

Always  On



La curent cu noile tendințe
ale consumatorilor!

INOVATIE

Ce este Taste Tomorrow?

Cu Taste Tomorrow, Puratos oferă clienților săi informații detaliate despre comportamentul, atitudinile, alegerile și tendințele viitoare ale consumatorilor la nivel global și local, legate de panificație, patiserie și ciocolată. În fiecare an, un eșantion reprezentativ de peste 20.000 de consumatori din 50 de țări participă la sondajul online Taste Tomorrow. În plus, conversațiile și căutările online sunt monitorizate continuu. Folosim tehnologia AI semantică pentru a distila cele mai relevante informații din această mină de date. Datele ne ajută să obținem o perspectivă globală asupra industriei alimentare de astăzi și să precizăm direcția în care se îndreaptă mâine, ajutând afacerea dvs. să rămână conectată la clienți și să descopere noi oportunități.



Ecosistemul nostru de înțelegere a consumatorilor

**Sondaj cantitativ
cu peste 20.000 de
consumatori din
50 de țări**

**Comunitate
de experți și
cercetători**

**Folosim tehnici
digitale și AI
semantică pentru a
monitoriza tendințele
permanente**



Rezultatele? Informații permanente în panificație, patiserie și ciocolată din întreaga lume.

8 pași către viitor

Fiecare pas evoluează prin micro-tendențe subiacente. Identificarea noilor micro-tendențe alimentează pașii noștri pentru a evidenția ingrediente emergente, formate, ritualuri și multe altele. Și toate acestea sunt măsurate și urmărite permanent prin intermediul tablourilor de bord disponibile la nivel global.

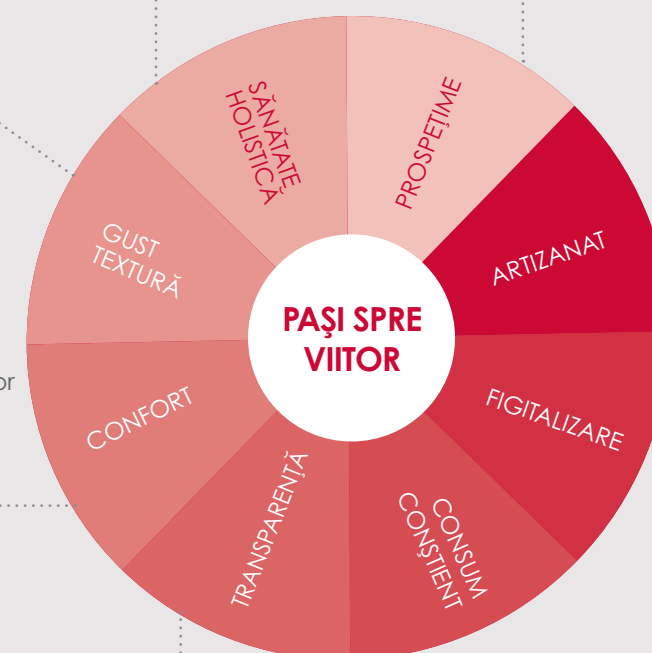
Gustul este cel mai important element când vine vorba de o experiență alimentară autentică. Cu toate acestea, consumatorii doresc să fie impresionați de toate simțurile lor. Produsele care sunt plăcute din punct de vedere estetic pot fi foarte eficiente în a stârni interesul consumatorilor și a-i încuraja să acționeze, cum ar fi să facă o achiziție.

Consumatorii arată o atenție și implicare crescute când vine vorba de aportul lor nutrițional. Peste 1 din 2 consumatori caută alternative mai sănătoase. Așteptările sunt acum dincolo de nutriție, către Sănătatea Holistică, ceea ce înseamnă că sunt interesați de ingrediente care îmbunătățesc sănătatea intestinului, imunitatea și bunăstarea mentală.

Prospețimea definește percepțiile consumatorilor asupra calității. Lăsați-i să experimenteze prospețimea. Mirosul, timpul de coacere, durata scurtă de valabilitate, aspectul și textura joacă toate un rol crucial. Împreună cu gustul, prospețimea este unul dintre cei mai importanți factori în procesul de decizie al consumatorilor la nivel global când vine vorba de pâine și produse de panificație.

Consumatorii caută măiestrie și sunt dispuși să plătească mai mult pentru produse artisanale. Este vorba despre mâncare cu o atingere umană, proaspătă și gustoasă. Prezența și împărtășirea tradițiilor și patrimoniului.

Cu atât de puțin timp și vieți atât de ocupate, consumatorii cer confort suprem. Aceasta înseamnă importanța crescândă a prezenței online și a opțiunilor de livrare/colectare. Ei așteaptă soluții ușoare de comandă online și livrare.



În ciuda adopției clare și accelerării online, aceasta este doar o parte a ecuației. Consumatorii doresc experiența de nivel următor și vor să combine opțiunile online și offline. Automatizarea este necesară ca suport: comenzi online, AI, drone, Click&Collect etc.

Consumatorii citesc informațiile de pe ambalaj. Etichetele clare și informațiile From Farm to Fork contribuie la crearea transparenței necesare. Tehnologia și inovațiile pot fi un facilitator.

Astăzi, mâncarea este mult mai mult decât nutriție, este legată de identitate și relații sociale. Consumatorii doresc să facă alegeri informate bazate pe modul în care mâncarea lor afectează nu doar propria sănătate, ci și sănătatea planetei, bunăstarea altor oameni și animale. Sustenabilitatea a devenit centrală în deciziile de cumpărare ale consumatorilor, deoarece aceștia caută să lase o lume mai bună pentru această generație și cele viitoare.



Notă: Consumatorii de astăzi caută produse care oferă o experiență semnificativă și se aliniază cu valorile lor, nu doar funcționalitate. Pentru a avea succes, afacerile trebuie să prioritizeze valoarea în detrimentul prețului și să ofere produse și servicii de înaltă calitate care să răspundă acestor nevoi. Procedând astfel, companiile pot construi relații puternice cu clienții, pot cultiva loialitatea față de brand și pot obține creștere pe termen lung.

Trend INOVATIE



Brutărie

Viitorul pâinii se află în trecutul său!

Combinăm măiestria și pasiunea pentru pâinea bună de altădată, cu producția la scară modernă și inovațiile viitorului. Ne bazăm pe **expertiza** celor 250 de generații de brutari dinaintea noastră pentru a descoperi și dezvolta soluții și ingrediente inovatoare, care conferă aspect și textură rustice, gust și beneficii pentru sănătate.

Abordarea Puratos

- Pâine făcută cu **maia**, cereale și **semințe** pentru gustul și textura rustică pe care consumatorii le iubesc



Cofetărie patiserie

Fiecare creație are o poveste de spus

Mai mult ca niciodată, consumatorii tânjesc după creații **autentice, tradiționale**. Niciodată nu au fost mai conștienți de **poveștile din spatele produselor** lor și de impactul asupra sănătății lor și al planetei. Acesta este motivul pentru care vă încurajăm să împărtășiți poveștile din spatele desertului "Classics" sau să le **reinventați** cu combinații de **texturi neașteptate** și ingrediente **mai bune pentru dvs.**, mai durabile.

Abordarea Puratos

- Produse finite creative, inspirate din **rețete tradiționale** cu **arome** și **forme inovatoare**



Ciocolată

Great Taste, Doing Good

Great Taste, Doing Good este misiunea noastră. Prin programul de sustenabilitate Cacao-Trace, am perfecționat fermentația pentru a crea un gust excepțional, aducându-ne în același timp contribuția, astfel încât fermierii noștri să beneficieze de valoarea pe care o creează. Este un echilibru delicat între tradiție și inovație, la fel ca arta fabricării ciocolatei. De la branduri consacrate la ciocolatieri artizani, credem că ciocolata are puterea de a transforma produsele de patiserie dintr-un simplu răsfăț într-o experiență culinară complexă.

Abordarea Puratos

- **Ciocolata Cacao-Trace** prezintă în cele mai interesante și variate formate, oferind oportunități nesfârșite de a inova.



Apple Eclair

În inima României, un eclair special prinde viață, îmbinând tradiția cu rafinamentul. Acest desert deosebit ascunde în interior o inserție delicioasă de măr românesc **Vivafil Apple 35%**, aducând un omagiu fructelor locale. Ingredientele nobile, precum ciocolata albă **Belcolade Selection Blanc Cacao Trace** și crema de caramel **Deli Caramel**, se îmbină armonios pentru a crea o experiență culinară autentică.



COMPOZIȚIE & DECORARE

1. Coajă eclair
2. Cremă
3. Mousse ciocolată
4. Inserție
5. Glazură crocantă
6. Decor

INGREDIENTE

Coajă eclair	
Tegral Clara Ultra	500 g
Ulei	340 g
Apă 20°C	870 g

Cremă	
Cremyco	175 g
Apă	500 g
Deli Caramel	400 g

Mousse ciocolată	
Lapte	300
Gălbenuș	120
Belcolade Selection Blanc Cacao Trace	300
Gelatină	15
Passionata	450

Inserție	
Vivafil Apple 35%	200 g

Glazură crocantă	
Belcolade Selection Blanc Cacao Trace	150 g
Belcolade PPP Cocoa Butter	50 g
Ulei	20 g

Decor	
Belcolade PPP Cocoa Butter	50 g
Colorant liposolubil	3,5 g

METODA DE LUCRU

Coajă eclair
Se mixează pudra cu uleiul și 870 g de apă la viteză mică timp de 1 minut. Se continuă mixarea încă 5/6 minute la viteză mare. 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 bănuții de ciocolată și gelatina hidratată. Când compoziția ajunge la 35°C se încorporează frișca semi-bătută.

Inserție
Se aplică cu poșul la baza mousse-ului.

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 și se adaugă colorantul. Se aplică prin spraiere pe produsul congelat.

ASAMBLARE

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

Double Cherry

Combinăm cu măiestrie aromele bogate ale ingredientelor nobile cu ciocolata **Belcolade Selection Noir Cacao-Trace** și a umpluturii cu vișine **Topfil Sour Cherry 65%**. Fiecare mușcătură dezvăluie o simfonie de gusturi, de la aciditatea subtilă a **Topfil Sour Cherry 65%** până la notele delicate de **Belcolade Selection Blanc Cacao Trace** și unt de cacao **Belcolade PPP**. Această creație nu doar încântă papilele gustative, ci și creează amintiri de neuitat. Odată gustată, rămâne pentru totdeauna în sufletul celor care o savurează



UMPLERE ȘI DECORARE

Se toarnă mousse-ul în 2/3 din forma de silicon, se adaugă inserția 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.

INGREDIENTE

Blat	
Tegral Dark Moist Cake	500 g
Unt	300 g
Ouă	300 g
Carat Cover Classic Dark	300 g

Mousse ciocolată	
Lapte	300 g
Gălbenuș	120 g
Belcolade Selection Noir Cacao Trace	300 g
Gelatină	15 g
Passionata	450 g

Inserție	
Topfil Sour Cherry 65%	QS

Glazură crocantă	
Belcolade Selection Blanc Cacao Trace	150 g
Belcolade PPP Cocoa Butter	50 g
Ulei	20 g

Decor	
Belcolade PPP Cocoa Butter	50 g
Colorant liposolubil	3,5 g

METODA 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 35°C se încorporează frișca semi-bătută.

Inserție
Se toarnă **Topfil-ul** în forme sferice din silicon 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 spraiere pe produsul congelat

Red Apple

Inspirați de eleganța patiseriei franceze, sofisticată ce îmbină tradiția românească cu rafinamentul franțuzesc s-a născut această rețetă. În inima acestui desert se află o inserție delicioasă de **Topfil Apple 80%**, învăluită în mousse de ciocolată albă **Belcolade Selection Blanc Cacao Trace** și aromată cu batoane de scorțișoară. Blatul Jocond, realizat din pudră de migdale și unt 82%, adaugă o textură fină și un gust bogat, specific patiseriei franceze. Fiecare mușcătură dezvăluie o armonie de arome, de la dulceața subtilă a cremei de caramel **Deli Caramel** până la notele delicate de unt de cacao **Belcolade PPP**. "Red Apple" nu este doar un desert, ci o experiență culinară de neuitat, ce aduce un strop de Paris în fiecare bucățiță.



UMPLERE ȘI DECORARE

Se toarnă mousse-ul în 2/3 din forma de silicon, se adaugă inserția 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.

INGREDIENTE

Jocond Biscuit	
Ouă	210 g
Amandes Rapees (Pudră de migdale)	185 g
Zahăr pudră	160 g
Făină	42 g
Albuș	135 g
Zahăr	25
Unt 82%	35

Mousse ciocolată	
Lapte	300 g
Gălbenuș de ou	120 g
Belcolade Selection Blanc Cacao Trace	300 g
Gelatină	15 g
Passionata	450 g
Batoane scorțișoară	2 buc

Inserție măr	
Topfil Apple 80%	QS

Glazură crocantă	
Belcolade Selection Blanc Cacao Trace	150 g
Belcolade PPP Cocoa Butter	50 g
Ulei	20 g

Decor	
Belcolade PPP Cocoa Butter	50 g
Colorant liposolubil	3,5 g

METODA 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, 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.

Inserție măr
Se toarnă **Topfil**-ul în forme sferice din silicon 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 sprăziere pe produsul congelat.

Creative Madeleine

Modesta Madelină a încântat iubitorii de patiserie de secole, dar originile sale rămân învăluite în mister. Conform unei teorii, prăjitura a fost coaptă pentru prima dată de o tânără pe nume Madeleine, care le oferea pelerinilor în drumul lor spre Santiago de Compostela. Indiferent dacă această legendă este adevărată sau nu, un lucru este sigur: madeleina a devenit de atunci o gustare iubită în Franța și dincolo de granițele ei. Astăzi, poate fi găsită în brutării și piețe din întreaga lume, amintindu-ne de plăcerile simple ale vieții.



COMPOZIȚIE & DECORARE

1. Madeleine
2. Carat Coating

INGREDIENTE

Madeleine	50 g
Smoobees Lemon/Strawberry/Coffee	150 g
Zahăr	120 g
Făină	180 g
Ouă întregi	200 g
Unt 82% grăsime	120 g
Sare	2 g
Praf de copt	5 g
Extract de vanilie	5 g

Carat Coating	10 g
Carat Coverflex Lemon/ Rasp-berry/ Caramel	100 g

METODA DE LUCRU

Madeleine
Se spumează ouăle cu zahărul și sarea până își dublează volumul. Se adaugă extractul de vanilie. Se adaugă făina și praful de copt și se amestecă lejer. La final se încorporează untul topit și răcit. Aluatul se lasă la rece timp de o oră, înainte de turnare în forma de silicon.

🕒 12' ▶ Tip cuptor: Convecție
🔥 Temperatură sus: 180°C

Carat Coating
Topiți **Carat Coverflex** la 40°C. Glazurați partea inferioară a Madeleine-ului.

Cozonac cu caramel

Cozonacul este un desert tradițional românesc, apreciat pentru aroma sa bogată și textura pufoasă. În brutăria modernă, combinarea tradiției cu inovația este esențială pentru a transforma rețetele tradiționale în produse apreciate. **Tegral Dolcinote** este soluția ce asigură o textură moale și umedă, ideală pentru cozonac. **Tegral Caramel** adaugă o notă de caramel bogată și delicioasă, transformând cozonacul într-un desert de neuitat. Aceste ingrediente permit brutărilor să ofere produse de calitate superioară, respectând în același timp tradițiile culinare.



INGREDIENTE

Ingrediente aluat	
Ouă proaspete	200 g
Zahăr tos	300 g
Miere	50 g
Drojdie proaspătă	90 g
Apă	450 g
Unt 82,5%	150 g
Mimetic Primeur 10% unt	200g
Tegral Dolcinote	1300 g
TOTAL	2740 g

Ingrediente umplutură	
Apă	300 g
Tegral Caramel	1000 g
Total Umplutură	1300 g

Decor	
Carat Coverlux Amber	Q.S.
Carat Decorcrem Amber	Q.S.

METODA DE LUCRU

Frământare	4 minute încet și 12 minute repede. Zahărul se adaugă la jumătatea timpului de frământare. Se adaugă Mimetic și untul în ultimele 4 minute.
Temperatură aluat	30°C
Relaxare	45 de minute acoperit cu folie, la temperatură ambientală
Divizare și premodelare	Împărțiți aluatul în bucăți de 240g
Dospire intermediară	25 minute în folie la temperatură ambientală
Modelare	Bucata de aluat se împarte în două. Se întinde un strat de 2-3 mm. Peste acesta se adaugă umplutura. Se rulează în două rulouri, care se împletesc între ele. Aluatul modelat se așază în forme.
Dospire finală	90-120 min. la 32°C la 80%.
Coacere	Fără abur Timp: 40-45 minute Temperatura de coacere: 170°C
Decorare după coacere	Se decorează cu Coverlux Amber

Cozonac cu ciocolată

Cozonacul, desertul tradițional românesc, este nelipsit de pe mesele de sărbători. Textura fină și aroma bogată sunt obținute cu ajutorul **Tegral Dolcinote**, iar gustul intens de ciocolată cu ajutorul **Tegral Chocolate**. Aceste ingrediente transformă cozonacul într-un desert rafinat, perfect pentru orice ocazie. Descoperiți rețetele noastre inovatoare și aduceți un plus de rafinament produselor dumneavoastră.



INGREDIENTE

Ingrediente aluat	
Ouă proaspete	200 g
Zahăr tos	300 g
Miere	50 g
Drojdie proaspătă	90 g
Apă	450 g
Unt 82,5%	150 g
Mimetic Primeur 10% unt	200g
Tegral Dolcinote	1300 g
TOTAL	2740 g

Ingrediente umplutură	
Apă	700
Tegral Chocolate	1000
Total Umplutură	1700

Decor	
Carat Coverlux Dark	Q.S.
Carat Decorcrem Dark 520	Q.S.

METODA DE LUCRU

Frământare	4 minute încet și 12 minute repede. Zahărul se adaugă la jumătatea timpului de frământare. Se adaugă Mimetic și untul în ultimele 4 minute.
Temperatură aluat	30°C
Relaxare	45 de minute acoperit cu folie, la temperatură ambientală
Divizare și premodelare	Împărțiți aluatul în bucăți de 240g
Dospire intermediară	25 minute în folie la temperatură ambientală
Modelare	Bucata de aluat se împarte în două. Se întinde un strat de 2-3 mm. Peste acesta se adaugă umplutura. Se rulează în două rulouri, care se împletesc între ele. Aluatul modelat se așază în forme.
Dospire finală	90-120 min. la 32°C la 80%.
Coacere	Fără abur Timp: 40-45 minute Temperatura de coacere: 170°C
Decorare după coacere	Se decorează cu Coverlux Dark 75% și Belcolade Noir 25%

Danish plant-based cu fistic

Pășji în brutăria lui Sylvie și lăsați-vă răsfățați de minunatele ei Danish-uri. Gustul surprinzător al foietajului este obținut cu ingrediente excelente pe bază de plante, întrucât Sylvie folosește **Mimetic**, cea mai bună alternativă pe bază de plante pentru unt și **Supercream Pistachio 15%**, pe care o regăsim în centrul foietajului, provine din mere românești. Nu faceți compromisuri în ceea ce privește gustul sau etica - încercați astăzi produsele de patiserie vegane ale lui Sylvie!



INGREDIENTE

Ingrediente aluat	
Făină 480	1000 g
Apă	450 g
Zahăr	100 g
Drojdie	60 g
Sare	15 g
Mimetic 32A	50 g
Sapore Fidelio	20 g
Quick Step Croissant	20 g
TOTAL ALUAT	1715 g

Laminare	g
Mimetic 32A la 1 kg de aluat	250

Aluatul colorat	
Se scot 250 g de aluat cu 2 minute înainte de finalul frământării și se amestecă cu colorant verde.	

Glazură	g
Harmony Sublimo Glaze & Go	Q.S

Inserție	g
Carat Supercrem Pistachio 15%	Q.S

METODA 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 32A . Aluatul se turează până la grosimea de 7 mm, se face un pliu în 4 (dublu) după care se adaugă aluatul colorat acoperind toată suprafața, se întinde până la grosimea de 7 mm și se face un pliu în 4 (dublu) rotind de fiecare dată aluatul la 90° în jurul axei.
Relaxare	10 minute la -18°C
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 mm și se decupează în bucăți dreptunghiulare de 5/20 cm se pliază la jumătate și 1/20 care se aplică pe mijloc formând o fundă.
Dospire finală	75 – 90 min la 35°C, umiditate relativă 70-80%
Coacere	Cuptor convecție Cu puțin abur la începutul coacerii Timp: 15 minute Temperatura de coacere: 180°C
Glazurare	Imediat după coacere se glazurează prin pensulare cu Harmony Sublimo Glaze & Go .
Umplutură	După coacere și răcire se injectează cu Supercream Pistachio 15% .

Danish Banana Brownie

Bucurați-vă de istoria dulce a brownie-ului îndrăgit, un clasic atemporal care a rezistat testului timpului combinat cu gustul surprinzător al foietajului vegan și delicioasa umplutură **Topfil Finest Banana Smooth 70%**. Pentru un plus de rafinament este folosită și ciocolata belgiană **Belcolade Noir Selection Cacao-Trace 55%**, cunoscută pentru gustul său echilibrat dulce-amăru și conținutul de 55% masă de cacao.



INGREDIENTE

Ingrediente aluat	
Făină 480	1000 g
Apă	450 g
Zahăr	100 g
Drojdie	60 g
Sare	15 g
Mimetic 32A	50 g
Sapore Fidelio	20 g
Quick Step Croissant	20 g
TOTAL ALUAT	1715 g

Laminare	g
Mimetic 32A la 1 kg de aluat	250

Aluatul 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	

Aluat pentru brownie	g
Tegral Brownie Clean Label	1500
Ouă întregi	675
Mimetic Incorporation	675
Belcolade Noir Selection Cacao-Trace 55%	300
Total aluat brownie	3150
Mimetic 32A	50

Glazurare	
Harmony Sublimo Glaze & Go	

Umplutură	g
Topfil Finest Banana Smooth 70%	30/buc

METODA DE LUCRU

Brownie Rețetă pentru 1 cadru 60x40
Într-un cuptor cu microunde, topiți ciocolata și Mimetic până la 45°C. Amestecați ouăle și Tegral Brownie CL timp de 1 minut și adăugați amestecul de ciocolată topită. Amestecați încă 4 minute. Turnați într-un cadru de 60x40 și coaceți timp de 22-25 minute la 170/180°C cu amortizor închis.

Coacere brownie
⌚ 25' ▶ Tip cuptor: Convecție
🔥 Temperatură sus: 170°C
🔥 Temperatură jos: 180°C

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 32A. Aluatul se turează până la grosimea de 7 mm, se face un pliu în 4 (dublu) după care se adaugă aluatul colorat acoperind toată suprafața, se întinde până la grosimea de 7 mm și se face un pliu în 4 (dublu) rotind de fiecare dată aluatul la 90° în jurul axei.
Relaxare	10 minute la -18°C
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 mm și se decupează cercuri cu diametru de 12 cm. Se decupează brownie în cercuri de 5 cm și se așează pe mijlocul aluatului turat. Se închide aplicația și se așează cu închizătura în jos în cercuri cu diametru de 9 cm.
Dospire finală	75 – 90 min la 35°C, umiditate relativă 70-80%

Coacere
⌚ 15' ▶ Tip cuptor: Convecție
🔥 Temperatură de coacere: 180°C
💧 Cu puțin abur la începutul coacerii

Glazurare	Imediat după coacere se glazurează prin pensulare cu Harmony Sublimo Glaze & Go .
Umplere și decorare	După răcire se injectează prin partea de sus cu Topfil Finest Banana Smooth 70% . Se decorează cu un cub de brownie.

Panettone

Panettone, desertul italian îndrăgit, are o poveste fascinantă ce datează din secolul al XV-lea în Milano. La Puratos, folosim ingrediente premium precum **Tegral Panettone CL**, care asigură o textură pufoasă și o aromă autentică, și **Carat Grains Milk**, ce adaugă o notă de ciocolată savuroasă și crocantă. Aceste ingrediente transformă Panettone într-un desert rafinat, perfect pentru sărbători și nu numai. Descoperiți rețetele noastre inovatoare și aduceți un plus de rafinament produselor dumneavoastră cu ajutorul Puratos.



INGREDIENTE

Ingrediente primul aluat	
Gălbenuș de ou	120 g
Apă	500 g
Drojdie	50 g
Unt	350 g
Tegral Panettone CL	1500 g
TOTAL	2520

Ingrediente al doilea aluat	
Tegral Panettone CL	1200 g
Primul Aluat	2520 g
Gălbenuș de ou	450 g
Zahăr tos	350 g
Miere	50 g
Apă	600 g
Unt	350 g
Carat Grains Milk	1200 g
TOTAL	6720 g

METODA DE LUCRU

Frământare primul aluat	4 minute la viteză mică și 10 minute la viteză mare.
Temperatură aluat	28°C
Relaxare	120-160 minute acoperit cu folie, la temperatură ambientală
Frământare al doilea aluat	4 minute la viteză mică și 15 minute la viteză mare
Temperatură aluat	28°C
Relaxare	45 minute acoperit cu folie, la temperatură ambientală
Divizare și premodelare	Împărțiți aluatul în bucăți de 780g și premodelați-le pe rotund.
Modelare	Aluatul modelat se așază în forme și se crestează.
Dospire finală	120-160 min. la 30°C la 80%.
Coacere	Fără abur Timp: 40-45 minute Temperatura de coacere: 170°C

Panettone Clasic

Panettone, desertul italian îndrăgit, are o poveste fascinantă ce datează din secolul al XV-lea în Milano. La Puratos, folosim ingrediente premium precum **Tegral Panettone CL**, care asigură o textură pufoasă și o aromă autentică, și **Carat Grains Milk**, ce adaugă o notă de ciocolată savuroasă și crocantă. Aceste ingrediente transformă Panettone într-un desert rafinat, perfect pentru sărbători și nu numai. Descoperiți rețetele noastre inovatoare și aduceți un plus de rafinament produselor dumneavoastră cu ajutorul Puratos.



INGREDIENTE

Ingrediente primul aluat	
Gălbenuș de ou	120 g
Apă	500 g
Drojdie	50 g
Unt 82,5 %	350 g
Tegral Panettone CL	1500 g
TOTAL	2520

Ingrediente al doilea aluat	
Tegral Panettone CL	1200 g
Primul Aluat	2520 g
Gălbenuș de ou	450 g
Zahăr tos	350 g
Miere	50 g
Apă	600 g
Unt 82,5 %	350 g
Stafide brune	800 g
Coji de portocale confiate	400 g
TOTAL	6720

METODA DE LUCRU

Frământare primul aluat	4 minute la viteză mică și 10 minute la viteză mare.
Temperatură aluat	28°C
Relaxare	120-160 minute acoperit cu folie, la temperatură ambientală
Frământare al doilea aluat	4 minute la viteză mică și 15 minute la viteză mare
Temperatură aluat	28°C
Relaxare	45 minute acoperit cu folie, la temperatură ambientală
Divizare și premodelare	Împărțiți aluatul în bucăți de 780g și premodelați-le pe rotund.
Modelare	Aluatul modelat se așază în forme și se crestează.
Dospire finală	120-160 min. la 30°C la 80%.
Coacere	Fără abur Timp: 40-45 minute Temperatura de coacere: 170°C

Panettone cu cremă de fistic

Panettone, desertul italian îndrăgit, are o poveste fascinantă ce datează din secolul al XV-lea în Milano. Deși rețeta tradițională rămâne populară, există și variante moderne de panettone. Aceste inovații aduc un plus de savoare și diversitate acestui desert clasic. În acest panettone, **Tegral Panettone CL** asigură o textură pufoasă și o aromă autentică, iar **Carat Supercrem Pistachio 15%** oferă o textură cremoasă și o aromă intensă și autentică de fistic. Descoperiți rețetele noastre inovatoare și aduceți un plus de rafinament produselor dumneavoastră.



INGREDIENTE

Ingrediente primul aluat	g
Gălbenuș de ou	120 g
Apă	500 g
Drojdie	50 g
Unt	350 g
Tegral Panettone CL	1500 g
TOTAL	2520

Ingrediente al doilea aluat	
Tegral Panettone CL	1200 g
Primul Aluat	2520 g
Gălbenuș de ou	450 g
Zahăr tos	350 g
Miere	50 g
Apă	600 g
Unt 82%	350 g
TOTAL	5520 g

Umplutură	
Carat Supercrem Pistachio 15%	2100 g

METODA DE LUCRU

Frământare primul aluat	4 minute la viteză mică și 10 minute la viteză mare.
Temperatură aluat	28°C
Relaxare	120-160 minute acoperit cu folie, la temperatură ambientală
Frământare al doilea aluat	4 minute la viteză mică și 15 minute la viteză mare
Temperatură aluat	28°C
Relaxare	45 minute acoperit cu folie, la temperatură ambientală
Divizare și premodelare	Împărțiți aluatul în bucăți de 750g și premodelați-le pe rotund.
Modelare	Aluatul modelat se așază în forme și se crestează.
Dospire finală	120-160 min. la 30°C la 80%.
Coacere	Fără abur Timp: 40-45 minute Temperatura de coacere: 170°C
Umplere	După răcire se injectează 300g de Carat Supercrem Pistachio 15%

Cookies

Istoria biscuiților cookies, începe în Persia (Iranul de astăzi) în secolul al VII-lea, unde zahărul era cultivat și utilizat în diverse rețete. Astăzi, biscuiții sunt savurați în întreaga lume, fiecare cultură având propriile variante și arome unice. **Tegral Choco Cookie Mix** este soluția ideală pentru a crea biscuiți delicioși cu ciocolată oferind o textură crocantă și un gust intens de cacao. Perfecționați-vă rețetele și încântați-vă clienții cu biscuiți delicioși și aromați!



INGREDIENTE

Ingrediente aluat	g
Tegral Choco Cookie Mix	1000
Zahăr	200
Glucoză	50
Unt 82,5 %	500
TOTAL	1750

METODA DE LUCRU

Frământare primul aluat	Se mixează untul la temperatură ambientală cu zahărul și glucoza până când compoziția a crescut în volum și s-a deschis la culoare (5-7 min.) Se adaugă Tegral Choco Cookie Mix și se mixează cu paleta până când obținem un aluat omogen.
Divizare și premodelare	Se împarte aluatul în bucăți de 40-43g
Coacere	Fără abur Timp: 12 minute Temperatura de coacere: 165°C

Pâine rustică dospită cu maia

Pâinea noastră este combinația perfectă dintre tradiția și inovația în brutărie. **Leaven Up**, o maia activă lichidă din grâu ce oferă prospețime și arome excepționale asigurând o etichetă curată, fiind ideală pentru brutarii care doresc să ofere produse naturale și sănătoase. Aceasta contribuie la dezvoltarea unei arome autentice și a unei texturi deosebite, îmbunătățind astfel experiența consumatorilor.



INGREDIENTE

Ingrediente	
Făină 650	1000 g
Apă	550 g
Sare	20 g
Leaven Up	100 g
S 500 CL Fresh	5 g
TOTAL	1775g

METODA DE LUCRU

Frământare	5 minute încet și 5 minute rapid.
Temperatură aluat	26°C
Relaxare	150 minute acoperit cu folie, la temperatură ambientală
Divizare și premodelare	Se divizează în bucăți de 580g și se premodelează pe rotund.
Dospire intermediară	20 minute în folie la temperatură ambientală
Modelare finală	Se modelează pe rotund.
Dospire finală	45-55 minute la 26°C și 80% umiditate
Decorare înainte de coacere	Se întorc bucățile de aluat și se crestează.
Coacere	Cuptor pe vatră Cu puțin abur la începutul coacerii Timp: 25-28 minute Temperatura de coacere: 240°C

Low Carb Bread

Brutăria modernă combină tradiția cu inovația pentru a crea produse de înaltă calitate. Un exemplu de inovație este **Easy Low Carb**, o soluție special concepută pentru a reduce conținutul de carbohidrați din pâine, fără a compromite gustul și textura. Acesta permite brutăriilor să ofere produse sănătoase, adaptate nevoilor consumatorilor moderni care doresc să reducă aportul de carbohidrați.



INGREDIENTE

Ingrediente	
Făină 650	500 g
Easy Low Carb	500 g
Drojdie	30 g
Apă	640 g
TOTAL	1670 g

METODA DE LUCRU

Frământare	4 minute încet și 6 minute rapid.
Temperatură aluat	24-25°C
Relaxare	30 minute acoperit cu folie, la temperatură ambientală
Divizare și premodelare	Se divizează aluatul în bucăți de 470 g și se premodelează pe rotund
Dospire intermediară	20 minute
Modelare finală	Se modelează pe lung
Dospire finală	60 minute la 32°C și 75-80% umiditate
Decorare înainte de coacere	Se crestează
Coacere	Cuptor pe vatră Cu puțin abur la începutul coacerii Timp: 25-28 minute Temperatura de coacere: 240°C

O-tentic Selezione Pinsa este o soluție inovatoare ce permite brutărilor să ofere o Pinsa autentică, cu o textură ușoară și aerată, păstrând în același timp gustul tradițional. Aceasta permite brutărilor să răspundă cerințelor consumatorilor moderni care caută produse sănătoase și delicioase. Cu **O-tentic Selezione Pinsa**, brutarii pot oferi o experiență culinară de neuitat, combinând tradiția italiană cu inovația tehnologică.



INGREDIENTE

Ingrediente	
O-tentic Selezione Pinsa	1000 g
Apă	750 g
Ulei de măsline	20 g
TOTAL	1770 g

METODA DE LUCRU

Frământare	12 minute încet și se adaugă 60% apă și 8 minute rapid și se adaugă restul de apă și uleiul de măsline.
Temperatură aluat	26°C
Relaxare	15 minute acoperit cu folie, la temperatură ambientală după care se împăturește și se lasă 60 de minute la 30°C.
Divizare și premodelare	Se împarte aluatul în bucăți de 300g, se modelează pe lung și se așază în cuva de plastic înfăinată cu făină de grâu dur.
Dospire finală	120 minute la 30°C fără umiditate.
Modelare finală	Bucata de aluat se întinde pe pat de făină de grâu dur și se presează ușor cu degetele pornind din exterior către interior. Se întinde aluatul până se obține o formă ovală (30x20).
Decorare înainte de coacere	Se stropește cu puțin ulei de măsline și se precoace fără topping.
Precoacere	Cuptor pe vatră Timp precoacere: 3 minute la 280°C
Aplicare topping	După precoacere se adaugă topping-ul dorit și se coace final.
Tips & tricks	Topping pentru Pinsa Margharita: pastă de roșii, mozzarella, busuioc (care se adaugă după coacere); Topping pentru Pinsa vegetariană: pastă de roșii, mozzarella, boia, ceapă, măsline, rucola și burrata (ultimele 2 ingrediente se adaugă după coacere). Topping pentru Pinsa prosciutto crudo: pastă de roșii, mozzarella, busuioc, prosciutto crudo (ultimele 2 ingrediente se adaugă după coacere).

