacao.



4. Mousse de Ciocolată Neagră și Lapte	g
Passionata (1)	150
Belcolade Selection Noir CT	200
Belcolade Selection Lait CT	100
Gelatină	5
Passionata (2)	260

Metodă de lucru

Se pune pe foc **Passionata** (1), iar când ajunge la punctul de fierbere se toarnă peste **Belcolade Selection Noir CT** și **Belcolade Selection Lait CT**, după care se adaugă și gelatina hidratată în prealabil, iar la final se încorporează **Passionata** (2) semi-bătută.

5. Glazură Crocantă	g
Belcolade Selection Noir CT	300
Belcolade PPP Cocoa Butter	100
Ulei	40

Metodă de lucru

Se topește **Belcolade PPP Cocoa Butter**, după care se topește și **Belcolade Selection Noir CT**, se adaugă uleiul și se blenduiește foarte bine. Se folosește la temperatura de 40°C pe produsul congelat.





Descoperă **Belcolade Selection Noir CT** o ciocolată belgiană neagră echilibrată, cu **note fructate, aromă delicată de cacao prăjită și gust autentic**, pentru creații care impresionează prin intensitate și rafinament.



Arahidă



Compoziție

- 1. Blat cu Alune
- 2. Ganache Monte de Arahide
- 3. Inserție de Caramel cu Alune Prăjite
- 4. Glazură Crocantă

Ingrediente

1. Blat cu Alune	g
Alune prăjite mărunțite	210
Zahăr pudră (1)	230
Albuș	230
Zahăr pudră (2)	75
Alune crude mărunțite	100

2. Ganache Monte de Arahide	g
Belcolade Selection Amber CT	100
Festipak	220
Gelatină	5
Praline Noisette 50%	160
Festipak	450

Metodă de lucru

Se face o bezea din albuș împreună cu zahărul pudră (1). Separat se amestecă alunele prăjite și mărunțite împreună cu zahărul pudră (2), se încorporează în bezea, se întinde în tava de copt și se presară deasupra alunele crude mărunțite. Se coace la temperatura de 170°C timp de aproximativ 15-20 de minute.

Metodă de lucru

Se pune pe foc **Festipak** până la punctul de fierbere, după care se adaugă peste **Belcolade Selection Amber CT**, se încorporează gelatina hidratată în prealabil, se adaugă și **Praline Noisette 50%**, se blenduiește cu un blender de mână foarte bine pentru a se încorpora grăsimile, iar la final se adaugă și **Festipak** rece. Se lasă la setat până a doua zi, după care se spumează.



3. Inserție de Caramel cu Alune Prăjite	g
Deli Caramel	400
Sare	4
Alune prăjite	QS

Metodă de lucru

Se amestecă **Deli Caramel** cu sarea, se pune un strat de caramel, după care se adaugă și alunele prăjite întregi.

4. Glazură Crocantă	g
Belcolade Selection Amber CT	300
Belcolade PPP Cocoa Butter	100
Ulei	40

Metodă de lucru

Se topește **Belcolade PPP Cocoa Butter**, după care se topește și **Belcolade Selection Amber CT**, se adaugă uleiul și se blânduiește foarte bine. Se folosește la temperatura de 40°C pe produsul congelat



Adaugă o notă de rafinament creațiilor tale cu **Praliné Noisette 50%**, o cremă cu **gust autentic de alune prăjite**, perfectă pentru umpluturi, **mousse-uri și praline memorabile**



Nucă Pecan



Compoziție

- 1. Blat cu Nucă Pecan
- 2. Incluziune Crocantă cu Nucă Pecan
- 3. Inserție de Caramel cu Sirop de Arțar
- 4. Mousse de Mascarpone
- 5. Glazură Crocantă

Ingrediente

1. Blat cu Nucă Pecan	g
Tegral Satin Cream Cake CL	1000
Ouă	350
Apă	224
Ulei	300
Nucă pecan mărunțită	200

2. Incluziune Crocantă cu Nucă Pecan	g
Pralicrac Pecan	QS

3. Inserție de Caramel cu Sirop de Arțar	g
Deli Caramel	400
Sare	4
Nucă pecan coaptă	QS
Sirop de arțar	100



Metodă de lucru

Se amestecă toate ingredientele cu paleta mixerului aproximativ 2–3 minute pentru a se încorpora, se întinde în tavă, după care se coace aproximativ 12–15 minute la 160°C.

Metodă de lucru

Se topește **Pralicrac Pecan** și se întinde în strat subțire peste blat.

Metodă de lucru

Se amestecă **Deli Caramel** cu sarea și siropul de arțar. Se pune un strat de caramel, după care se adaugă și nuca pecan coaptă întreagă.



4. Mousse de Mascarpone	g
Passionata	200
Mascarpone	250
Gelatină	5

Metodă de lucru

Se spumează **Passionata** împreună cu mascarponele. Se ia o parte din compoziție, se încălzește la cuptorul cu microunde, se încorporează în aceasta gelatina topită și hidratată în prealabil, după care se amestecă ambele compoziții.

5. Glazură Crocantă	g
Belcolade Selection Amber	300
Belcolade Selection Noir CT	50
Belcolade Selection Lait CT	20
Belcolade PPP Cocoa Butter	100
Ulei	40

Metodă de lucru

Se topește **Belcolade PPP Cocoa Butter**, după care se topesc și **Belcolade Selection Amber, Noir și Lait**, se adaugă uleiul și se blenduiește foarte bine. Se folosește la temperatura de 40°C pe produsul congelat.



Descoperă **Deli Caramel**, inspirat de rețetele tradiționale pe bază de lapte și zahăr, cu o textură bogată și catifelată și un **gust autentic de caramel** care aduce un plus de răsfăț fiecărei creații.



Bob de Cafea



Compoziție

- 1. Blat cu Pralină, Alune și Cafea
- 2. Cremeux de Cafea
- 3. Mousse de Cafea
- 4. Glazură Crocantă

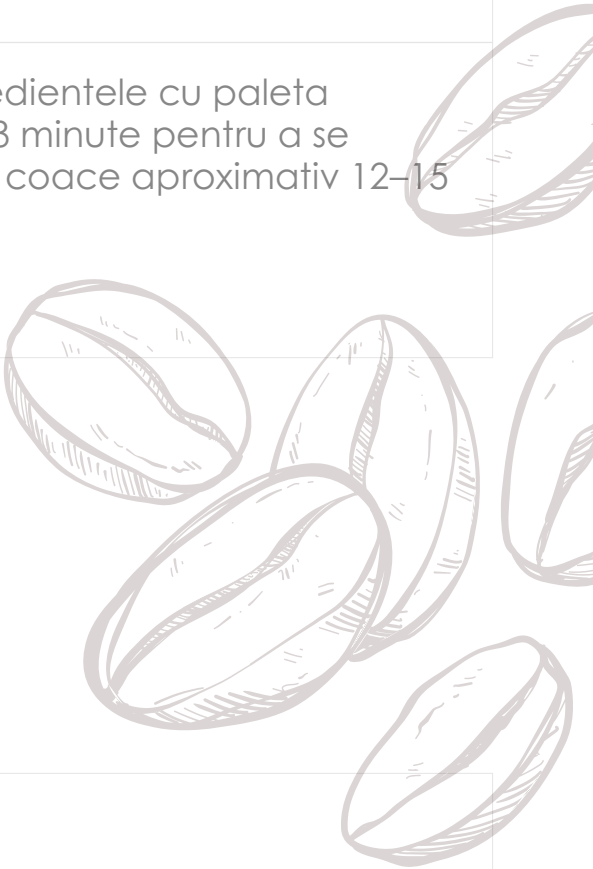
Ingrediente

1. Blat cu Pralină, Alune și Cafea	g
Tegral Dark Moist Cake	1000
Ouă	400
Ulei	400
Apă	200
Alune	100
Praline Noisette 50%	50
Cafea instant	15

2. Cremeux de Cafea	g
Passionata	500
Boabe de cafea	150
Gălbenuș	100
Belcolade Selection Noir CT	200

Metodă de lucru

Se amestecă toate ingredientele cu paleta mixerului aproximativ 2–3 minute pentru a se încorpora, după care se coace aproximativ 12–15 minute la 160°C.



Metodă de lucru

Se pune pe foc **Passionata** împreună cu boabele de cafea, se țin până la punctul de fierbere, după care se lasă la infuzat 10–15 minute. Se strecoară boabele de cafea, se adaugă compoziția obținută peste gălbenuș și se pune din nou pe foc, unde se face un crème anglaise până la 85°C, iar la final se toarnă peste **Belcolade Selection Noir CT**.



3. Mousse de Cafea	g
Passionata (1)	150
Belcolade Selection Noir CT	200
Belcolade Selection Lait CT	100
Gelatină	5
Cafea instant	10
Passionata (2)	260

4. Glazură Crocantă	g
Belcolade Selection Lait CT	300
Belcolade PPP Cocoa Butter	100
Ulei	40

Metodă de lucru

Se pune pe foc **Passionata** (1) împreună cu cafeaua instant până la punctul de fierbere, după care se adaugă peste **Belcolade Selection Noir CT** și **Belcolade Selection Lait CT**, se adaugă și gelatina hidratată în prealabil, iar la final se încorporează **Passionata** (2) semi-bătută.

Metodă de lucru

Se topește **Belcolade PPP Cocoa Butter**, după care se topește și **Belcolade Selection Lait CT**, se adaugă uleiul și se blenduiește foarte bine. Se folosește la temperatura de 40°C pe produsul congelat.



Descoperă **Passionata**, cu gust delicat de frîscă, textură fină și aerată și o stabilitate excelentă, pentru decoruri și umpluturi surprinzător de cremoase.



Fistic



Compoziție

- 1. Blat de Fistic
- 2. Incluziune Crocantă cu Cataif
- 3. Cremeux de Fistic
- 4. Ganache Monte de Fistic
- 5. Glazură Crocantă

Ingrediente

1. Blat de Fistic	g
Ouă	270
Zahăr (1)	240
Pralirex Pistachio	240
Unt	190
Făină	190
Praf de copt	20
Albuș	170
Zahăr (2)	60

2. Incluziune Crocantă cu Cataif	g
Carat Nuxel Pistachio Kataifi	270

3. Cremeux de Fistic	g
Passionata	450
Gălbenuș	90
Gelatină	3,5
Pralirex Pistachio	90

Metodă de lucru

Se spumează ouăle cu zahărul (1) și **Pralirex Pistachio**. Separat se realizează o beza din albuș și zahăr (2) și se amestecă cele două compoziții. Se încorporează făina cu praful de copt, iar la final untul topit. Se coace aproximativ 8–10 minute la temperatura de 180°C.

Metodă de lucru

Se încălzește **Carat Nuxel Pistachio Kataifi** și se întinde într-un strat subțire peste blat.

Metodă de lucru

Se aduce la punctul de fierbere **Passionata**, după care se adaugă în fir subțire peste gălbenuș și se pune din nou pe foc, unde se realizează un crème anglaise până la 85°C. Se adaugă gelatina hidratată în prealabil, iar la final **Pralirex Pistachio**, după care se blendează foarte bine. Se pune în forma dorită și se lasă la congelator.

4. Ganache Monte de Fistic	g
Belcolade Selection Blanc CT	360
Passionata (1)	780
Gelatină	12
Pralirex Pistachio	240
Passionata (2)	600

Metodă de lucru

Se pune pe foc **Passionata** (1) până la punctul de fierbere, după care se adaugă peste **Belcolade Selection Blanc CT**, se încorporează gelatina hidratată în prealabil, se adaugă și **Pralirex Pistachio**, se blânduiește cu un blender de mână foarte bine pentru a se încorpora grăsimile, iar la final se adaugă **Passionata** (2) rece. Se lasă la setat până a doua zi, după care se spumează.

5. Glazură Crocantă	g
Belcolade Selection Blanc CT	300
Belcolade PPP Cocoa Butter	100
Ulei	40
Colorant liposolubil verde	QS

Metodă de lucru

Se topește **Belcolade PPP Cocoa Butter**, după care se topește și **Belcolade Selection Blanc CT**, se adaugă colorantul, uleiul și se blânduiește foarte bine. Se folosește la temperatura de 40°C pe produsul congelat.



Descoperă **Pralirex Pistache**, o **pastă din 100%** fistic atent selecționat, cu **aromă intensă de fistic prăjit** și gust autentic. o pastă pură care transformă cremele, mousse-urile și umpluturile în **experiențe premium**.



Baloane Colorate



Compoziție

- 1. Bază de Pufarine
- 2. Incluziune Crocantă Efervescentă
- 3. Inserție de Zmeură
- 4. Mousse de Bubble Gum
- 5. Glazură Crocantă

Ingrediente

1. Bază de Pufarine	g
Pufarine	80
Belcolade Selection Blanc CT	90
Belcolade PPP Cocoa Butter	20

2. Incluziune Crocantă Efervescentă	g
Pralifizz	QS

3. Inserție de Zmeură	g
Topfil Raspberry Smooth 35%	400

Metodă de lucru

Se topesc **Belcolade PPP Cocoa Butter** și **Belcolade Selection Blanc CT** și se toarnă peste pufarine.

Metodă de lucru

Se topește **Pralifizz** și se întinde în strat subțire peste baza de pufarine.

Metodă de lucru

Se pune direct, ca atare, **Topfil Raspberry Smooth 35%** în forma de inserție și se dă la congelator.

4. Mousse de Bubble Gum	g
Passionata	250
Mascarpone	150
Gelatină	6
Zahăr pudră	40
Aromă de bubble gum	4

Metodă de lucru

Se spumează **Passionata** împreună cu zahărul pudră și mascarponele. Se ia o parte din compoziție, se încălzește la cuptorul cu microunde, se încorporează în aceasta gelatina topită și hidratată în prealabil, după care se amestecă ambele compoziții, iar la final se adaugă și aroma de bubble gum.

5. Glazură Crocantă	g
Belcolade Selection Blanc CT	300
Belcolade PPP Cocoa Butter	100
Ulei	40
Colorant liposolubil	QS

Metodă de lucru

Se topește **Belcolade PPP Cocoa Butter**, după care se topesc și **Belcolade Selection Blanc CT**, se adaugă uleiul și se blânduiește foarte bine. Se folosește la temperatura de 40°C pe produsul congelat.



Cu **Pralifizz**, surpriza este ingredientul principal: praliné de migdale, cereale crocante și **note efervescente** se întâlnesc într-o combinație plină de energie și originalitate



Bucată de Cașcaval



Compoziție

- 1. Biscuite
- 2. Cheesecake
- 3. Inserție de Mango
- 4. Glazură cu Efect Catifea

Ingrediente

1. Biscuite	g
Biscuiți digestivi	QS
Unt	QS

2. Cheesecake	g
Bavarois Bulgaria	50
Apă	50
Deli Cheesecake 2.0	350
Passionata	350

3. Inserție de Mango	g
Topfil Mango 50%	615

Metodă de lucru

Se mărunțesc biscuiții digestivi, după care se amestecă cu untul topit. Se întinde între 2 foi și se decupează după congelare.

Metodă de lucru

Se amestecă **Bavarois Bulgaria** împreună cu apa, după care se adaugă **Deli Cheesecake 2.0**, iar la final se încorporează **Passionata** semi-bătută.

Metodă de lucru

Se pune **Topfil Mango 50%** direct, ca atare, și se congelează.

4. Glazură cu Efect Catifea	g
Colorant galben	QS
Colorant portocaliu	QS
Belcolade PPP Cocoa Butter	200

Metodă de lucru

Se topește **Belcolade PPP Cocoa Butter**, după care se adaugă colorantul și se blenduiește foarte bine. Se pulverizează pe produsul congelat cu ajutorul unui aerograf.



Descoperă **Deli Cheesecake 2.0**, inspirat de rețeta autentică New York Cheesecake, cu 30% cremă de brânză, textură densă și ușor granulară și un gust bogat, fin echilibrat între dulce și acidulat.





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

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

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

Ești pregătit(ă) să plasezi comandă online?

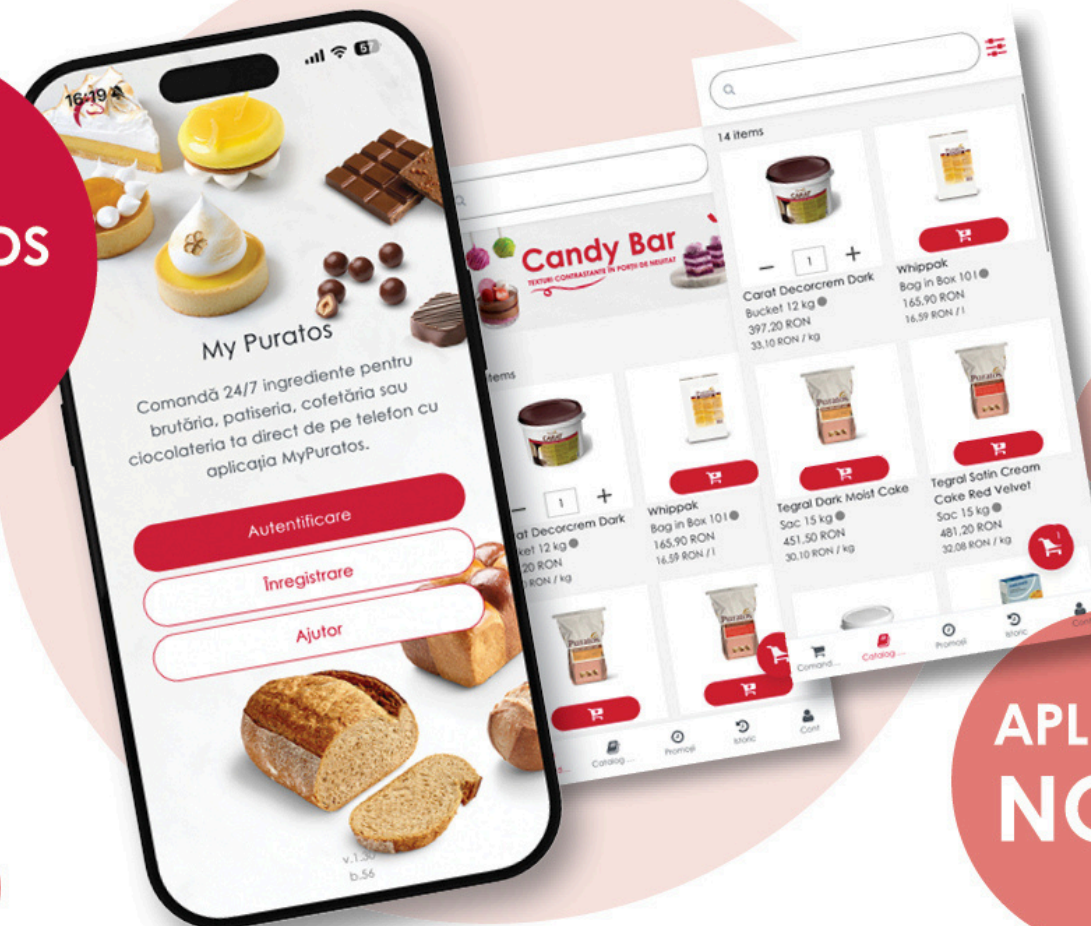
Accesează **MyPuratos** folosind telefonul, tableta sau calculatorul și pregătește-le clienților tăi **cele mai bune produse de brutărie, cofetărie și ciocolaterie!**

Află mai multe



**Viitorul
începe acum**

puratos
MyPuratos



**APLICAȚIE
NOUĂ**

**Descarcă noua aplicație My Puratos
și simplifică-ți cumpărăturile online!**

Comanzi rapid și ușor
produsele Puratos.

Accesezi toate facturile
într-un singur loc

Ai acces la prețurile
tale preferențiale.

Explorezi portofoliul
complet de produse

Primești promoții
exclusive

Recumperi ușor
produsele preferate

Descarcă aplicația My Puratos:

Disponibil pe
App Store



Disponibil pe
Google Play





**Pentru și mai multă
inspirație, urmăriți-ne și pe:**



YouTube