

# Frozen is golden

Cofetăria congelată, noul standard  
de performanță



# Frozen is gold



## Cofetăria congelată devine un avantaj strategic

Industria de cofetărie se schimbă rapid, iar modelele clasice de producție sunt din ce în ce mai greu de susținut. Apar zilnic presiuni care afectează costurile, stabilitatea producției și capacitatea de creștere a afacerii.

### Înțelegem provocările

- Fluctuația forței de muncă
- Costuri operaționale greu de controlat
- Lipsa de predictibilitate a cererii
- Presiune pe inovație și lansări rapide
- Standardizarea calității în mai multe locații



Soluțiile de cofetărie congelată nu sunt doar o optimizare operațională, ci un mod de a recâștiga controlul asupra producției.

## Creăm avantaje strategice

- Stabilizarea costurilor și reducerea pierderilor
- Standardizarea calității indiferent de locație
- Scalarea producției fără dependență de personal
- Reacție rapidă la cerere și lansări
- Flexibilitate în planificare și distribuție

**Producția nu mai depinde de variabile greu de controlat, ci devine un sistem predictibil, scalabil și pregătit pentru creștere.**

# Dezgheață pot afacerii tale!

Cofetăria congelată nu este o alternativă, este noul standard de eficiență.

Noile umpluturi Puratos, ready-to-use, cu stabilitate excelentă la coacere, congelare și decongelare, sunt puntea dintre trend și producție atunci când trebuie să livrezi rapid, constant și profitabil. Sunt ideale în aplicații închise și extrem de versatile în produse proaspete, congelate și coapte.

## Mai mult



### Consistență și calitate constantă

Aceași experiență, de fiecare dată, în orice locație, în orice moment



### Prospețime & Gust

Congelarea rapidă păstrează prospețimea, umiditatea și aromele, prevenind oxidarea



### Controlul costurilor & eficiență

Poți redistribui forța de muncă  
Experiența cofetarului din locație nu afectează calitatea finală



### Flexibilitate

Scoți produse la vânzare în funcție de trafic  
Ai vitrina mereu plină și proaspătă



### Câștigi timp pentru dezvoltare & creație

Te adaptezi mai rapid și mai ușor la trenduri



# esențialul

## Mai puțin



### Riscuri mai mici

Nu depinzi de ingrediente variabile sau zile proaste în laborator  
Nu rămân produse în vitrină din cauza traficului scăzut



### ZERO Risipă

Se decongelează doar ce se vinde



### Nu ai constrângeri

Îți permiți rotații rapide de gamă, testare de produse sezoniere și lansări rapide



### FĂRĂ execuție repetitivă

Timpul de livrare pentru noutăți este semnificativ redus  
Pregătirea lansărilor durează câteva zile

- Expertiză globală în cofetărie industrială
- Soluții testate în producție la scară mare

## De ce Puratos?

- Suport tehnologic și dezvoltare de produse
- Parteneriat pentru optimizare operațională și inovație



# De la trend

## Cremfil Silk Lemon



Umplutură cu conținut de fructe 25%,  
cu unt veritabil și lapte condensat



Fără ulei de palmier



Textură: fină, cremoasă



Fără arome sau culori artificiale



Termen de valabilitate: 4 luni



Ambalaj: 5 kg, ușor de folosit




# la bestseller

Dulce, acrișor, uneori ușor picant! Untos, cremos, savuros!  
Consumatorii caută produse de cofetărie cu note ușor acrișoare, care oferă un contrast proaspăt și revigorant, fructele citrice precum lămâia și lime-ul fiind opțiuni populare.



**57%**  
dintre români  
doresc să încerce  
combinații de gusturi  
neobișnuite








Valorifică ingredientele cu note acrișoare pentru a obține gusturi vibrante, care echilibrează dulceața și creează un profil aromatic mai complex, mai interesant și mai satisfăcător.








# De la trend

## Topfil Mango 50%

-  Umplutură cu conținut de fructe 50%, cu bucăți de mango și piure de mango
-  Gust exotic, plăcut al fructului natural
-  Fără arome sau culori artificiale
-  Termen de valabilitate: 9 luni
-  Ambalaj: 5 kg, ușor de folosit



## Vivafil Passion Fruit 30%

-  Umplutură cu conținut de fructe 30%
-  Structură de gem cu semințe mari de fructul pasiunii
-  Fără arome sau culori artificiale
-  Termen de valabilitate: 9 luni
-  Ambalaj: 5 kg, ușor de folosit



# la bestseller

 **tastetomorrow**  
by Puratos

Combinățiile îndrăznețe care amplifică savoarea, alături de rețete care combină tradiții culinare diverse, urcă tot mai sus în topul preferințelor consumatorilor.

**67%**

**dintre români**

Ar dori să încerce gusturi exotice din alte părți ale lumii

Atrage clienții cu note puternice de mango și fructul pasiunii și diferențiază-ți deserturile cu un look wow și gust de fructe adevărate.





# De la trend

## Carat Supercrem CT Crispy Nuts



Umplutură de alune de pădure cu alune de pădure mărunțite



Ideal în produse fresh sau congelate



Poate fi utilizat în bază, umplutură sau chiar decor



Termen de valabilitate: 9 luni

## Carat Supercrem CT Crispy Biscuits



Umplutură de alune de pădure cu biscuit crocant



Ideal în produse fresh sau congelate



Poate fi utilizat în bază, umplutură sau chiar decor



Termen de valabilitate: 9 luni



# la bestseller

Textura a devenit un factor esențial când vorbim despre plăcerea de a mânca. Există un interes tot mai puternic pentru varietate senzorială și noutate, făcând din inovația în textură și formă o modalitate eficientă de diferențiere în alegerile consumatorilor.

**65%**  
dintre consumatori  
sunt interesați de  
texturi noi

**84%**  
dintre consumatori  
văd umpluturile ca pe  
un plus delicios



Transformă-ți deserturile în hit-uri  
cu alune crocante și ciocolată  
sustenabilă!





# De la trend

## Topfil Pineapple 60%



 Umplutură cu conținut de fructe 60%  
Bucăți mari de fruct

 Gust exotic, plăcut de fruct natural

 Fără arome sau culori artificiale

 Textura ușor crunchy

 Ambalaj: 5 kg – ușor de folosit

 Termen de valabilitate: 9 luni

## Carat Nuxel Pistachio Kataifi



 Umplutură de fistic cu kataif crocant

 Potrivit pentru injectare doar după coacere

 Consistență stabilă

 Termen de valabilitate: 9 luni



# la bestseller

Consumatorii sunt tot mai atrași de produse de răsfăț care oferă contraste de texturi: cremos alături de crocant sau moale combinat cu sfărâmicios. Aceste combinații nu doar satisfac pofta, ci duc deserturile clasice la un alt nivel, transformând favoritele clasice în experiențe captivante, multisenzoriale.



Mizează pe gustul natural de fructe exotice, senzația plăcută de crunch și un look premium.





# De la trend

## Ambiante Nata

Cremă vegetală cu performanțe excelente în decorarea produselor de cofetărie, cu aromă de smântână.



Randament excelent: overrun de până la 4x



Gust savuros de smântână



Stabilitate îndelungată în creațiile de cofetărie



Foarte ușor de lucrat și de modelat



Plant-based

## Tegral CHOUX

Mix complet de patiserie pentru aluat de choux, destinat eclerelor și profiterolului, cu rezultate constante în producție artizanală sau industrială.



Varianta pretabilă pentru turnare automată



Același gust perfect echilibrat



Textură ușor fluidă



Ușor de folosit, fără multe rebuturi



Culoare mai intensă, similară rețetei scratch



# la bestseller

Deși deschiși să eperimenteze noi arome, atunci când aleg un desert nou, consumatorilor le place să recunoască în el ceva ce știu deja.



Soluțiile Puratos pentru cofetărie congelată sunt dedicate deserturilor cu randament optim, calitate constantă și impact la raft, de fiecare dată.

# Mousse de Ghimbir și Ananas

CRUNCH TEXTURE



CULINARY FUSION



## INGREDIENTE

<b>Blat cu Cocos</b>	<b>g</b>
<b>Tegral Satin Cream Cake CL</b>	<b>1000</b>
Ulei	300
Ouă	350
Apă	225
Fulgi de cocos	95

<b>Bază crocantă</b>	<b>g</b>
<b>Pralicrac Exotic</b>	<b>QS</b>

<b>Mousse de Ghimbir</b>	<b>g</b>
Lapte	300
Gălbenuș	120
<b>Belcolade Selection Blanc Cacao Trace</b>	<b>300</b>
<b>Gelatină</b>	<b>18</b>
Ghimbir proaspăt ras	30
<b>Passionata</b>	<b>450</b>

<b>Inserție de Ananas</b>	<b>g</b>
<b>Topfil Pineapple 60%</b>	<b>200</b>

<b>Glazură</b>	<b>g</b>
<b>Miroir Glassage Neutre</b>	<b>500</b>
Colorant Alb	Qs
Colorant Galben	Qs

## Blat cu cocos

Se amestecă toate ingredientele la viteză medie timp de 5 minute.  
Se coace la o temperatură de 160°C pentru aproximativ 10-15 minute.

## Bază crocantă

Se încălzește **Pralicrac Exotic** și se întinde un strat subțire peste blat.

## Mousse de Ghimbir

Se pune laptele împreună cu ghimbirul ras pe foc și se lasă după punctul de fierbere încă 2-3 minute, după care se scoate ghimbirul și se adaugă peste gălbenuș și se continuă fierberea până la 85°C.

Se adaugă peste **Belcolade Selection Blanc Cacao Trace** și **gelatina** care în prealabil a fost hidratată.

La final se adaugă **Passionata** semi-bătută.

## Inserție de Ananas

Se pune **Topfil Pineapple 60%** ca atare în formă de inserție.

## Glazură

Se încălzește **Miroir Glassage Neutre** se adaugă colorantul.

Se blendează pentru a scoate bulele de aer și se folosește la temperatura de 35-37°C.

Artizanal



# Namelaka cu Fistic



## INGREDIENTE

<b>Blat</b>	<b>g</b>
<b>Teqral Satin Cream Cake CL</b>	<b>1000</b>
Ulei	300
Ouă	350
Apă	225

<b>Namelaka cu fistic</b>	<b>g</b>
Lapte	260
<b>Gelatină</b>	<b>5</b>
<b>Belcolade Selection Blanc Cacao Trace</b>	<b>380</b>
<b>Pralirex Pistachio</b>	<b>70</b>
<b>Passionata</b>	<b>460</b>

<b>Umplutură de zmeură</b>	<b>g</b>
<b>Topfil Raspberry Smooth 35%</b>	<b>QS</b>

## Blat

Se amestecă toate ingredientele la viteză medie timp de 5 minute.

Se coace la o temperatură de 160°C pentru aproximativ 10-15 minute. După răcire se taie cubulețe și se adaugă în pahar.

## Namelaka cu fistic

Se duce laptele la punctul de fierbere, după care se adaugă **Belcolade Selection Blanc Cacao Trace**, aromă de vanilie. Se adaugă **Gelatina** care în prealabil a fost hidratată, iar la final se încorporează și **Passionata** rece. Se lasă la setat până a doua zi și se spumează.

## Umplutură de zmeură

Se toarnă cu poșul cantitatea dorită de **Topfil Raspberry Smooth 35%**.

# Mango Panna Cotta



## INGREDIENTE

<b>Panna Cotta</b>	<b>g</b>
<b>Passionata</b>	<b>600</b>
Lapte	400
Aromă Vanilie	1
<b>Deli Cheesecake 2.0</b>	<b>250</b>
<b>Gelatina</b>	<b>8</b>

<b>Topping</b>	<b>g</b>
<b>Topfil Mango 50%</b>	<b>500</b>

## Panna Cotta

Se încălzește laptele și **Passionata** la 60°C.  
Se adaugă **gelatina** hidratată și se amestecă  
cu **Deli Cheesecake 2.0**.

Se dozează compoziția rezultată în borcane și  
se lasă la setat la 4°C.

## Topping

Se toarnă cu poșul cantitatea dorită de **Topfil  
Mango 50%**.

**Industrial**

# Namelaka cu Vanilie



## INGREDIENTE

<b>Blat umed</b>	<b>g</b>
<b>Tegral Dark Moist Cake</b>	<b>500</b>
Ouă	200
Apă	100
Ulei	200

<b>Namelaka de vanilie</b>	<b>g</b>
Lapte	260
<b>Gelatină</b>	<b>5</b>
<b>Belcolade Selection Blanc Cacao Trace</b>	<b>380</b>
Aromă vanilie	5
<b>Passionata</b>	<b>460</b>

<b>Umplutură de vișină</b>	<b>g</b>
<b>Topfil Sour Cherry 65%</b>	<b>QS</b>

## Blat umed

Se amestecă toate ingredientele la viteză medie timp de 5 minute.

Se coace la o temperatură de 160°C pentru aproximativ 10-15 minute. După răcire se taie cubulețe și se adaugă în pahar.

## Namelaka de vanilie

Se aduce laptele până la punctul de fierbere, după care se adaugă **Belcolade Selection Blanc Cacao Trace**, aromă de vanilie. Apoi se adaugă **Gelatina** care în prealabil a fost hidratată, iar la final se încorporează și **Passionata** rece. Se lasă la setat până a doua zi și se spumează.

## Umplutură de vișină

Se toarnă cu puțin cantitatea dorită de **Topfill Sour Cherry 65%**.

# Pineapple Panna Cotta



## INGREDIENTE

<b>Panna Cotta</b>	<b>g</b>
<b>Passionata</b>	<b>600</b>
Lapte	400
Aromă Vanilie	1
<b>Deli Cheesecake 2.0</b>	<b>250</b>
<b>Gelatina</b>	<b>8</b>

<b>Topping</b>	<b>g</b>
<b>Topfil Pineapple 60%</b>	<b>500</b>

## Panna Cotta

Se încălzește laptele și **Passionata** la 60°C.  
Se adaugă **gelatina** hidratată și se amestecă  
cu **Deli Cheesecake 2.0**.

Se dozează compoziția rezultată în borcane și  
se lasă la setat la 4°C.

## Topping

Se toarnă cu poșul cantitatea dorită de  
**Topfil Pineapple 60%**

**Industrial**

# Ecler Exotic



## INGREDIENTE

<b>Coajă</b>	<b>g</b>
<b>Tegral Choux</b>	<b>500</b>
Ulei	340
Apă 20°C	870

<b>Crumble</b>	<b>g</b>
Zahăr	200
<b>Mimetic Primeur 10%</b>	<b>200</b>
Făină	220

<b>Cremă Exotică</b>	<b>g</b>
<b>Cremfil Vanilla Eclair</b>	<b>200</b>
<b>Vivafil Passion Fruit 30%</b>	<b>200</b>

<b>Inserție</b>	<b>g</b>
<b>Pralicrac Exotique</b>	<b>QS</b>
<b>Topfil Mango 50%</b>	<b>QS</b>

<b>Decor</b>	<b>g</b>
<b>Ambiante Nata</b>	<b>380</b>

## Coajă

Se mixează ingredientele la viteză mică timp de 1 minut, apoi 5-6 minute la viteză mare.

Regim de coacere:

-cuptor rotativ: la 200°C timp de 25 minute cu trapa închisă, apoi se continuă coacerea timp de 5 minute cu trapa deschisă.

-cuptor 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.

## Crumble

Se amestecă toate ingredientele și se omogenizează. Aluatul obținut se întinde foaie de 2 mm, se decupează și se congelează.

## Cremă Exotică

Se amestecă **Cremfil Vanilla Eclair** cu **Vivafil Passion Fruit 30%** și se umple eclerul.

## Inserție

Se topește **Pralicrac Exotique**, se întinde în strat subțire pe o jumătate de ecler după care se adaugă și **Topfill Mango 50%** pe cealaltă jumătate.

## Decor

Se spumează **Ambiante Nata**, iar cu ajutorul unui dui special se fac aveline pe toată dimensiunea eclerului.

# Ecler cu Vanilie



## INGREDIENTE

### Coajă **g**

<b>Tegral Choux</b>	<b>500</b>
Ulei	340
Apă 20°C	870

### Crumble **g**

Zahăr	200
<b>Mimetic Primeur 10%</b>	<b>200</b>
Făină	220

### Cremă de Vanilie **g**

<b>Cremfill Vanilla Eclair</b>	<b>200</b>
--------------------------------	------------

### Decor **g**

<b>Carat Decorcrem Dark</b>	<b>QS</b>
-----------------------------	-----------

## Coajă

Se mixează ingredientele la viteză mică timp de 1 minut, apoi 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.

## Crumble

Se amestecă toate ingredientele și se omogenizează. Aluatul obținut se întinde foaie de 2 mm, se decupează și se congelează.

## Cremă de Vanilie

Se umple eclerul cu **Cremfill Vanilla Eclair**.

## Decor

Se topește **Carat Decorcrem Dark** până la 45-50°C și se aplică pe produs la temperatura de 38-40°C.

Industrial

# Celebration Cake



## INGREDIENTE

<b>Blat</b>	<b>g</b>
<b>Tegral Biscuit</b>	<b>300</b>
Ouă	225
Apă	45

<b>Mousse de zmeură</b>	<b>g</b>
Albuș	100
Zahăr	200
Apă	50
Glucoză	50
<b>Gelatină</b>	<b>7</b>
Piure de zmeură	250
<b>Passionata</b>	<b>250</b>

<b>Cremeux</b>	<b>g</b>
Lapte	250
<b>Passionata</b>	<b>250</b>
Gălbenuș	100
Zahăr	50
<b>Gelatină</b>	<b>5</b>
<b>Belcolade Selection Noir Cacao-Trace</b>	<b>215</b>

<b>Decor și glazură</b>	<b>g</b>
Apă	125
Glucoză	225
<b>Belcolade Amber Cacao-Trace</b>	<b>225</b>
<b>Gelatină</b>	<b>23</b>
Zahăr	225
Lapte condensat	160
<b>Miroir Glassage Neutra</b>	<b>90</b>
<b>Ambiante Nata</b>	<b>QS</b>

## Blat

Se spumează ingredientele la viteză mare timp de 5-7 minute.

Se coace la temperatura de 160°C, timp de 20 minute.

## Mousse de zmeură

Se fierb apa, zahărul și glucoza până la 121°C și se toarnă peste albușul care se spumează pentru a obține o beza.

Se încorporează **gelatina** hidratată și piureul apoi **Passionata** semi-batută.

## Cremeux

Se fierb laptele, **Passionata** și zahărul apoi se adaugă gălbenușul și se fierb toate până la temperatura de 85°C, după care se toarnă peste ciocolată și **gelatina** hidratată.

## Decor și glazură

Apa, zahărul și glucoza după ce ajung la punctul de fierbere, continuă fierberea pentru încă 4-5 minute.

Se toarnă siropul peste restul ingredientelor și se emulsifică cu ajutorul unui blender.

Tortul se îmbracă cu **Ambiante Nata** și se răcește înainte de aplicarea glazurii.

# Chocolate Celebration Cake



## INGREDIENTE

<b>Blat</b>	<b>g</b>
<b>Tegral Biscuit</b>	<b>300</b>
Ouă	225
Apă	45
Cacao	70
Apă (pentru hidratare cacao)	30

<b>Mousse de Ciocolată</b>	<b>g</b>
<b>Whippak(1)</b>	<b>500</b>
<b>Carat Coverlux Dark</b>	<b>500</b>
<b>Whippak(2)</b>	<b>500</b>

<b>Inserție de Zmeură</b>	<b>g</b>
<b>Topfil Raspberry Smooth 35%</b>	<b>400</b>
<b>Gelatină</b>	<b>5</b>

<b>Decor</b>	<b>g</b>
<b>Ambiante Nata</b>	<b>QS</b>

## Blat

Se spumează ingredientele la viteză mare timp de 5-7 minute.

Se coace la temperatura de 160°C, timp de 20 minute.

## Mousse de Ciocolată

Se duce la punctul de fierbere **Whippak(1)**, după care se adaugă peste **Carat Coverlux Dark**, iar când acesta ajunge la temperatura de 38-40 °C se încorporează **Whippak(2)** semi-batută.

## Inserție de Zmeură

Se încălzește **Topfil Raspberry Smooth 35%**, după care se adaugă **gelatina** hidratată și topită. Se pune în forma de inserții câte 200 de gr fiecare și se congelează.

## Decor

Se spumează **Ambiante Nata**, se îmbracă tortul. Se pun aveline deasupra și se decorează și cu fulgi de ciocolată.

# Ruladă Exotică



## INGREDIENTE

Foaie de ruladă	g
Tegral Savoie	1000
Ouă	750
Apă	50

Cremă	g
Vivafil Passion Fruit 30%	100

## Foaie de ruladă

Se mixează toate ingredientele la viteză mare timp de 8 minute. Se întinde compoziția obținută pe o tavă tapetată cu hârtie și se coace 5-6 min. la 200°C, cu abur în primul minut.

## Cremă

Se pune peste foaia de ruladă **Vivafil Passion Fruit 30%** ca atare, se taie ștraifuri după care se rulează în funcție de mărimea dorită.

Artizanal

# Ruladă cu Fistic



## INGREDIENTE

Foaie de ruladă	g
Tegral Savoie	1000
Ouă	750
Apă	50

Cremă	g
Carat Nuxel Pistachio Crispy Kataifi	Qs

Glazură	g
Carat Coverlux Dark	70
Carat Supercrem CT Crispy Nuts	100

## Foaie de ruladă

Se mixează toate ingredientele la viteză mare timp de 8 minute. Se întinde compoziția obținută pe o tavă tapetată cu hârtie și se coace 5-6 min. la 200°C, cu abur în primul minut.

## Cremă

Se încălzește **Carat Nuxel Pistachio Crispy Kataifi** și se pune ca atare, după care se rulează și se lasă la setat.

## Glazură

Se topește **Carat Coverlux Dark** și se amestecă cu **Carat Supercrem CT Crispy Nuts**. Apoi se glazurează rulada.

Industrial

# New York Cheesecake



## INGREDIENTE

<b>Bază crocantă</b>	<b>g</b>
Biscuiți sfărâmați	210
<b>Argenta Soft/ Unt</b>	<b>80</b>

<b>Cremă cheesecake</b>	<b>g</b>
<b>Deli Cheesecake 2.0</b>	<b>800</b>

<b>Decor</b>	<b>g</b>
<b>Topfil Wild Blueberry 60%</b>	<b>200</b>

## Bază crocantă

Se amestecă biscuiții sfărâmați cu **Argenta Soft/ unt** și se întinde în formă de cheesecake.

## Cremă cheesecake

Peste aluatul din formă se toarnă umplutura de brânză **Deli Cheesecake 2.0**.

Cheesecake-ul se va coace timp de 50 min, la o temperatură de 125°C pentru cuptoarele cu convecție sau 1 oră și 10 min, la o temperatură de 160°C pentru cuptoarele pe vatră fără abur în ambele cazuri.

Cheesecake-ul se scoate din formă după o răcire completă (a-2-a zi, după ce a stat la frigider).

## Decor

Se pune ca atare într-un strat subțire **Topfil Wild Blueberry 60%**.

# Basque Cheesecake



## INGREDIENTE

Compoziție	g
Deli cheesecake 2.0	675

## Compoziție

Se spumează la viteză mare **Deli cheesecake 2.0** timp de 3 minute, apoi se așază compoziția într-un inel de 16 cm tapetat cu hârtie de copt. În cuptorul cu convecție se coace la temperatura de 190°C timp de 24 minute.

După coacere se lasă cheesecake-ul să se răcească până a doua zi.

**Industrial**

# Mango



## INGREDIENTE

<b>Blat cu cocos</b>	<b>g</b>
<b>Tegral Satin Cream Cake CL</b>	<b>1000</b>
Ouă	350
Apă	225
Ulei	300
Fulgi de Cocos	95

<b>Inserție de mango</b>	<b>g</b>
<b>Topfil Mango 50%</b>	<b>QS</b>

<b>Mousse mango și fructul pasiunii</b>	<b>g</b>
<b>Starfruit Mangue</b>	<b>315</b>
<b>Vivafil Passion Fruit 30%</b>	<b>315</b>
<b>Gelatină</b>	<b>23</b>
<b>Passionata</b>	<b>425</b>

<b>Glazură crocantă</b>	<b>g</b>
<b>Belcolade Selection Blanc Cacao Trace</b>	<b>300</b>
<b>Belcolade PPP Cocoa Butter</b>	<b>100</b>
Ulei	40
Colorant verde	QS
Colorant roșu	QS

## Blat cu cocos

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

## Inserție de mango

Se pune **Topfil Mango 50%** ca atare în forma de inserție și se congelează.

## Mousse mango și fructul pasiunii

Se amestecă **Starfruit Mangue** cu **Vivafil Passion Fruit 30%** și se încălzesc. Ulterior se topește **gelatina** hidratată, după care se încorporează în primul amestec. La final se adaugă **Passionata** semi-bătută.

## Glazură crocantă

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

# Lemon Loaf Cake



## INGREDIENTE

<b>Chec</b>	<b>g</b>
<b>Tegral Satin Cream Cake CL</b>	<b>500</b>
Ouă	175
Ulei	150
Apă	112
<b>Deli Citron</b>	<b>200</b>
Mac	100

<b>Inserție</b>	<b>g</b>
<b>Cremfil Silk Lemon</b>	<b>100</b>
<b>Passionata</b>	<b>100</b>

<b>Bezea</b>	<b>g</b>
Albuș	500
Zahăr	175

<b>Glazură crocantă</b>	<b>g</b>
<b>Belcolade Selection Blanc Cacao Trace</b>	<b>300</b>
<b>Belcolade PPP Cocoa Butter</b>	<b>100</b>
Ulei	40
Colorant galben	QS

## Chec

Se mixează toate ingredientele timp de 3 minute la viteză medie cu paleta.

Se toarnă în formă și se coc la 160°C timp de aproximativ 35 de minute.

## Inserție

Se amestecă **Cremfil Silk Lemon** cu **Passionata** și se umple interiorul checului.

## Bezea

Se încălzesc pe baie de abur cele două ingrediente până se dizolvă zahărul, apoi se spumează până se obține o textură fermă și se acoperă suprafața checului.

## Glazură crocantă

Se topește **Belcolade PPP Cocoa Butter**, după care se adaugă **Belcolade Selection Blanc Cacao Trace**, iar la final se adaugă uleiul. Se folosește la 40°C.

Se scufundă checul cu partea cu beza în glazură și se lasă la setat pe o hârtie de copt.

Industrial

# Hazelnut Cake



## INGREDIENTE

<b>Blat</b>	<b>g</b>
<b>Tegral Biscuit</b>	<b>300</b>
Ouă	225
Apă	45
Cacao	30
Apă	70

<b>Cremă ganache</b>	<b>g</b>
<b>Festipak</b>	<b>500</b>
<b>Belcolade Selection Amber Cacao Trace</b>	<b>1000</b>
<b>Praline Noisette 50%</b>	<b>150</b>

<b>Strat crocant</b>	<b>g</b>
<b>Carat Supercrem CT Crispy Biscuits</b>	<b>QS</b>

<b>Glazură</b>	<b>g</b>
<b>Carat Supercrem CT Crispy Biscuits</b>	<b>300</b>
<b>Carat Coverlux Dark</b>	<b>250</b>

## Blat

Pudră de cacao se hidratează cu cele 70 de gr de apă.

Se spumează ingredientele la viteză mare timp de 5-7 minute.

Se coc la temperatură de 160°C, timp de 10 minute.

## Cremă ganache

Se aduce **Festipak** la punctul de fierbere, se adaugă peste **Belcolade Selection Amber Cacao Trace** și **Praline Noisette 50%** și se amestecă până se topește și devine o compoziție omogenă.

## Strat crocant

Se încălzește și se întinde în strat subțire peste primul blat.

## Glazură

Se topește **Carat Coverlux Dark** și se amestecă cu **Carat Supercrem CT Crispy Biscuits** și se aplică pe suprafața prăjiturii.

# Bueno



## INGREDIENTE

<b>Blat Umed</b>	<b>g</b>
<b>Tegral Dark Moist Cake</b>	<b>500</b>
Ouă	200
Apă	100
Ulei	200

<b>Cremă Bueno</b>	<b>g</b>
<b>Cremfil Ultim Bueno</b>	<b>400</b>
<b>Whippak</b>	<b>400</b>

## Chec

Se amestecă toate ingredientele timp de 5 minute, se întind în tavă și se pun la cuptor pentru 12-15 minute la o temperatură de 160°C. După răcire se taie cubulețe și se așază în pahare.

## Cremă Bueno

Se pune în bolul mixerului **Cremfil Ultim Bueno** împreună cu **Whippak**, se spumează și se asamblează.

# Industrial



 **puratos**  
Food Innovation for Good



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

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

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

**Ești pregătit(ă) să plasezi comandă online?**

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

*Află mai multe*



**Viitorul  
începe acum**

Ai acces la



# Creează-ți cont pe **MyPuratos**



## **Creează-ți un cont MyPuratos**

Completează formularul de înregistrare și solicită crearea unui cont.



## **Confirmă adresa de e-mail**

Un e-mail va fi trimis în căsuța dvs. de e-mail.

Doar faceți click pe linkul de confirmare pentru a vă activa contul (dacă nu primiți un e-mail, verificați folderul SPAM).

Odată ce pasul acesta este realizat, vor mai dura maxim 48h până ce echipa noastră de relații clientii verifică datele introduse de tine pentru a-ți valida contul.



## **E-mail de bun venit**

Da! Ai deja acces la toate informațiile magazinului online, inclusiv prețuri, promoții, informații despre stocurile disponibile, rețetele tale preferate și multe altele!



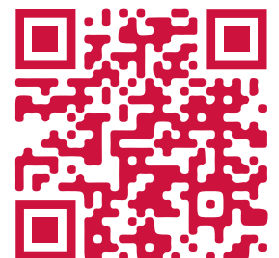
## **Conectează-te pe contul tău**

Descoperă toate produsele disponibile!



## **Spor la cumpărături!**

*Creează-ți  
un cont aici*





**Puratos Prod SRL**

Șos. de Centură nr. 25, 077180, Sat Tunari,  
Com. Tunari, jud. Ilfov, România  
Tel.: +40 727 221 221  
[www.puratos.ro](http://www.puratos.ro)

 Puratos România  
 [puratos\\_romania](https://www.instagram.com/puratos_romania)  
 Puratos România