



DONUT CONCEPT

Tendințe de consum

Conform studiul nostru Taste Tomorrow, consumatorii caută din ce în ce mai mult produse de patiserie autentice și delicioase, cu texturi și arome noi.



Din respondenții din România vor să găsească un element familiar atunci când încearcă un produs nou



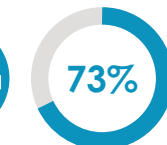
Din respondenții din România sunt de acord că produsele care arată bine sunt și gustoase



În plus, acordă importanță impactului asupra sănătății lor și a planetei. Interesul pentru produsele locale a crescut semnificativ.



Din respondenții din România preferă să aleagă alimente sănătoase și să nu compromită ocaziile de consum.



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



Soluțiile noastre pentru gogoși



Cremă gata de utilizat ca bază pentru prepararea prăjiturilor cu brânză (de exemplu, Cheesecake).

- Pastă cremoasă cu textură scurtă
- Conține 30% cremă de brânză și ouă
- Gata de utilizat ca atare sau în produse care necesită coacere



Umplutură gata de utilizat cu mere rase și piure de măr.

- Merele rase (50%) sunt mere românești din regiunea Voinești.
- Stabilitate la coacere ridicată
- Stabilitate congelare - decongelare
- Fără coloranți sau arome artificiale
- Calitate constantă



Amestec pudră pentru panificație destinat fabricării gogoșilor.

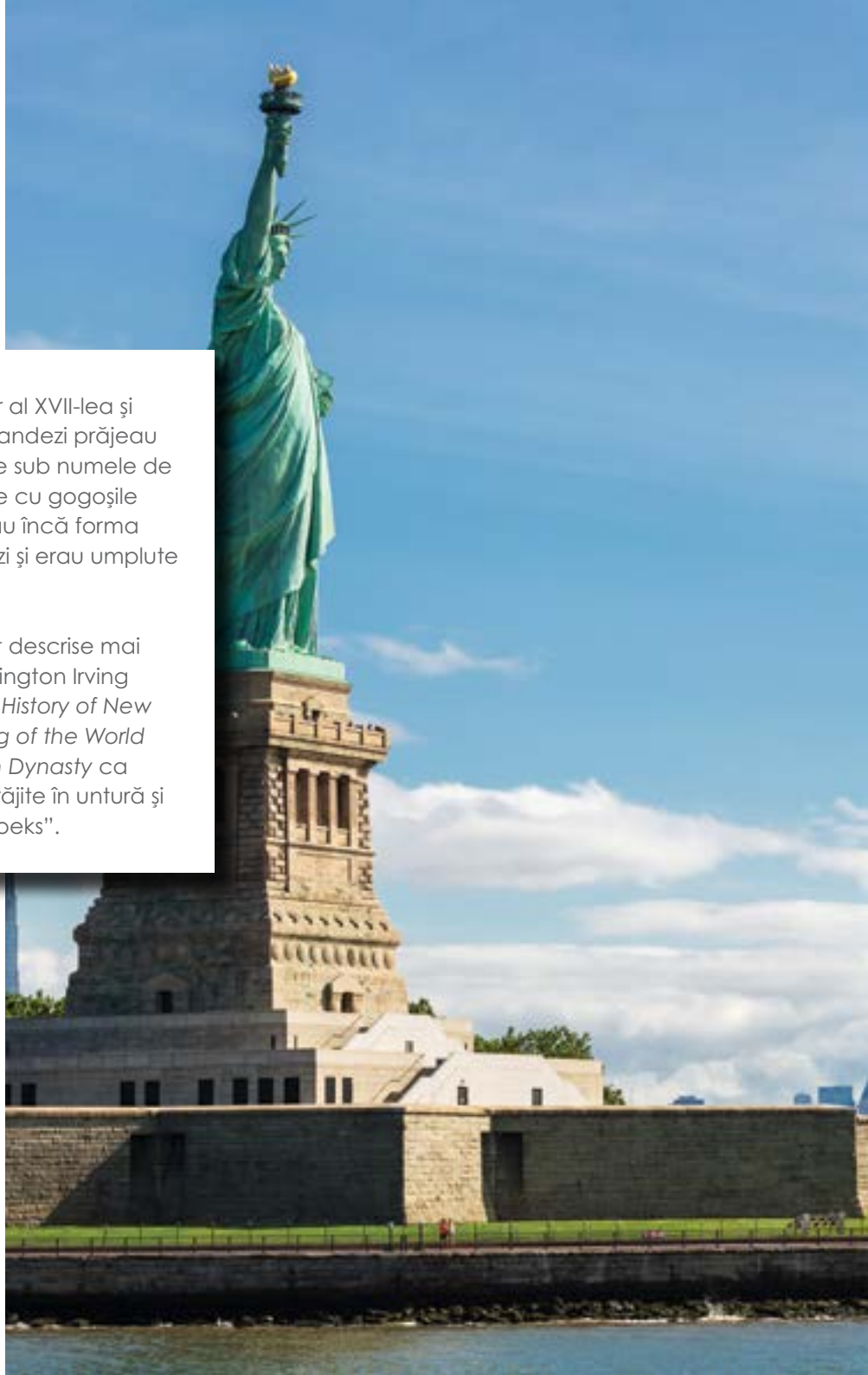
- Doză de utilizare 25%
- Ușor de utilizat
- Calitate constantă



Originea gogoșilor

În New York-ul secolelor al XVII-lea și al XVIII-lea, imigranții olandezi prăjeau bile de aluat cunoscute sub numele de “olykoeks”. Erau similare cu gogoșile moderne, deși nu aveau încă forma reprezentativă de astăzi și erau umplute cu fructe și nuci.

Aceste olykoeks au fost descrise mai târziu de scriitorul Washington Irving în cartea sa din 1809 *A History of New York, from the Beginning of the World to the End of the Dutch Dynasty* ca “bile de aluat dulce, prăjite în untură și numite gogoși sau olykoeks”.



Clasic

DONUT ORANGE



INGREDIENTE ALUAT	g
Făină 480	1000
Apă	580
Ulei	80
Drojdie	40
Easy Donut 25%	250
Total aluat	1950

CREMĂ DE VANILIE	
Frământare	4 minute lent + 8 minute rapid
Temperatură aluat	25-27°C
Relaxare	10 minute în folie
Divizare și modelare	Se folosește mașina de modelat și divizat chifle, 1950 kg de aluat pentru 30 de bucăți de 65 gr.
Dospire finală	60 min la 30-32°C, umiditate relativă 70-80%
Uscare	Înainte de coacere bucățile de aluat se lasă 15 minute la temperatura camerei pentru a forma o crustă subțire.
Prăjire	Se prăjesc în baie de ulei, la temperatura de 190°C. 1 minut pe partea cu crustă 1 minut pe cealaltă parte, ulterior încă 1 minut.

CREMĂ PORTOCALĂ	g
Deli Orange	600
Whippak	300

Se amestecă **Deli Orange** cu **Whippak** spumat.

INSERTIE	g
Deli Orange	QS

Se toarnă ca atare.

ASAMBLARE ȘI DECORARE
Se injectează gogoșa cu crema de portocale. Se decorează cu un inel de cremă de portocale în mijlocul căruia se toarnă **Deli Orange**.





INGREDIENTE ALUAT	g
Făină 480	1000
Apă	580
Ulei	80
Drojdie	40
Easy Donut 25%	250
Total aluat	1950

CREMA DE BRÂNZĂ	g
Deli Cheesecake	1300
Whippak	260

INSERTIE	g
Topfil Wild Blueberry 60%	QS

ASAMBLARE ȘI DECORARE
Se secționează gogoșa și se toarnă cu poșul un inel din crema de brânză în interiorul căruia se toarnă inserția de **Topfil Wild Blueberry 60%**. Se decorează cu aveline din cremă de brânză și **Topfil Wild Blueberry 60%**.

CREMĂ DE VANILIE	
Frământare	4 minute lent + 8 minute rapid
Temperatură aluat	25-27°C
Relaxare	10 minute în folie
Divizare și modelare	Se folosește mașina de modelat și divizat chifle, 1950 kg de aluat pentru 30 de bucăți de 65 gr.
Dospire finală	60 min la 30-32°C, umiditate relativă 70-80%
Uscare	Înainte de coacere bucățile de aluat se lasă 15 minute la temperatura camerei pentru a forma o crustă subțire.
Prăjire	Se prăjesc în baie de ulei, la temperatura de 190°C. 1 minut pe partea cu crustă 1 minut pe cealaltă parte, ulterior încă 1 minut.

CREMA DE BRÂNZĂ
Se amestecă Deli Cheesecake cu Whippak spumat.

INSERTIE
Se folosește ca atare.



puratos

Clasic



INGREDIENTE ALUAT	g
Făină 480	1000
Apă	580
Ulei	80
Drojdie	40
Easy Donut 25%	250
Total aluat	1950

CREMĂ LĂMÂIE	g
Deli Lemon	300
Whippak	600

BEZEA	g
Paloma Ovablanca	250
Apă	250
Zahăr pudră	250

ASAMBLARE ȘI DECORARE
Se injectează gogoșa cu crema de lămâie. Se aplică bezeaua pe suprafață și se caramelizează bezeaua cu torța pe gaz.

CREMĂ DE VANILIE	
Frământare	4 minute lent + 8 minute rapid
Temperatură aluat	25-27°C
Relaxare	10 minute în folie
Divizare și modelare	Se folosește mașina de modelat și divizat chifle, 1950 kg de aluat pentru 30 de bucăți de 65 gr.
Dospire finală	60 min la 30-32°C, umiditate relativă 70-80%
Uscare	Înainte de coacere bucățile de aluat se lasă 15 minute la temperatura camerei pentru a forma o crustă subțire.
Prăjire	Se prăjesc în baie de ulei, la temperatura de 190°C. 1 minut pe partea cu crustă 1 minut pe cealaltă parte, ulterior încă 1 minut.

CREMĂ LĂMÂIE
Se amestecă Deli Lemon cu Whippak spumat.

BEZEA
Se spumează toate ingredientele până obținem o bezea.



DONUT
RASPBERRY



INGREDIENTE ALUAT	g
Făină 480	1000
Apă	580
Ulei	80
Drojdie	40
Easy Donut 25%	250
Total aluat	1950

INSERTIE	g
Topfil Raspberry 35%	900

GLAZURĂ	g
Carat Coverflex Raspberry	QS

ASAMBLARE ȘI DECORARE

Se poate decora cu bucăți de zmeură liofilizată.

CREMĂ DE VANILIE	
Frământare	4 minute lent + 8 minute rapid
Temperatură aluat	25-27°C
Relaxare	10 minute în folie
Divizare și modelare	Se folosește mașina de modelat și divizat chifle, 1950 kg de aluat pentru 30 de bucăți de 65 gr.
Dospire finală	60 min la 30-32°C, umiditate relativă 70-80%
Uscare	Înainte de coacere bucățile de aluat se lasă 15 minute la temperatura camerei pentru a forma o crustă subțire.
Prăjire	Se prăjesc în baie de ulei, la temperatura de 190°C. 1 minut pe partea cu crustă 1 minut pe cealaltă parte, ulterior încă 1 minut.

INSERTIE
Se injectează Topfil Raspberry 35% .

GLAZURĂ
Carat Coverflex Raspberry se topește la maxim 45°C și se aplică pe produs.

DONUT
SPECULOOS



INGREDIENTE ALUAT	g
Făină 480	1000
Apă	580
Ulei	80
Drojdie	40
Easy Donut 25%	250
Total aluat	1950

CREMĂ SPECULOOS	g
Deli Speculoos	700
Whippak	700

INSERTIE	g
Topfil Apple Pices 80%	QS

SFERĂ SPECULOOS	g
Biscuiți digestivi cu scorțișoară	210
Unt	80

ASAMBLARE ȘI DECORARE

Se secționează gogoșa și se toarnă cu poșul aveline din crema speculoos în interiorul căruia se toarnă insertia de **Topfil Apple Pices 80%**. Se decorează cu avelină din cremă speculoos, peste care se adaugă sfera din biscuiți.

CREMĂ DE VANILIE	
Frământare	4 minute lent + 8 minute rapid
Temperatură aluat	25-27°C
Relaxare	10 minute în folie
Divizare și modelare	Se folosește mașina de modelat și divizat chifle, 1950 kg de aluat pentru 30 de bucăți de 65 gr.
Dospire finală	60 min la 30-32°C, umiditate relativă 70-80%
Uscare	Înainte de coacere bucățile de aluat se lasă 15 minute la temperatura camerei pentru a forma o crustă subțire.
Prăjire	Se prăjesc în baie de ulei, la temperatura de 190°C. 1 minut pe partea cu crustă 1 minut pe cealaltă parte, ulterior încă 1 minut.

CREMĂ SPECULOOS
Se amestecă Deli Speculoos cu Whippak spumat.

INSERTIE
Se folosește ca atare.

SFERĂ SPECULOOS
Se blandeză biscuiții digestivi, după care se toarnă untul topit și se omogenizează până devine un amestec nisipos. Compoziția se pune în forme sferice de silicon și se congelează.



DONUT
CARAMEL



INGREDIENTE ALUAT	g
Făină 480	1000
Apă	580
Ulei	80
Drojdie	40
Easy Donut 25%	250
Total aluat	1950

INSERTIE	g
Deli Caramel	900
Sare	9

GLAZURĂ	g
Carat Coverflex Caramel	QS

DECOR	g
Eclats Caramel Beurre Salé (Fulgi de caramel sărat)	QS

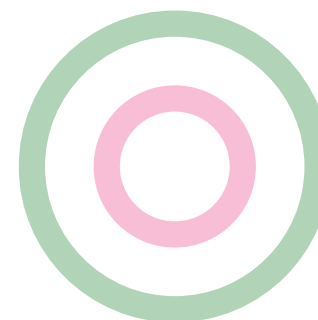
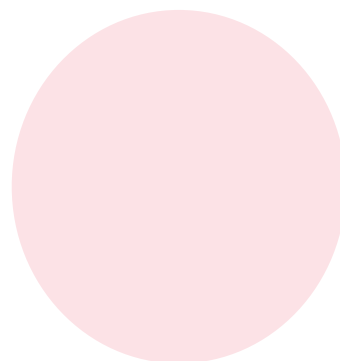
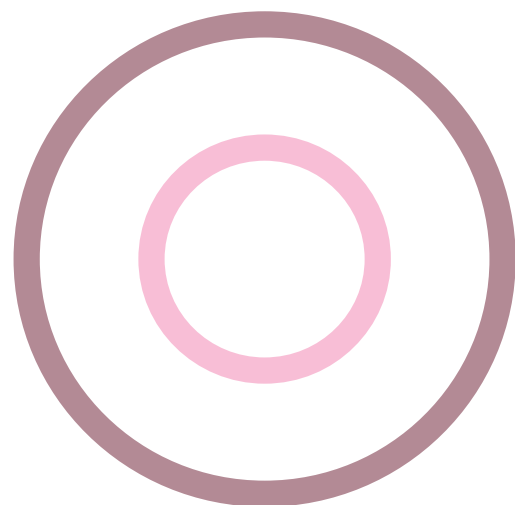
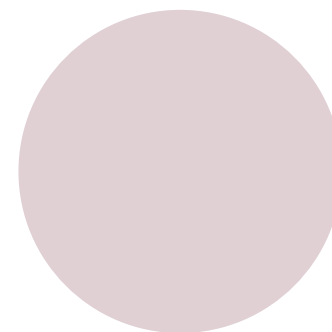
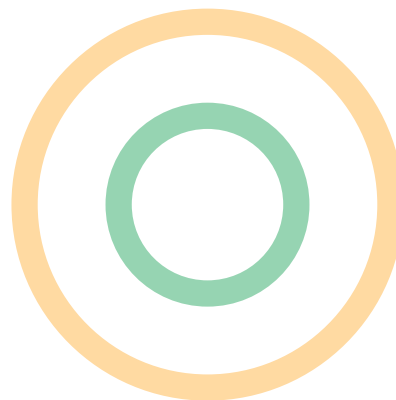
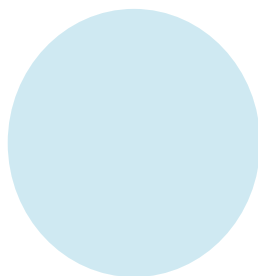
CREMĂ DE VANILIE	
Frământare	4 minute lent + 8 minute rapid
Temperatură aluat	25-27°C
Relaxare	10 minute în folie
Divizare și modelare	Se folosește mașina de modelat și divizat chifle, 1950 kg de aluat pentru 30 de bucăți de 65 gr.
Dospire finală	60 min la 30-32°C, umiditate relativă 70-80%
Uscare	Înainte de coacere bucățile de aluat se lasă 15 minute la temperatura camerei pentru a forma o crustă subțire.
Prăjire	Se prăjesc în baie de ulei, la temperatura de 190°C. 1 minut pe partea cu crustă 1 minut pe cealaltă parte, ulterior încă 1 minut.

INSERTIE
Se injectează Deli Caramel în prealabil amestecat cu sarea.

GLAZURĂ
Carat Coverflex Caramel se topește la maxim 45°C și se aplică pe produs.

DECOR
Se decorează cu fulgi de caramel sărat.





www.puratos.ro

Puratos SA - Șoseaua de Centură nr 25, Com. Tunari, Jud. Ilfov, România
Tel: +40 21 529 49 49 / Fax: +40 21 529 49 69
e-mail: info_romania@puratos.com