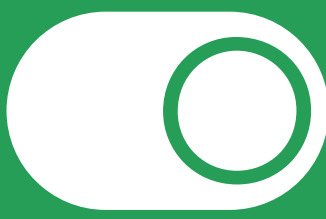


Always  On



La curent cu noile tendințe
ale consumatorilor!

SĂNĂTATE ȘI
STARE DE BÎNE

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.

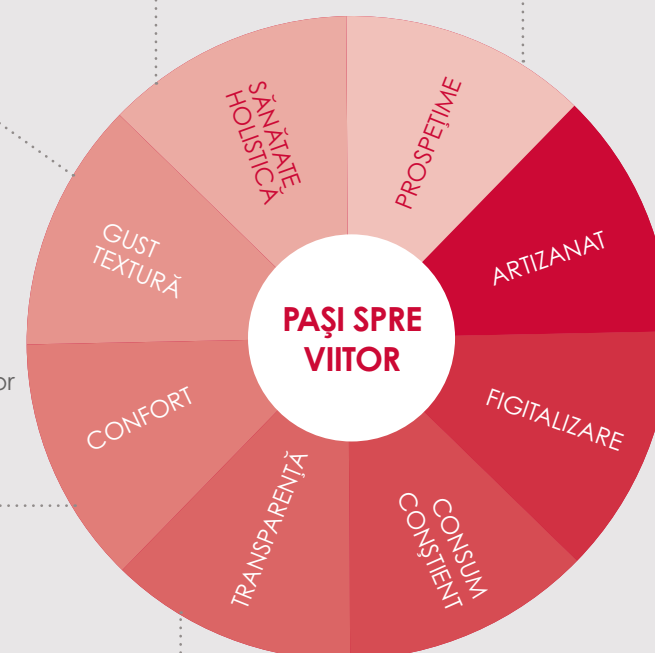
Gustul este cel mai important element când vine vorba de o experiență alimentară autentică. Cu toate acestea, consumatorii doresc să fie impresionați de toate simțurile lor. Produsele care sunt plăcute din punct de vedere estetic pot fi foarte eficiente în a stârni interesul consumatorilor și a-i încuraja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



Alimentație conștientă



Consumatorii se concentrează pe **sănătatea holistică** - modul în care alimentele le afectează **sănătatea mentală și fizică**, astfel încât:

- Aleg mâncarea în funcție de **beneficiile pentru sănătate**
- Se uită la **ingredientele** și la **eticheta nutrițională**
- Caută **ingredientele puternice**
- Vor mai multă hrană **naturală**

Abordarea Puratos

- Ingredientele ce conțin conservanți **naturali sau fără conservanți**
- Soluții pentru reducerea **zahărului, grăsimilor, sării**
- Produse cu aport nutrițional puternic (cereale, fructe, aluat cu maia)



Sistem digestiv sănătos



Consumatorii

- Sunt interesați de alimentele ce mențin și contribuie la sănătatea tractului digestiv
- Cred că sănătatea tractului digestiv are un impact pozitiv asupra bunăstării mintale
- Cred că sănătatea tractului digestiv are un impact pozitiv asupra imunității

Abordarea Puratos

- Cereale și semințe - fibrele contribuie la sănătatea intestinală
- Maiele, semințe infuzate în maia

Hrană pentru starea de bine

Consumatorii recunosc importanța pe care dieta lor o are asupra efectelor emoționale și psihologice. Acest lucru a dus la cererea de alimente care nu sunt doar hrănitoare, ci și oferă o stare de bine și reduc stresul.

Consumatorii doresc **alimente funcționale** care:

- **Cresc energia**
- Au beneficii pentru sănătatea mintală

Abordarea Puratos

- Alimente cu ierburi, condimente și plante precum **cayenne, pudră de ardei iute, ciocolată neagră și cafea** concepute pentru a crește beneficiile mentale ale alimentelor
- Mâncare cu adevărat **bună**, care **calmează și încântă** în același timp papilele gustative

Healthier Cheesecake

Bucurați-vă de istoria bogată a cheesecake-ului New York, un desert îndrăgit cu rădăcini care datează din antichitate. Legenda spune că cheesecake-ul alb cu miere a fost servit sportivilor în timpul primelor Jocuri Olimpice din 776 î.Hr. Rețeta a fost adoptată ulterior de romani și este prezentată în lucrarea lui Cato cel Bătrân. De-a lungul timpului, cheesecake-urile au ajuns în Insulele Britanice și în restul Europei de Vest, unde au fost un succes pe tot parcursul Evului Mediu. Astăzi, cheesecake-ul New York este un element de bază în cofetăriile americane, iar textura sa catifelată și gustul cremos continuă să satisfacă iubitorii de deserturi din întreaga lume.



COMPOZIȚIE & DECORARE

1. Aluat fraged
2. Topfil Finest Strawberry
3. Cremă de brânză
4. Decorare

INGREDIENTE

Aluat fraged	120 g
Biscuiți digestivi	210 g
Mimetic Primeur 10% Butter RSPO	80 g

Topfil Finest Strawberry	160 g
Topfil Finest Strawberry 70%	160 g

Cream Cheese	860 g
Deli Cheesecake	720 g
Brânză Ricotta	140 g

Decoration	
Miroir Glassage Fruit Rouge	2 g
Zahăr pentru decor	5 g

METODA DE LUCRU

Aluat fraged
Mixați biscuiții digestivi cu **Mimetic Primeur 10% Butter**, până obțineți un aluat sfărâmișos. Întindeți uniform crumble-ul într-un inel de 16 cm diametru și congelați-l.

Topfil Finest Strawberry
Umpleți un inel de 12 cm diametru cu **Topfil Finest Strawberry 70%** și congelați-l.

Cream Cheese
Amestecați bine ambele ingrediente.

🕒 60' ▶ Tip cuptor: Convecție
🌡️ Temperatură: 160°C

Decorare
Pudrați cheesecake-ul cu zahăr și decorați cu câteva picături de **Miroir Glassage Fruit Rouge**.

ASAMBLARE

În inelul cu crumble se toarnă jumătate din compoziția de brânză, se adaugă inserția de Topfil Finest Strawberry 70%, peste care se adaugă restul de cremă. După coacere și răcire se decorează cu zahărul pentru decor și picături de Miroir Glassage Fruit Rouge.

Ecler Amandină

Eclerul Amandina este o reinterpretare modernă a unui desert clasic românesc, Amandina, care a fost creat inițial în anii 1960 în cofetăriile din București. Amandina tradițională, cunoscută pentru straturile sale bogate de pandișpan înșiropat cu rom și cremă de cacao, a fost un desert favorit al iubitorilor de dulciuri din România. În această reinterpretare, eclerul păstrează esența Amandinei, dar adaugă o notă de rafinament și eleganță. Aluatul de ecler, crocant la exterior și moale la interior, este umplut cu o cremă fină de ciocolată și rom, aducând un omagiu aromelor originale.



INGREDIENTE

Coajă ecler	
Tegral Clara Ultra	500 g
Ulei	340 g
Apă (1) 20°C	870 ml
Cacao	50 g
Apă (2)	120 ml

Cremă de ciocolată	
Lapte	250 g
Frîșcă naturală	250 g
Gălbenuș	100 g
Belcolade Selection Noir Cacao-Trace	315 g
Esență de rom	QS

Inserție	
Pralicrac Chocollait	Q.S

Decorare	
Fondant cacao	Q.S

METODA DE LUCRU

Coajă ecler
Se mixează **Tegral Clara Ultra** cu uleiul și 870 ml de apă la viteză mică timp de 1 minut, după care se adaugă cacaoa hidratată în 120 ml de apă. Se continuă mixarea încă 5/6 minute la viteză mare. Regim de coacer: 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 de ciocolată
Se fierbe laptele alături de frîșcă, se adaugă o parte peste gălbenuș, după care se continuă fierberea până compoziția ajunge la 85°C. Se toarnă compoziția peste ciocolată și se aromatizează cu esența de rom. Se emulsifică cu ajutorul unui blender și se toarnă în mulaje de silicon după care se congelează.

Inserție
Se topește **Pralicrac**-ul și se întinde în strat subțire, după care se decupează și se aplică pe baza eclerului.

Decorare
Se încălzește fondatul și se glasează capacul eclerului.

ASAMBLARE

Se taie capacul eclerului.
Pe baza eclerului se aplică stratul de **Pralicrac Chocollait**.
Peste Pralicrac se pune crema congelată din formele de silicon, apoi se așează capacul glasat cu fondant.

Brownie Figs & Wine

Îmbunătățiți rețeta de brownie cu ciocolata noastră **Belcolade Origins Noir Vietnam 73% Cacao Trace**. Ciocolată neagră single origin copleșește simțurile cu aroma proeminentă și acidă a boabelor de cacao Trinitario, notelor de citrice, de cafea și a tonurilor calde de lemn. Săvoarea intensă a ciocolatei conferă brownie-urilor noastre un gust bine echilibrat. Acoperite cu smochine marinate în vin și un crumble crocant, această delicată vă va satisface pofta de dulce.



COMPOZIȚIE & DECORARE

- 1. Smochine macerate
- 2. **Belcolade Origins Noir Vietnam 73% Cacao Trace** crumble
- 3. Brownie **Belcolade Origins Noir Vietnam 73% Cacao Trace** cu smochine macerate

INGREDIENTE

Smochine macerate	360 g
Smochine semi-uscate	200 g
Vin roșu	130 ml
Zahăr	30 g

Belcolade Origins Noir Vietnam 73% Cacao Trace crumble	600 g
Unt	126 g
Zahăr	104 g
Trehaloză (sau zahăr)	26 g
Sare	2,2 g
Amandes Rapees (Pudră de migdale)	127 g
Făină	135 g
Belcolade Origins Noir Vietnam 73% Cacao Trace	80 g

Brownie Belcolade Origins Noir Vietnam 73% Cacao Trace cu smochine macerate	3100 g
Unt	500 g
Zahăr	200 g
Zahăr brun (cassonade)	200 g
Belcolade Origins Noir Vietnam 73% Cacao Trace	460 g
Ouă	400 g
Făină	200 g
Smochine macerate (vezi mai sus)	360 g
Belcolade Origins Noir Vietnam 73% Cacao Trace crumble (vezi mai sus)	600 g
Smochine semi-uscate tăiate	180 g

METODA DE LUCRU

Smochine macerate
Tăiați smochinele semi-uscate în bucăți mici. Aduceți vinul și zahărul la punctul de fierbere într-o tigaie. Adăugați smochinele semi-uscate și lăsați să fiarbă la foc mic timp de 10 minute. Acoperiți cu un capac și lăsați peste noapte în frigider.

Belcolade Origins Noir Vietnam 73% Cacao Trace crumble
Amestecați untul moale cu zahărul, trehaloza și sarea. Adăugați pudra de migdale și făina. Încorporați ciocolata **Belcolade Origins Noir Vietnam 73% Cacao Trace** topită. Întindeți aluatul la 1 cm grosime. Lăsați crumble-ul să se întărească în frigider. Tăiați crumble-ul în cuburi mici (1x1x1 cm).

Brownie Belcolade Origins Noir Vietnam 73% Cacao Trace cu smochine macerate
Tăiați smochinele marinate în bucăți mici și puneți-le deoparte. Amestecați untul moale, zahărul și zahărul brun într-un bol (nu bateți). Adăugați ciocolata **Belcolade Origins Noir Vietnam 73% Cacao Trace** topită (40°). În timp ce amestecați, adăugați încet ouăle. Adăugați făina. Încorporați smochinele marinate. Întindeți aluatul într-o formă pe hârtie de copt (53 x 38 cm). Distribuți cuburile de crumble **Belcolade Origins Noir Vietnam 73% Cacao Trace** deasupra aluatului (600 g). Distribuți smochinele semi-uscate tăiate (nu marinate) peste aluat (180 g). Coaceți în cuptorul pe vatră: sus: 190°, jos: 180° timp de 35 de minute. Lăsați să se răcească și tăiați în fâșii de 3 x 10 cm și înmuiați-le în ciocolata **Belcolade Origins Noir Vietnam 73% Cacao Trace** temperată.

Belcolade Herbalization

Răsfațați-vă cu drajeuri personalizate cu ciocolată belgiană **Belcolade Cacao-Trace**. Porțiile individuale și mai mici oferă control inerent fără a compromite gustul. Produsele finite conțin până la 150 de calorii pe gustare, ce vă asigură o gustare dulce fără un sentiment de vinovăție. Sprijiniți agricultura durabilă a boabelor de cacao în timp ce aduceți un impact pozitiv în viața fermierilor și bucurați-vă de răsfățul perfect al ciocolatei!



COMPOZIȚIE & DECORARE

Migdale glazurate - **Belcolade Selection Amber Cacao-Trace**
Alune de pădure glazurate - **Belcolade Selection Lait Cacao-Trace**
Migdale glazurate - **Belcolade Selection Noir Cacao-Trace**
Alune de pădure glazurate - **Belcolade Selection Blanc Cacao-Trace**
1. Compoziția pentru drajeuri
2. Topping Herbalization

INGREDIENTE

Compoziție drajeuri	
Nuci prăjite (Migdale/Alune de pădure)	1000 g
Belcolade Selection Cacao-Trace	3000 g

Topping Herbalization	
Belcolade Pure Prime Pressed Cocoa Butter Cacao-Trace	QS
Asortiment de ierburi uscate verzi	QS
Asortiment de pudre obținute din fructe liofilizate	QS

METODA DE LUCRU

Compoziție drajeuri
Topiți **Belcolade Selection Cacao-Trace** la 40°C. Folosiți o mașină Selmi Comfit pentru a acoperi migdalele și/sau alunele prăjite. Urmați parametrii corecți pentru răcire și viteză (8-12°C răcire, 50% viteză) și adăugați treptat **Belcolade Selection** topit pentru a obține o suprafață netedă.

Topping Herbalization
Cutia de drajeuri va fi finalizată în fața clientului în funcție de alegerile sale. Pulberea de fructe poate adăuga o aromă fructată produsului. Folosind puțin unt de cacao **Belcolade Pure Prime Pressed Cacao-Trace** topit, ierburile se vor lipi direct pe suprafață. Turnați câteva nuci glazurate într-un recipient, adăugați puțin unt de cacao topit și finisați cu câteva ierburi uscate și/sau pudre din fructe. Închideți bolul, agitați și consumați.

Belcolade Dandelion

Experimentați farmecul câmpurilor Flamande cu creațiile noastre inspirate de florile de păpădie. Jeleul nostru de păpădie oferă o alternativă delicioasă la miere, în timp ce ganache-ul, infuzat cu esența de café latte, folosește ciocolata **Belcolade Origins Lait Cameroon**. Pentru modelare, folosim **Belcolade Selection Noir Cacao-Trace**. Fabricată cu moștenirea și expertiza ciocolatei belgiene, aceasta garantează un gust excepțional, satisfăcând toate nevoile tale în ceea ce privește ciocolata aducând în același timp un impact pozitiv asupra calității vieții fermierilor.



COMPOZIȚIE & DECORARE

Pentru 300 buc de 9,5g

- Mulaj
- Jeleu de păpădie
- Ganache din rădăcină de păpădie

INGREDIENTE

Mulaj (4g per praline)

Belcolade Selection Noir Cacao-Trace	QS
---	----

Jeleu de păpădie (2g per pralină)

Frunze proaspete de păpădie	150 g
Apă	500 g
Apă de păpădie	425 g
Zahăr	225 g
Glucoză	75 g
Zahăr	30 g
Pectină	15 g
Acid Citric	1 g

Ganache din rădăcină de păpădie (3,5g per pralină)

Belcolade Origins Lait Cameroon 45% Cacao-Trace	445 g
Belcolade Selection Noir Ebony Cacao-Trace	90 g
Smântână lichidă 30% grăsime	310 g
Glucoză	95 g
Sorbitol cristalin	20 g
Pulbere de rădăcină de păpădie	25 g
Unt 82% grăsime	40 g

METODA DE LUCRU

Compoziție mulaj

Topiți ciocolata la temperatura de 47°C și temperați la 29,4°C. Se realizează formele de ciocolată în mulajul de policarbonat CW1867. Se lasă cel puțin 1 oră la o temperatură de 16°C și o umiditate medie sub 60%.

Compoziție

Culegeți flori proaspete de păpădie și spălați-le cu grijă. Îndepărtați frunzele galbene și cântăriți 150 g din ele, turnați 500 g de apă peste ele. Fierbeți această compoziție câteva minute și lăsați să se răcească peste noapte. Strecurați frunzele de păpădie și folosiți apa infuzată pentru a face jeleul. Aduceți apa de păpădie, zahărul (225 g) și glucoza la 50°C. Amestecați zahărul (30 g) și pectina uscată și adăugați-le în amestecul anterior. Adăugați acidul citric și gătiți totul la 104°C și lăsați să se răcească. Umpleți cojile de ciocolată 1/3 cu jeleu.

Compoziție

Aduceți smântâna, glucoza și cristalele de sorbitol la punctul fierbere și adăugați pulberea de rădăcină de păpădie. Amestecați cu un blender de imersie și turnați peste **Belcolade Origins Lait Cameroon 45% Cacao-Trace** și **Belcolade Selection Noir Ebony Cacao-Trace**. Amestecați cu o spatulă pentru a obține un ganache neted cu o temperatură între 35 și 38°C. Amestecați din nou cu un blender de imersie pentru a crea o emulsie perfectă. Adăugați untul rece și amestecați din nou cu un blender de imersie. Folosiți ganache-ul imediat la o temperatură de 30°C.

Palet Ganache Lemon & Honey

Experimentați o călătorie excepțională a ciocolatei cu **Belcolade Expression So'Choc Cacao-Trace**. Fabricată cu expertiză inovatoare în fermentare, oferă o călătorie gustativă unică cu note de cereale proaspete, malț și o senzație fructată de cacao. Încercați-o cu ganache de miere și hrîșcă acoperit cu două discuri subțiri de ciocolată pentru un răsfăț delicat.



COMPOZIȚIE & DECORARE

- Ganache de lămâie și miere

INGREDIENTE

Ganache de lămâie și miere	1000 g
Smântână pentru frișcă 35%	400 g
Glucoză DE60	80 g
Miere	65 g
Belcolade Expression So'Choc Cacao-Trace	330 g
Belcolade Selection Lait Cacao-Trace	100 g
Unt	25 g
Coajă de lămâie	2 buc
Belcolade Expression Noir So'Choc Cacao-Trace	QS

METODA DE LUCRU

Ganache de lămâie și miere

Mai întâi, faceți cercuri subțiri de 5 cm diametru cu **Belcolade Expression Noir So'Choc Cacao-Trace** temperat și lăsați-le să se întărească.

Amestecați smântâna cu glucoza, mierea și coaja de lămâie și încălziți la 85°C într-o cratiță. Strecurați amestecul și – cu o spatulă – încorporați **Belcolade Expression Noir So'Choc Cacao-Trace** și **Belcolade Selection Lait Cacao-Trace**.

Când amestecul este între 35-38°C, adăugați untul și terminați amestecarea cu un blender de imersie. Turnați ganache-ul pe o placă de oțel inoxidabil și acoperiți cu folie de plastic.

După cristalizare și când textura ganache-ului permite, folosiți un poș pentru a aplica amestecul pe cercurile de **Belcolade Expression Noir Cacao-Trace** de 5 cm diametru. Acoperiți ganache-ul cu un al doilea cerc de **Belcolade Expression So'Choc Cacao-Trace**.

După cristalizarea completă a produsului la 18°C timp de cel puțin 8 ore, înveliți discurile cu **Belcolade Expression Cacao-Trace** temperat și decorați.

Sfat: când nu este disponibil, puteți înlocui **Belcolade Expression Cacao-Trace** cu **Belcolade Selection Noir Intense Cacao-Trace** sau **Belcolade Noir Origins Papua New Guinea 73 Cacao-Trace** în această rețetă.

Rugbrød

Pășțiți în brutăria noastră și lăsați-vă răsfățați de creații pline de savoare inspirate din țări precum Danemarca, Suedia sau Finlanda. Rugbrød își are originea în Danemarca și este un element de bază servit la micul dejun și prânz. Este o pâine cu maia și semințe, cu textură densă, note de malț și aromă ușor acrișoară. **Sapore Othello** reproduce savorea maielelor specific daneze și intensifică puternic culoarea miezului.



INGREDIENTE

Hidratare (cu o zi inainte)	
Semințe de dovleac	50 g
Semințe de floarea soarelui	50 g
Sare	30 g
Apă	270 g
Pâine rugbrod	350 g
TOTAL	750

Ingrediente aluat final	
Drojdie	25
Apă	800
Mixul de ingrediente hidratate	750
Făină de secară	750
Făină 650	250
\$500 CL Fresh	5
Sproutgrain Rye CL	600
Sapore Othello	20
Făină de malț	15
TOTAL	3220

METODA DE LUCRU

Frământare	Se frământă 15 minute la viteză mică
Temperatură aluat	27-30°C
Relaxare	20 minute acoperit cu folie, la temperatură ambientală
Divizare și premodelare	Umezește-ți mâinile cu apă și divizați în bucăți de 1 kg
Modelare	Se așează în formă de copt dreptunghiulară și se aplatizează cu gripca.
Decorare înainte de coacere	Decorează cu diferite cereale și semințe
Dospire finală	45-60 minute la 28°C cu 80% umiditate
Coacere	Cuptor pe vatră Cu puțin abur la începutul coacerii Temperatura de coacere: cuptor preîncălzit la 260°C, după care se reduce la 200°C; Timp: ±75 minute, până când temperatura miezului ajunge la 96°C. În ultimele 10 minute de coacere se deschide trapa cuptorului.
Tips	Imediat după coacere se înfoliază în folie de plastic Se poate felia a 2-a zi

Pavé

Pășțiți în brutăria noastră și lăsați-vă răsfățați de gustul pâinii sănătoase. Bogată în ingrediente sănătoase, cum ar fi maiuua și cerealele încolțite, fiecare felie devine o încântare. Dar ceea ce face fiecare pâine cu adevărat specială este dedicarea noastră pentru calitate și gust. Pâinea noastră este realizată folosind ingrediente cu un proces lung de fermentare ce îi conferă o textură incredibilă, fiind irezistibilă chiar și pentru cei mai pretențioși consumatori. Vino și experimentează echilibrul perfect dintre nutriție și aromă.



INGREDIENTE

Ingrediente aluat	
Făină 650	1000 g
Apă	750 g
Sare	17 g
Softgrain Sprouted Rye CL	300 g
Semințe de floarea soarelui	80 g
Semințe de dovleac	80 g
Semințe de in	60 g
Sapore Traviata	50 g
O-Tentic Mediterraneo	40 g
\$500 Wholemeal	10 g
TOTAL	2387 g

METODA DE LUCRU

Pregătire	Cu o zi înainte prăjiți semințele în cuptor și apoi hidratați-le în 220 g de apă
Frământare	10 minute încet și 5 minute rapid. Adaugă semințele și Softgrain Sprouted Rye CL în ultimele minute
Temperatură aluat	24°C
Relaxare	60 minute acoperit cu folie, la temperatură ambientală
Divizare și premodelare	Împărțiți aluatul în bucăți de 500 g și premodelați-le pe rotund
Dospire intermediară	30 minute în folie la temperatură ambientală
Modelare finală	Se modelează în formă pătrată și se așează pe o pânză înfăinată anterior cu făină și acoperiți cu folie.
Dospire finală	Se lasă la dospit peste noapte la temperatură de 8°C și 80% umiditate
Decorare înainte de coacere	Înfăinați cu făină de secară și crestați în forma de romb
Coacere	Cuptor pe vatră Cu puțin abur la începutul coacerii Timp: 30 minute, în ultimele 4 minute de coacere se deschide trapa cuptorului. Temperatura de coacere: 250°C la început, după care se reduce temperature la 230°C.

Puravita Break

Vă prezentăm noul nostru produs Puravita Break, gustarea sănătoasă perfectă pentru o zi plină! Cu un conținut de 6 grame de fibre de țărâțe de grâu în fiecare porție (două batoane, greutate totală 100g) și bucăți delicioase de fructe, Puravita Break contribuie la funcționarea normală tractului gastrointestinal*. **Graindesign Tricolore** este elementul crocant ce oferă un plus gustului perfect!



INGREDIENTE

Ingrediente	
Tegral Puravita Fruit & Fiber Break	1000
Apă	450
Drojdie	25
Mimetic 32A	30
TOTAL	1505
Decorare	
Sunset Glaze CL	Q.S.
Graindesign Tricolore	Q.S

METODA DE LUCRU

Frământare	6 minute încet și 5 minute rapid.
Temperatură aluat	24°C
Relaxare	10 minute acoperit cu folie, la temperatură ambientală
Modelare	Întindeți aluatul la o dimensiune de 49x18cm pentru a obține 14 bucăți de 9x7cm și 110 gr.
Decorare	Se pulverizează cu Sunset Glaze CL și se presară Graindesign Tricolore . Așezați-le pe tavă.
Dospire finală	60 minute la temperatura de 30°C și 80% umiditate
Coacere	Cuptor pe vatră Timp: 12 minute Temperatura de coacere: 240°C
Răcire	Când temperatura miezului este de 36°C, se poate ambala

Super Toast

Îți dorești o pâine delicioasă și hrănitoare? Descoperă pâinea noastră bogată în fibre sanatoasă și gustoasă. Datorită maiei din făină integrală de grâu, **Sapore Baiota**, această pâine este bogată în fibre, având 6 g de fibre de țărâțe de grâu pe 100 g*, fiecare mușcătură este plină de savoare. Avem un angajament față de calitate și nu facem compromisuri în ceea ce privește gustul sau nutriția.



INGREDIENTE

Ingrediente aluat	
Făină integrală	1000
Apă	750
Drojdie	20
Sare	20
S500 Wholemeal	60
Sapore Baiota	50
Mimetic 32A	20
Intens Soft and Fine	10
TOTAL	1930

METODA DE LUCRU

Autoliză	30 de minute cu făina integrală și 65% din cantitatea de apă
Frământare	6 minute încet și 5 minute rapid. Restul de 10% apă se adaugă treptat în timpul frământării la viteză mare.
Temperatură aluat	26°C
Relaxare	60 minute acoperit cu folie, la temperatură ambientală
Divizare și premodelare	Împărțiți aluatul în bucăți de 560 g și premodelați-le pe rotund
Dospire intermediară	20 minute în folie la temperatură ambientală
Modelare finală	Se modelează pe lung și se așează în tava de copt. (l=9,5cm L=23cm H=10cm)
Dospire finală	Între 90 și 120 minute la 28°C și 80% umiditate.
Decorare înainte de coacere	Înfăinați cu făină de secară și crestați pe mijloc
Coacere	Cuptor pe vatră Cu puțin abur la începutul coacerii Timp: 30 minute, în ultimele 4 minute de coacere se deschide trapa cuptorului. Temperatura de coacere: 230°C
Răcire	Când temperatura miezului ajunge la 36°C se poate ambala.

