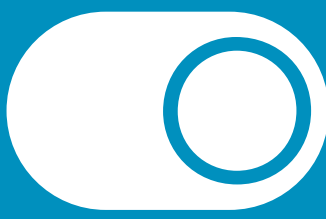


Always  On



La curent cu noile tendințe  
ale consumatorilor!

SUSTENABILITATE

# 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.

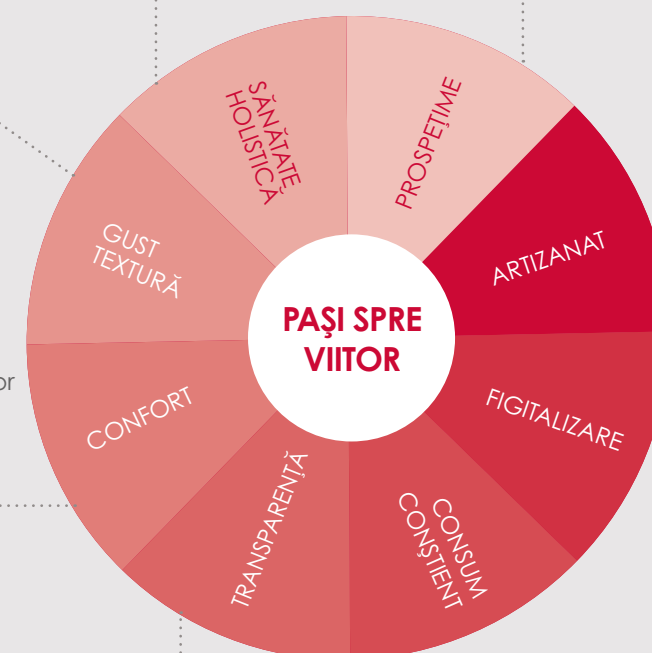
Gustul este cel mai important element când vine vorba de o experiență alimentară autentică. Cu toate acestea, consumatorii doresc să fie impresionați de toate simțurile lor. Produsele care sunt plăcute din punct de vedere estetic pot fi foarte eficiente în a stârni interesul consumatorilor și a-i încuraja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



## Cacao-Trace



### Consumatorii

- Caută produse **durabile**
- Își doresc ca **fermierii să primească salarii corecte**
- Vor **ingrediente din surse responsabile**

### Abordarea Puratos

- **Prin programul Cacao-trace:** aprovizionare responsabilă, salarii corecte, bonus de ciocolată, impact în comunitate



## Produse vegetale



Tot mai mulți consumatori cumpără alimente pe bază de plante pentru că ei cred că:

- Este **mai bine pentru planetă**
- Este **mai sănătos** decât cele provenite de la animale
- Este mai **natural**

### Abordarea Puratos

- **Ciocolată cu lapte vegană**
- **Sunset Glaze:** alternativă la glazura pe bază de ouă  
Impactul asupra mediului este de **2,5 ori** mai mic
- **Mimetic:** Grăsime de specialitate  
Impactul asupra mediului de **3 ori** mai mic decât cel al untului din lapte de vacă
- **Soluții pentru baze și creme pe bază de plante**

## Trasabilitate

Consumatorii vor să știe de unde provin alimentele lor și cum sunt făcute, deoarece cred:

- Ingredientele locale sunt mai sănătoase și mai bune pentru planetă
- Ingredientele și rețetele locale sunt autentice și de înaltă calitate

### Abordarea Puratos

- **Puratrace:** claritatea privind aprovizionarea ingredientelor, ce pot fi identificate cu ușurință
- Ingredientele ușor de urmărit, **ce au o poveste**



# Banoffee Pie

Transportați-vă în pitorescul oraș Jevington, Anglia, în anul 1971. Două genii în industria culinară,, Nigel Mackenzie și Ian Dowding, erau în căutarea desertului perfect. După multe încercări și experimente eșuate, au descoperit combinația câștigătoare - un amestec delicios de banană și caramel. Astfel, s-a născut Banoffee Pie! Rețeta a devenit rapid un favorit la restaurantul lor, cu clienți care cereau mereu mai mult. Astăzi, aducem un omagiu acestui desert iconic și îl aducem pe masa dumneavoastră pentru o experiență cu adevărat de neuitat.

## METODA DE LUCRU

### Coajă de tartă

Se mixează toate ingredientele pentru 5 minute la viteză medie sau până se formează un aluat fraged

### Inserție de caramel

Turnați un strat de **Cremfil Classic Caramel** peste aluat.

### Umplutură de banane

Turnați **Topfil Finest Banana Smooth 70%** în forme.

### Cremă vegetală

Spumați împreună cele 2 ingrediente.

### Blat

Se amestecă toate ingredientele timp de 5 minute și se coace la 165°C pentru 25-30 minute.

### Glazură de ciocolată

Încălziți ambele ingrediente la 35°C. Glazurați tarta cu ciocolata topită. Adăugați puțină pudră de cafea.

# Sustainable Brownie

Bucurați-vă de istoria dulce a brownie-ului îndrăgit, originar din orașul aglomerat Chicago, în timpul Expoziției Mondiale din 1893. Creat de patiserul hotelului Palmer House, la cererea proprietarei Bertha Palmer, această delicată a fost inițial decorată cu bucăți crocante de nuci și glazurată cu gem de caise. Deși originea numelui său rămâne un mister, unii speculează că se datorează culorii sale maro închis, în timp ce alții îl atribuie brownie-urilor iubite și șugubețe din folclorul scoțian. Savurați un clasic atemporal care a rezistat testului timpului, servit și astăzi la iconicul Palmer House Hilton.

## METODA DE LUCRU

### Aluat pentru brownie

|                                                 |               |
|-------------------------------------------------|---------------|
| <b>Aluat pentru brownie</b>                     | <b>50 g</b>   |
| <b>Tegral Satin Brownie Clean Label</b>         | <b>1500 g</b> |
| Ouă întregi                                     | 675 g         |
| <b>Mimetic Incorporation</b>                    | <b>675 g</b>  |
| <b>Belcolade Noir Selection Cacao-Trace 55%</b> | <b>300 g</b>  |

## METODA DE LUCRU

### Aluat pentru brownie

Rețetă pentru 1 cadru 60x40  
Într-un cuptor cu microunde, topiți ciocolata și **Mimetic Incorporation** până la 45°C.  
Amestecați ouăle și **Tegral Satin 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 trapa închisă.

- ⌚ 25' ▶ Tip cuptor: Vatră
- 🔥 Temperatură sus: 170°C
- 🔥 Temperatură jos: 180°C
- 🔒 Închis

## COMPOZIȚIE & DECORARE

- Aluat pentru brownie

## COMPOZIȚIE & DECORARE

- Aluat fraged
- Inserția de caramel
- Umplutură de banane
- Cremă vegetală
- Blat
- Glazură de ciocolată

# Mille Feuille Plant Based

Descoperiți eleganța și rafinamentul Mille Feuille, un desert clasic francez care își are originile în secolul al XVII-lea. Numele său, care înseamnă "o mie de foi" în franceză, reflectă perfect structura sa delicată și stratificată. Se spune că acest desert a fost creat pentru prima dată de bucătarul-șef al regelui Ludovic al XIV-lea, care a dorit să impresioneze curtea regală cu un desert sofisticat și inovator. Mille Feuille a devenit rapid un simbol al rafinamentului culinar francez, fiind servit la cele mai prestigioase mese și evenimente. Astăzi, acest desert rămâne un favorit al patiserilor din întreaga lume, care continuă să-l perfecționeze și să-l reinventeze, păstrându-i în același timp farmecul clasic.



## INGREDIENTE

| Aluat                | %   | g    |
|----------------------|-----|------|
| Făină 480            | 100 | 1000 |
| Apă rece (0-1°C)     | 50  | 500  |
| Sare                 | 1,8 | 18   |
| Tigris Gold CL Fresh | 0,5 | 5    |
| Total aluat          |     | 1523 |

|                                   |
|-----------------------------------|
| <b>Laminare</b>                   |
| 300 g Mimetic 32 la 1 kg de aluat |

|                              |      |
|------------------------------|------|
| <b>Cremă Vanilie</b>         | g    |
| Apă rece                     | 1000 |
| Cremyvit Vanilla Plant Based | 350  |

## METODA DE LUCRU

|                          |                                                                                                                                                                 |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Frământare</b>        |                                                                                                                                                                 |
| <b>Frământare</b>        | 4 minute lent + 6 minute rapid                                                                                                                                  |
| <b>Temperatură aluat</b> | 18 - 21°C                                                                                                                                                       |
| <b>Relaxare</b>          | 10 minute în folie, la -18°C                                                                                                                                    |
| <b>Laminare</b>          | Aluatul se turează până la grosimea de 7 mm, se fac 2 pliuri în 4 (duble) succesive, rotind de fiecare dată aluatul la 90° în jurul axei.<br>10 minute la -18°C |
| <b>Relaxare</b>          | Se repeta pașii de laminare 2 x 4                                                                                                                               |
| <b>Modelare</b>          | Se întinde până la grosimea de 1,8-2 mm                                                                                                                         |
| <b>Coacere</b>           | Cu puțin abur la începutul coacerii<br>Temperatura de coacere 180°C,<br>Cuptor convecție<br>Timp de coacere 15 minute                                           |

|                                                                                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Cremă Vanilie</b>                                                                                                                                                     |
| Se amestecă pudra cu apa rece, se omogenizează lent, apoi se mixează 3-5 min la viteză mare.<br>Se recomandă ca înainte de utilizare crema să stea la rece aprox.10 min. |

# Mousse de dovleac și pralină

Descoperiți farmecul toamnei într-un desert rafinat, inspirat de tradițiile culinare ale sezonului recoltei. Mousse-ul de dovleac și pralină combină aromele bogate ale dovleacului și pralinelor, folosind ingrediente de înaltă calitate precum **Belcolade Noir Selection CT**, **Praline Noisette** și **Topfil Pumpkin 50%**. Fiecare strat al acestui desert este o celebrare a toamnei, de la mousse-ul de pralină cremos până la mousse-ul de dovleac aromat cu sirop de arțar și scorțișoară.



## INGREDIENTE

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| <b>Coajă de tartă</b>           |       |
| <b>Tegral Prăjitură de Post</b> | 500 g |
| Făină                           | 250 g |
| Apă                             | 150 g |
| Argenta Soft                    | 150 g |

|                                    |       |
|------------------------------------|-------|
| <b>Mousse de pralină</b>           |       |
| Zahăr                              | 50 g  |
| <b>Belcolade Noir Selection CT</b> | 200 g |
| Lapte de soia                      | 190 g |
| <b>Praliné Noisette</b>            | 120 g |
| <b>Ambiante</b>                    | 375 g |

|                                                              |     |
|--------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Mousse de dovleac</b>                                     |     |
| <b>Topfil Pumpkin 50%</b>                                    | 400 |
| Sirop de arțar                                               | 85  |
| Lapte de soia                                                | 85  |
| Scorțișoară                                                  | 2   |
| Agar agar                                                    | 5   |
| <b>Aroma Vanilla</b>                                         | 4   |
| <b>Belcolade Pure Prime Pressed Cocoa Butter Cacao-Trace</b> | 35  |
| <b>Ambiante</b>                                              | 375 |

|                                              |    |
|----------------------------------------------|----|
| <b>Glazură</b>                               | g  |
| <b>Belcolade Selection M. Plant Based CT</b> | 75 |
| Lapte de soia                                | 75 |

## METODA DE LUCRU

|                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Coajă de tartă</b>                                                                                                                                 |
| Se mixează toate ingredientele pentru 5 minute la viteză medie sau până se formează un aluat fraged. Se mulează în forme și se coace 10 min. la 160°C |

|                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Mousse de Pralină</b>                                                                                                                                                                                                                                             |
| Se pune laptele de soia cu zahărul pe foc și se ține până la punctul de fierbere. Se adaugă peste <b>Belcolade Noir Selection CT</b> și <b>Praliné Noisette</b> , se omogenizează bine, iar când compoziția are 35-37°C se încorporează <b>Ambiante</b> semi-bătută. |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Mousse de dovleac</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Se blendează <b>Topfil Pumpkin 50%</b> pentru a deveni aproape de textura unui piure și se pune pe foc împreună cu siropul de arțar, laptele de soia, scorțișoara și <b>Aroma Vanilla</b> . Când compoziția ajunge la punctul de fierbere se adaugă agar agar-ul și se continuă fierberea pentru încă 2 minute. Se toarnă compoziția rezultată peste untul de cacao, iar la final se adaugă <b>Ambiante</b> semi-bătută. |

|                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Glazură</b>                                                                                                                                                                                                       |
| Se lasă laptele de soia sa ajungă până la punctul de fierbere, după care se adaugă peste <b>Belcolade Selection M. Plant Based CT</b> și se pune deasupra tortului, practic glazurăm tortul doar pe suprafața plană. |

## COMPOZIȚIE & DECORARE

1. Aluat
2. Laminare
3. Cremă de vanilie

## COMPOZIȚIE & DECORARE

1. Coajă de tartă
2. Mousse de pralină
3. Mousse de dovleac
4. Glazură
5. Decor: Se formează aveline deasupra tortului din aceeași compoziție a mousse-ului pralină.

# Croissant Plant-based

Bine ați venit în brutăria lui Sylvie, unde conceptul de patiserie este adus la un nivel superior datorită ingredientelor noastre pe bază de plante. Am înlocuit ingredientele tradiționale de origine animală cu produse inovatoare Puratos, cum ar fi **Mimetic**, cea mai bună alternativă pe bază de plante pentru unt și **Sunset Glaze**, alternativa noastră 100% pe bază de plante pentru glazurarea cu ou. Savurează gustul deosebit și crocant al produselor noastre de patiserie și susține o industrie alimentară mai sustenabilă și mai etică.



## INGREDIENTE

| Ingrediente          |        |
|----------------------|--------|
| Făină 480            | 1000 g |
| Apă                  | 450 ml |
| 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                     |       |
|------------------------------|-------|
| Mimetic 32A la 1 kg de aluat | 250 g |

| Glazurare       |     |
|-----------------|-----|
| Sunset Glaze CL | 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          | Aluatul se turează până la grosimea de 7 mm, se fac 2 pliuri în 4 (duble) succesive, rotind de fiecare dată aluatul la 90° în jurul axei.<br>10 minute la -18°C           |
| Modelare          | Se întinde până la grosimea de 3,5 mm. Se decupează triunghiuri cu baza de 9 cm și înălțimea de 30 cm. Se rulează fiecare triunghi și se așază pe tavă cu hârtie de copt. |
| Dospire finală    | 75 – 90 min la 35°C, umiditate relativă 70-80%                                                                                                                            |
| Glazurare         | Se pulverizează cu <b>Sunset Glaze CL</b> înainte de coacere                                                                                                              |
| Coacere           | Cuptor convecție<br>Cu puțin abur la începutul coacerii<br>Timp: 15 minute<br>Temperatura de coacere: 180°C                                                               |
| Răcire            | Așezați pe un grătar imediat după coacere.                                                                                                                                |

# Cruffin cu vanilie

Descoperiți Cruffin-ul nostru cu vanilie, o combinație perfectă între croissant și muffin, creat pentru a vă încânta simțurile. Folosim **Cremyvit Vanilla PB** pentru o umplutură bogată și aromată, iar **Mimetic**, cea mai bună alternativă pe bază de plante pentru unt, pentru o textură perfectă. **Harmony Sublimo Glaze & Go** oferă un finisaj strălucitor și apetisant. Fiecare mușcătură din acest Cruffin vegan susține o alimentație mai etică și durabilă, fără a face compromisuri în ceea ce privește gustul. Încercați-l astăzi și bucurați-vă de o experiență culinară de neuitat!



## INGREDIENTE

| Ingrediente aluat |        |
|-------------------|--------|
| Făină 480         | 1000 g |
| Apă rece (0-1°C)  | 550 ml |
| Zahăr             | 100 g  |
| Drojdie           | 50 g   |
| Sare              | 15 g   |
| S 500 CL Fresh    | 5 g    |
| Mimetic 32 A      | 50 g   |
| Total aluat       | 1900 g |

| Laminare                     |       |
|------------------------------|-------|
| Mimetic 32A la 1 kg de aluat | 250 g |

| Aluat colorat   |       |
|-----------------|-------|
| Aluat bază      | 250 g |
| Colorant galben | Q.S   |

| Cremă de vanilie Plant Based |         |
|------------------------------|---------|
| Cremyvit Vanilla PB          | 350 g   |
| Apă                          | 1000 ml |

| Glazură                    |      |
|----------------------------|------|
| Harmony Sublimo Glaze & Go | 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 <b>Mimetic 32 A</b> . Aluatul se întinde până la grosimea de 7 mm, se fac 2 pliuri în 4 (duble) succesive, rotind de fiecare |
| Relaxare                  | 10 minute la -18°C                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Modelare                  | Se întinde aluatul până la grosimea de 2,75 mm, se taie ștraifuri cu baza de 3 cm și lungimea de 10 cm după care se unesc 3 ștraifuri unul peste celălalt și se modelează pe rotund. Dospire și coacere în forme de brișe.                                                   |
| Dospire finală            | 55 –60 minute la 35 °C, umiditate relativă 70-80%                                                                                                                                                                                                                            |
| Cremă vanilie Plant Based | Se mixează <b>Cremyvit Vanilla PB</b> împreună cu apa rece și se lasă 10 minute la frigider înainte de utilizare.                                                                                                                                                            |
| Umplere după coacere      | Cu ajutorul poșului se adaugă crema de vanilie <b>Cremyvit Vanilla PB</b> .                                                                                                                                                                                                  |
| Coacere                   | cuptor convecție<br>Cu puțin abur la începutul coacerii<br>Timp: 14-15 minute<br>Temperatura de coacere: 180°C                                                                                                                                                               |
| Glazurare                 | Imediat după coacere se glazurează prin pensulare cu <b>Harmony Sublimo Glaze &amp; Go</b> și se tăvălesc prin zahăr pudră pentru decor.                                                                                                                                     |



Danish  
plant-based  
cu mere  
românești

Pășți 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. Delicioasa umplutură **Vivafil Apple 35% F2F**, 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

|                             |        |
|-----------------------------|--------|
| <b>Ingrediente</b>          |        |
| Făină 480                   | 1000 g |
| Apă                         | 450 g  |
| Zahăr                       | 100 g  |
| Drojdie                     | 60 g   |
| Sare                        | 15 g   |
| <b>Mimetic 32A</b>          | 50 g   |
| <b>Sapore Fidelio</b>       | 20 g   |
| <b>Quick Step Croissant</b> | 20 g   |
| <b>Total aluat</b>          | 1715 g |

|                                        |       |
|----------------------------------------|-------|
| <b>Laminare</b>                        |       |
| <b>Mimetic 32A</b><br>la 1 kg de aluat | 250 g |

|                                                                                                            |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <b>Aluatul colorat</b>                                                                                     |  |
| Se scot 250 g de aluat cu 2 minute înainte de finalul frământării și se amestecă cu 30 g cacao și 15 g apă |  |

|                              |     |
|------------------------------|-----|
| <b>Insertje</b>              |     |
| <b>Vivafil Apple 35% F2F</b> | Q.S |

|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| <b>Glazură</b>                        |     |
| <b>Harmony Sublimo Glaze &amp; Go</b> | Q.S |

METODA DE LUCRU

|                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Frământare</b>        | 4 minute lent + 6 minute rapid                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Temperatură aluat</b> | 18-21°C                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Relaxare</b>          | 10 minute în folie, la -18°C                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Laminare</b>          | Pe mijlocul bucății de aluat întins în formă dreptunghiulară se așază placa de grăsime. Capetele aluatului se împăturesc peste placa de grăsime <b>Mimetic 32A</b> . 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. |
| <b>Relaxare</b>          | 10 minute la -18°C                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Modelare</b>          | 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 foitate și să acoperim toată suprafața. Se întinde până la grosimea de 3,75 mm și se decupează în bucăți pătrate de 7 cm.                                                                                                                                              |
| <b>Dospire finală</b>    | 75 – 90 min la 35°C, umiditate relativă 70-80%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Umplere</b>           | Se presează mijlocul, cu ajutorul poșului se adaugă <b>Vivafil Apple 35% F2F</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Coacere</b>           | Cuptor convecție<br>Cu puțin abur la începutul coacerii<br>Timp: 15 minute<br>Temperatura de coacere: 180°C                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Răcire</b>            | Așezați pe un grătar imediat după coacere.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Glazurare</b>         | Imediat după coacere se glazurează prin pensulare cu <b>Harmony Sublimo Glaze &amp; Go</b> .                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

Danish  
plant-based  
cu mango

Pășți 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. Delicioasa umplutură **Topfil Finest Mango** pe care o regăsim în centrul foietajului conține un procent semnificativ de 70% fruct și nu are conservanți. Nu faceți compromisuri în ceea ce privește gustul sau etica - încercați astăzi produsele de patiserie vegane ale lui Sylvie!



INGREDIENTE

|                             |        |
|-----------------------------|--------|
| <b>Ingrediente aluat</b>    |        |
| Făină 480                   | 1000 g |
| Apă                         | 450 ml |
| Zahăr                       | 100 g  |
| Drojdie                     | 60 g   |
| Sare                        | 15 g   |
| <b>Mimetic 32A</b>          | 50 g   |
| <b>Sapore Fidelio</b>       | 20 g   |
| <b>Quick Step Croissant</b> | 20 g   |
| <b>Total aluat</b>          | 1715 g |

|                                        |       |
|----------------------------------------|-------|
| <b>Laminare</b>                        |       |
| <b>Mimetic 32A</b><br>la 1 kg de aluat | 250 g |

|                                                                                                             |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <b>Aluatul colorat</b>                                                                                      |  |
| Se scot 250 g de aluat cu 2 minute înainte de finalul frământării și se amestecă cu un colorant portocaliu. |  |

|                                |     |
|--------------------------------|-----|
| <b>Insertje</b>                |     |
| <b>Topfil Finest Mango 70%</b> | Q.S |

|                                       |      |
|---------------------------------------|------|
| <b>Glazură</b>                        |      |
| <b>Harmony Sublimo Glaze &amp; Go</b> | Q.S. |

METODA DE LUCRU

|                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Frământare</b>        | 4 minute lent + 6 minute rapid                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Temperatură aluat</b> | 18-21°C                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Relaxare</b>          | 10 minute în folie, la -18°C                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Laminare</b>          | Pe mijlocul bucății de aluat întins în formă dreptunghiulară se așază placa de grăsime. Capetele aluatului se împăturesc peste placa de grăsime <b>Mimetic 32 A</b> . 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.                                                                                        |
| <b>Relaxare</b>          | 10 minute la -18°C                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Modelare</b>          | 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 foitate și să acoperim toată suprafața. Se întinde până la grosimea de 3 mm. Se decupează în bucăți pătrate de 8 cm și fâșii de 9/1 cm, se aplică umplutura <b>Topfil Finest Mango 70%</b> în mijloc și se unesc cele 4 colțuri în mijloc și se presează centrul. Două fâșii de aluat se aplică pe mijlocul celor cu umplutură și se închid în partea de jos. |
| <b>Dospire finală</b>    | 75 – 90 min la 35°C, umiditate relativă 70-80%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Coacere</b>           | Cuptor convecție<br>Cu puțin abur la începutul coacerii<br>Timp: 15 minute<br>Temperatura de coacere: 180°                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Glazurare</b>         | Imediat după coacere se glazurează prin pensulare cu <b>Harmony Sublimo Glaze &amp; Go</b> .                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

# Danish plant-based cu căpșuni

Pășii 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. Delicioasa umplutură **Topfil Finest Strawberry** pe care o regăsim în centrul foietajului conține un procent semnificativ de 70% fruct și nu are conservanți. Nu faceți compromisuri în ceea ce privește gustul sau etica - încercați astăzi produsele de patiserie vegane ale lui Sylvie!



## INGREDIENTE

| Ingrediente          |        |
|----------------------|--------|
| Făină 480            | 1000 g |
| Apă                  | 450 ml |
| 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         |       |
|------------------|-------|
| Mimetic 32A      | 250 g |
| la 1 kg de aluat |       |

| Aluatul colorat                                                                                       |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| Se scot 250 g de aluat cu 2 minute înainte de finalul frământării și se amestecă cu un colorant roșu. |  |

| Inserție                     |     |
|------------------------------|-----|
| Topfil Finest Strawberry 70% | Q.S |

| Glazură                    |     |
|----------------------------|-----|
| Harmony Sublimo Glaze & Go | 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 <b>Mimetic 32 A</b> . Aluatul se întinde până la grosimea de 7 mm, se fac 2 pliuri în 4 (duble) succesive, rotind de fiecare dată aluatul la 90° în jurul axei.                                                              |
| Relaxare          | 10 minute la -18°C                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Modelare          | Se aplică aluatul colorat peste aluatul laminat astfel încât să acopere toată suprafața. Se întinde până la grosimea de 3 mm, se decupează cercuri cu diametrul de 5 cm pentru bază și ștraifuri de 2/20 cm, fiecare ștraif se răsucește și se închide formând un cerc pentru margine. Pentru a-și păstra forma rotundă se dospesc și se coc în cercuri cu diametru de 8 cm. |
| Dospire finală    | 75 – 90 min la 35°C, umiditate relativă 70-80%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Umplere           | Cu ajutorul poșului se adaugă <b>Topfil Finest Strawberry 70%</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Coacere           | Cuptor convecție<br>Cu puțin abur la începutul coacerii<br>Timp: 14-15 minute<br>Temperatura de coacere: 180°C                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Glazurare         | Imediat după coacere se glazurează prin pensulare cu <b>Harmony Sublimo Glaze &amp; Go</b> .                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

# Plant-based pine fruit Chocolate

Bucurați-vă de gustul delicios al ciocolatei noastre fără lapte de origine animală, pe bază de plante, cu fructe de pin! Această delicată conține un praliné de alune de pădure cu semințe de pin caramelizate și o textură crocantă, acoperită cu ciocolată **Belcolade Selection M. Plant-Based Cacao-Trace**. Această ciocolată pe bază de plante are o textură cremoasă și note fine de cacao. Perfectă pentru cei care caută o delicată unică și delicioasă fără lactate.



## INGREDIENTE

|                                                       |        |
|-------------------------------------------------------|--------|
| Umplutură praliné cu semințe de pin                   | 1362 g |
| Semințe de pin                                        | 150 g  |
| Zahăr                                                 | 100 g  |
| PatisFrance Praliné Amandes 50%                       | 750 g  |
| Belcolade Selection M. Plant-Based Cacao-Trace        | 270 g  |
| Belcolade Pure Prime Pressed Cocoa Butter Cacao-Trace | 40 g   |
| Mini pufuri de orez vegan                             | 50 g   |
| Sare de mare                                          | 2 g    |

## COMPOZIȚIE & DECORARE

1. Umplutură praliné cu semințe de pin

## METODA DE LUCRU

| Umplutură praliné cu semințe de pin                                                                                                                                                                       |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| Caramelizați zahărul și adăugați semințele de pin prăjite. Lăsați să se răcească și mixați până obțineți o pastă lichidă.                                                                                 |  |
| Topiți ciocolata <b>Belcolade Selection M. Plant-Based Cacao-Trace</b> și untul de cacao <b>Belcolade Pure Prime Pressed Cacao-Trace</b> , amestecați cu toate ingredientele și temperați la 24°C.        |  |
| Turnați umplutura într-o matrită de silikon mini quenelle. Lăsați să se cristalizeze timp de 10 minute în frigider la 5°C.                                                                                |  |
| Scoateți din matrită și înveliți cu ciocolată <b>Belcolade Selection M. Plant-Based Cacao-Trace</b> . În timpul învelirii, aplicați un flux de aer puternic pentru a obține acest efect de fructe de pin. |  |

Referință matrită: Pavoni PX074



# Selection tablet Coffee Amber

Bucurați-vă de tabletele de ciocolată cu aromă intensă de cafea, realizate cu cea mai fină ciocolată belgiană din gama **Belcolade Selection Cacao-Trace**. Bazată pe moștenirea și expertiza ciocolatei belgiene, această ciocolată este versatilă pentru modelare și învelire, asigurând rezultate delicioase pentru toate nevoile dvs. de ciocolată, în timp ce are un impact pozitiv asupra fermierilor.



## COMPOZIȚIE & DECORARE

- Amber Caramel
- Crispy coffee gianduja

## INGREDIENTE

|                                              |       |
|----------------------------------------------|-------|
| <b>Amber Caramel</b>                         |       |
| Smântână 35%                                 | 200 g |
| Glucoză                                      | 65 g  |
| Zahăr                                        | 160 g |
| Apă                                          | 40 g  |
| <b>Belcolade Selection Amber Cacao-Trace</b> | 200 g |
| Unt                                          | 58 g  |
| Sare de mare                                 | 3,5 g |

|                                             |       |
|---------------------------------------------|-------|
| <b>Crispy coffee gianduja</b>               |       |
| <b>PatisFrance Gianduja 36%</b>             | 250 g |
| <b>Belcolade Selection Lait Cacao-Trace</b> | 25 g  |
| Foietină                                    | 50 g  |
| Bucăți de caramel sărat                     | 40 g  |
| Cafea solubilă                              | 8 g   |

## METODA DE LUCRU

**Amber Caramel**  
Fierbeți smântâna cu glucoza. Faceți un caramel cu zahărul și apa. Deglazați caramelul cu smântâna caldă. Rescalează crema de caramel și adăugați apă până ajungi din nou la 365 g. Turnați această compoziție de caramel peste **Belcolade Selection Amber Cacao-Trace**, unt și sare de mare. Faceți o emulsie și amestecați cu un blender de imersie. Folosiți caramelul la o temperatură de 25°C.

**Crispy coffee gianduja**  
Încălziți ușor **PatisFrance Gianduja 36%** și adăugați **Belcolade Selection Lait Cacao-Trace** temperat împreună cu foietina, bucățile de caramel și cafeaua solubilă. Puneți într-un cadru de 5 mm înălțime și lăsați să se cristalizeze. Tăiați fâșii de 5 mm lățime și 10,5 cm lungime.

## ASAMBLARE

Temperați **Belcolade Selection Amber Cacao-Trace** și turnați în forme de tablete. Lăsați să se cristalizeze aproximativ 1 oră la 16°C cu umiditate relativă sub 60%. Umpleți formele pe jumătate cu umplutura de caramel și puneți o fâșie de gianduja crocantă cu cafea deasupra, apăsând-o în jos. Lăsați tabletele umplute să se cristalizeze aproximativ 2 ore și închideți formele cu **Belcolade Selection Amber Cacao-Trace** temperat. Scoateți din forme după cristalizare și păstrați la 16°C cu umiditate relativă sub 60%.

# Selection tablet Coffee Milk

Bucurați-vă de tabletele de ciocolată cu aromă intensă de cafea, realizate cu cea mai fină ciocolată belgiană din gama **Belcolade Selection Cacao-Trace**. Bazată pe moștenirea și expertiza ciocolatei belgiene, această ciocolată este versatilă pentru modelare și învelire, asigurând rezultate delicioase pentru toate nevoile dvs. de ciocolată, în timp ce are un impact pozitiv asupra fermierilor.



## COMPOZIȚIE & DECORARE

- Jeleu de Yuzu Amaretto
- Ganache de cafea cu lapte

## INGREDIENTE

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| <b>Jeleu de Yuzu Amaretto</b> |       |
| Suc de yuzu                   | 100 g |
| Zahăr (1)                     | 80 g  |
| Apă                           | 50 g  |
| Pectină (galbenă)             | 2 g   |
| Zahăr (2)                     | 20 g  |
| Amaretto 60%                  | 12 g  |

|                                                   |       |
|---------------------------------------------------|-------|
| <b>Ganache de cafea cu lapte</b>                  |       |
| Smântână proaspătă 35%                            | 340 g |
| Boabe de cafea (mărunțite)                        | 40 g  |
| Glucoză                                           | 55 g  |
| Sorbitol                                          | 20 g  |
| Unt                                               | 40 g  |
| <b>Belcolade Selection Lait Cacao-Trace</b>       | 470 g |
| <b>Belcolade Selection Noir Ebony Cacao-Trace</b> | 50 g  |

## METODA DE LUCRU

**Jeleu de Yuzu Amaretto**  
Amestecați sucul de yuzu cu zahărul (1) și apa și încălziți la 40°C. Amestecați pectina cu zahărul (2) și adăugați acest amestec în compoziția anterioară. Fierbeți până la 103°C, turnați pe o tavă și acoperiți cu folie de plastic. Adăugați Amaretto 60% și amestecați cu o spatulă. Acoperiți acest jeleu cu folie de plastic și puneți deoparte.

**Ganache de cafea cu lapte**  
Prăjiți boabele de cafea într-un cuptor la 180°C timp de 3 minute sau 2 minute în cuptorul cu microunde la temperatură mare. Încălziți smântâna la 50°C și adăugați boabele de cafea mărunțite. Lăsați să infuzeze timp de 15 minute. Apoi strecurați boabele de cafea și rescalează la 280 g. Adăugați glucoza și sorbitolul și aduceți la fierbere. Adăugați untul. Turnați acest amestec peste **Belcolade Selection Lait Cacao-Trace** și **Belcolade Selection Noir Ebony Cacao-Trace**. Faceți o emulsie și amestecați cu un blender de imersie. Folosiți ganache-ul la o temperatură maximă de 29°C.

Chocolate World mold ref: CW1908

## ASAMBLARE

Temperați **Belcolade Selection Lait Cacao-Trace** și turnați în forme de tablete. Lăsați să se cristalizeze aproximativ 1 oră la 16°C cu umiditate relativă sub 60%. Umpleți o treime din formă cu jeleul de yuzu amaretto și lăsați să se întărească puțin. Completați forma cu ganache-ul de cafea cu lapte și lăsați să se cristalizeze timp de 12 ore la 16°C cu umiditate relativă sub 60%. Închideți formele cu **Belcolade Selection Lait Cacao-Trace** temperat. Scoateți din forme după cristalizare și păstrați la 16°C cu umiditate relativă sub 60%.

# Selection tablet Coffee Noir

Bucurați-vă de tabletele de ciocolată cu aromă intensă de cafea, realizate cu cea mai fină ciocolată belgiană din gama **Belcolade Selection Cacao-Trace**. Bazată pe moștenirea și expertiza ciocolatei belgiene, această ciocolată este versatilă pentru modelare și învelire, asigurând rezultate delicioase pentru toate nevoile dvs. de ciocolată, în timp ce are un impact pozitiv asupra fermierilor.



## COMPOZIȚIE & DECORARE

1. Caramel sărat cu cafea
2. Umplutură praliné

## INGREDIENTE

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| <b>Caramel sărat cu cafea</b> |       |
| Zahăr                         | 100 g |
| Glucoză                       | 40 g  |
| Smântână 35%                  | 100 g |
| Unt                           | 40 g  |
| <b>Sare de mare</b>           | 2 g   |
| Cafea solubilă                | 4 g   |
| Sare de mare                  | 3,5 g |

|                                             |       |
|---------------------------------------------|-------|
| <b>Umplutură praliné</b>                    |       |
| <b>PatisFrance Praliné Noisette 50 %</b>    | 500 g |
| <b>Belcolade Selection Noir Cacao-Trace</b> | 150 g |
| Foietină                                    | 60 g  |
| Bucăți de caramel                           | 60 g  |
| Ghimbir confiat                             | 40 g  |
| Sare de mare                                | 4 g   |

## METODA DE LUCRU

**Caramel sărat cu cafea**  
Faceți un caramel cu zahărul și glucoza. Încălzii smântâna împreună cu untul, sarea de mare și cafeaua solubilă pentru a stinge caramelul. Lăsați caramelul să se răcească.

**Praliné filling**  
Încălzii ușor **PatisFrance Praliné Noisette 50%** la 28°C și adăugați **Belcolade Selection Noir Cacao-Trace** temperat. Adăugați toate celelalte ingrediente și amestecați cu un robot de bucătărie.

Chocolate World ref. formă: CW1908

## ASAMBLARE

Temperați **Belcolade Selection Noir Cacao-Trace** și turnați în forme de tablete. Lăsați să se cristalizeze aproximativ 1 oră la 16°C cu umiditate relativă sub 60%. Umpleți formele pe jumătate cu caramelul sărat cu cafea și lăsați să se întărească puțin. Completați forma cu umplutura de praliné și lăsați tabletele umplute să se cristalizeze aproximativ 2 ore. Închideți formele cu **Belcolade Selection Noir Cacao-Trace** temperat. Scoateți din forme după cristalizare și păstrați la 16°C cu umiditate relativă sub 60%.

# Selection tablet Coffee White

Bucurați-vă de tabletele de ciocolată cu aromă intensă de cafea, realizate cu cea mai fină ciocolată belgiană din gama **Belcolade Selection Cacao-Trace**. Bazată pe moștenirea și expertiza ciocolatei belgiene, această ciocolată este versatilă pentru modelare și învelire, asigurând rezultate delicioase pentru toate nevoile dvs. de ciocolată, în timp ce are un impact pozitiv asupra fermierilor.



## COMPOZIȚIE & DECORARE

1. Biscuit cu scorțișoară
2. Ganache de ciocolată albă și cafea

## INGREDIENTE

|                                                              |       |
|--------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Biscuit cu scorțișoară</b>                                |       |
| Făină                                                        | 150 g |
| Zahăr                                                        | 70 g  |
| <b>PatisFrance Amandes en poudre fine (Pudră de migdale)</b> | 100 g |
| <b>Puratos Mimetic Incorporation</b>                         | 130 g |
| Gălbenuș de ou                                               | 20 g  |
| Scorțișoară                                                  | 3 g   |
| Sare de mare                                                 | 1 g   |

|                                                              |              |
|--------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Ganache de ciocolată albă și cafea</b>                    |              |
| Smântână 35%                                                 | 280 g        |
| Boabe de cafea                                               | 40 g         |
| Glucoză                                                      | 90 g         |
| Sorbitol                                                     | 30 g         |
| Unt                                                          | 50 g         |
| <b>Belcolade Selection Blanc Cacao-Trace</b>                 | <b>490 g</b> |
| <b>Belcolade Pure Prime Pressed Cocoa Butter Cacao-Trace</b> | 60 g         |
| Alune de pădure (prăjite)                                    | 50 g         |

## METODA DE LUCRU

**Biscuit cu scorțișoară**  
Amestecați toate ingredientele pentru a obține un aluat omogen. Întindeți aluatul la o grosime de 3 mm și tăiați fâșii de 10 cm lungime și 1,5 cm lățime. Coaceți la 170°C pe un Silpain® timp de aproximativ 10 minute, în funcție de cuptor, cu amortizoarele deschise. Lăsați să se răcească și pulverizați un strat subțire de unt de cacao topit deasupra.

**Ganache de cafea cu lapte**  
Prăjiți boabele de cafea într-un cuptor la 180°C timp de 3 minute sau 2 minute în cuptorul cu microunde la temperatură mare. Încălzii smântâna la 50°C și adăugați boabele de cafea mărunțite. Lăsați să infuzeze timp de 15 minute. Apoi strecurați boabele de cafea și rescalează la 280 g. Adăugați glucoza și sorbitolul și aduceți la fierbere. Adăugați untul. Turnați acest amestec peste **Belcolade Selection Lait Cacao-Trace** și **Belcolade Selection Noir Ebony Cacao-Trace**. Faceți o emulsie și amestecați cu un blender de imersie. Folosiți ganache-ul la o temperatură maximă de 29°C.

Chocolate World mold ref: CW1908

## ASAMBLARE

Temperați **Belcolade Selection Blanc Cacao-Trace** și turnați în forme de tablete. Lăsați să se cristalizeze aproximativ 1 oră la 16°C cu umiditate relativă sub 60%. Umpleți formele pe jumătate cu ganache-ul de cafea albă și puneți un biscuit cu scorțișoară deasupra. Lăsați tabletele umplute să se cristalizeze aproximativ 2 ore. Închideți formele cu **Belcolade Selection Blanc Cacao-Trace** temperat. Scoateți din forme după cristalizare și păstrați la 16°C cu umiditate relativă sub 60%.



PuratosRomania



@puratosromania6001



puratos\_romania



[www.puratos.ro/ro](http://www.puratos.ro/ro)