

PURATOS ROMÂNIA



Marea Snackerreală

Atunci când tot orașul ajunge să ia prânzul la brutărie
și micul dejun la patiserie.



Începe chiar de mâine, în toate locațiile unde umpluturile
Topfil Savoury bifează pe gusturile fusion ale noilor generații.

Comandă online pe www.puratos.ro.



Cuprins

Brutăria și patiseria sunt vedetele din "Marea snackereală" !	2	Danish închis cu Topfil Savoury Kimchi și bacon	26
Prânzul la brutărie și micul dejun la patiserie. Sau invers?	3	Ștrudel cu brânză sărată	28
Cum reușește locația ta să bifeze pe gusturile fusion ale noilor generații?	4	Croasant cu șuncă și cașcaval Easy Lamination Rye	30
Echipa fusion #DulceSăratAcrișorPicant te face câștigător în marea snackereală.	5	Ștrudel cu kimchi și șuncă	32
		Șapte inovații (font ca în KV) vor face locația ta bună de check-in și la micul dejun și la prânz.	34
REȚETE:		PRODUSE:	
Danish Topfil Mango Spicy 39% și piept de pui pane	6	Topfil Savoury Mango Spicy	35
Croasant Easy Lamination Rye	8	Topfil Savoury Tomato Herbs	36
Danish Topfil Mango Spicy 39% și Deli Salty Easy Lamination Rye	10	Topfil Savoury Tomato Pickles	37
Danish Topfil Mango Spicy 39% și Deli Salty	12	Topfil Savoury Kimchi-style	38
Danish Topfil Tomato Pickles 52% și cabanos	14	Deli Salty Cheese	39
Danish Topfil Tomato Pickles 52% și Mortadella	16	Easy Lamination Rye	40
Melc Topfil Tomato & Herbs Easy Lamination Rye	18	Mimetic Primeur 10% Butter	41
Melc Topfil Tomato & Herbs	20		
Pain suisse cu brânză sărată și măsline	22	Orașul ajunge să ia prânzul la brutărie și micul dejun la patiserie!	42
Plăcintă cu brânză sărată	24		

Brutăria și patiseria sunt vedetele din

"Marea Snackereală!"



Stilul de viață alert este amplificat de **noile generații** de consumatori. GenZ, eternii exploratori, vor un **snack cu performanțe multidimensionale**. Culoarul de consum deschis de snack-uri va fi cucerit de brutăriile și patiseriile care *găsesc în inovație rezolvarea la presiunea performanței*.

70%

aleg gustări care oferă o experiență multisenzorială și beneficii funcționale**



*Snack-ul este un Danish realizat cu inovațiile Topfil Mango Spicy 39%, Deli Salty Cheese și Easy Lamination Rye.

**studiul Taste Tomorrow Puratos

57%

ar dori să încerce gusturi exotice sau combinații de texturi și gusturi care par neobișnuite la început**



*Snack-ul este un melc realizat cu inovațiile Melc Topfil Tomato & Herbs și Easy Lamination Rye

**Studiul Taste Tomorrow Puratos

Prânzul la brutărie și micul dejun la patiserie.

Sau Invers?

Da, toate! Nu mult, ci în porții mici. Exploratorii GenZ vor să guste cât mai mult. Nu dulce sau sărat, picant sau acrișor, ci împreună. Adică fusion cu accente K-Pop. Le dăm savoare care îi va face să-și arate încântarea pe TikTok sau Instagram și să vă dea tagg. Îi provocăm să vâneze gusturile care urmează să le inspire generația!



59%

consideră că
fermentația, are
un aport major în
îmbunătățirea sănătății
și aduce un plus de
savoare snacks-urilor.**

*Snack-ul este un danish închis cu
Topfil Savoury Kimchi Style și bacon.

**Studiul Taste Tomorrow.



Cum reușește locația ta să bifeze pe gusturile fusion ale noilor generații?

Cu noile umpluturi **Topfil Savoury**. Sunt inovațiile din snackereala de mic dejun și de prânz care rezolvă presiunea realizării unei rețete performante. Gata de utilizat și extrem de versatile aduc în locația ta gusturile fusion de inspirație K-Pop: *spicy mango, tomato herbs, tomato pickle, kimchi style*.



Singurele umpluturi din România destinate pentru gustul fusion de snackereală merg bine în rețete cu Mimetic Primeur 10% și Croasant Easy Lamination Rye.

Echipa fusion

#DulceSăratAcrișorPicant

te face câștigător în marea snackereală.



Nicio rețetă nu e probă de concurs. Este experiența de a bifa pe gusturile fusion ale noilor generații. Din partea noastră ai paisprezece rețete artisanale și semi-industriale pentru exercițiul inovației.



Spicy mango, alintată și swicy, este o combinație dulce - picantă.



Tomato herbs, textura cu un aer de vacanță mediteraneeană permanentă, este aromată cu ierburi și ulei de măsline.



Tomato pickle, contrast acrișor și sărat, dă liber la răsfăț și virtual și offline.



Kimchi style, fermentat picant, inspirat din bucătăria coreeană și aproape că urlă să ajungă pe TikTok.



Danish Topfil Mango Spicy 39% și piept de pui pane



Stage mode: ON!

Snack-ul memorabil pentru tinerii pe grabă, care se bucură de lucrurile spicy. Cu un gust delicios și ușor picant, rețeta devine noul bias al adolescenților!



Topfil Savoury
Mango Spicy

Creează-ți acum cont MyPuratos și bifează pe gusturile fusion ale noii generații!

Potrivită pentru abilități
artizanale

Danish Topfil
Mango Spicy 39%
și piept de
pui pane

INGREDIENTE

Aluat	Cantitatea în g
Făină 480	1000
Apă rece (0-1°C)	550
Zahăr	70
Drojdie	50
Easy Croissant	150
Mimetic Primeur 10% Butter	50
Total aluat	1870



METODA DE LUCRU

Frământare

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.
Relaxare	10 minute la -18°C

Modelare

Modelare	Se face laminarea verticală apoi se întinde până la grosimea de 4mm. Se taie apoi dreptunghiuri de 2,5cm lățime pe 20cm lungime. Se unesc cele două capete dedesubt formând un coșuleț.
Dospire finală	60 – 75 min la 35°C, umiditate relativă 70-80%

Coacere

Decorare înainte de coacere	Cu ajutorul posului se toarnă Topfil Mango Spicy 39% peste care se așază două bucăți de pui pane. Se pulverizează cu Sunset Glaze CL
Coacere	Cu puțin abur la începutul coacerii
Temperatura de coacere	180°C, cuptor convecție
Timp de coacere	15 minute

Laminare

25% **Mimetic Primeur 10% Butter** / cantitatea de aluat

Croasant Easy Lamination Rye

Stage mode: ON!

Snack-ul memorabil pentru tinerii pe grabă, care se bucură de preparate fresh. Fii pe fază cum rețeta strălucește și devine noul bias al adolescenților!



Creează-ți acum cont MyPuratos și bifează pe gusturile fusion ale noii generații!

Atât pentru abilități artizanale, cât și semi-industriale

Croasant Easy Lamination Rye

INGREDIENTE

Aluat	Cantitatea în g
Făină 480	1000
Apă rece (0-1°C)	600
Zahăr	80
Drojdie	60
Sare	20
Easy Lamination Rye	200
Total aluat	1960



METODA DE LUCRU

Frământare

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.
Relaxare	10 minute la -18°C

Modelare

Modelare	Se întinde până la grosimea de 3,5 mm. Se taie în dreptunghiuri cu baza de 9 cm și 27 cm lungime. Fiecare triunghi se rulează.
Dospire finală	60 – 75 min la 35°C, umiditate relativă 70-80%

Coacere

Decorare înainte de coacere	Se pulverizează cu Sunset Glaze CL
Coacere	Cu puțin abur la începutul coacerii
Temperatura de coacere	180°C, cuptor convecție
Timp de coacere	15 minute

Laminare

25% **Mimetic Primeur** 10% **Butter** / cantitatea de aluat

Danish Topfil Mango Spicy 39% și Deli Salty Easy Lamination Rye

Stage mode: ON!

Snack-ul memorabil pentru tinerii pe grabă, care se bucură de momentele spicy. Cu un gust autentic swicy, rețeta strălucește și devine noul bias al adolescenților!



Creează-ți acum cont MyPuratos și bifează pe gusturile fusion ale noii generații!

Atât pentru abilități
artizanale, cât și
semi-industriale

Danish Topfil
Mango Spicy 39%
și Deli Salty Easy
Lamination Rye

INGREDIENTE

Aluat	Cantitatea în g
Făină 480	1000
Apă rece (0-1°C)	600
Zahăr	80
Drojdie	60
Sare	20
Easy Lamination Rye	200
Total aluat	1960

METODA DE LUCRU

Frământare

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.
Relaxare	10 minute la -18°C

Modelare

Modelare	Se întinde până la grosimea de 2,7 mm înălțimea foi de 32 cm. Foaia de decupează pe lungime în 4 ștraifuri de 8 cm. Pe două dintre ștraifuri se aplică cu poșul cele două umpluturi: Topfil Savoury Mango Spicy 39% și Deli Salty Cheese iar celelalte două se ștanțează cu rola de patiserie după care se aplică pe cele cu umplutură. Se porționează pe lungime bucăți de 12 cm.
Dospire finală	60 – 75 min la 35°C, umiditate relativă 70-80%

Coacere

Decorare înainte de coacere	Se pulverizează cu Sunset Glaze CL
Coacere	Cu puțin abur la începutul coacerii
Temperatura de coacere	180°C, cuptor convecție
Timp de coacere	15 minute

Laminare

25% **Mimetic Primeur 10% Butter** / cantitatea de aluat



Danish Topfil Mango Spicy 39% și Deli Salty

Stage mode: ON!

Snack-ul memorabil pentru tinerii pe grabă, care preferă picanterile. Fii pe fază cum rețeta devine noul bias al adolescenților, datorită gustului inedit swicy!



Creează-ți acum cont MyPuratos și bifează pe gusturile fusion ale noii generații!

Atât pentru abilități
artizanale, cât și
semi-industriale

Danish Topfil
Mango Spicy 39%
și Deli Salty

INGREDIENTE

Aluat	Cantitatea in g
Făină 480	1000
Apă rece (0-1°C)	550
Zahăr	70
Drojdie	50
Easy Croissant	150
Mimetic Primeur 10% Butter	50
Total aluat	1870

METODA DE LUCRU

Frământare

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.
Relaxare	10 minute la -18°C

Modelare

Modelare	Se întinde până la grosimea de 2,7 mm înălțimea foi de 32 cm. Foaia de decupează pe lungime în 4 ștraifuri de 8 cm. Pe două dintre ștraifuri se aplică cu poșul cele două umpluturi: Topfil Savoury Mango Spicy 39% și Deli Salty Cheese iar celelalte două se ștanțează cu rola de patiserie după care se aplică pe cele cu umplutură. Se porționează pe lungime bucăți de 12 cm.
Dospire finală	60 – 75 min la 35°C, umiditate relativă 70-80%

Coacere

Decorare înainte de coacere	Se pulverizează cu Sunset Glaze CL
Coacere	Cu puțin abur la începutul coacerii
Temperatura de coacere	180°C, cuptor convecție
Țimp de coacere	15 minute

Laminare

25% **Mimetic Primeur 10% Butter** / cantitatea de aluat



Danish Topfil Tomato Pickles 52% și cabanos

Stage mode: ON!

Snack-ul memorabil pentru tinerii pe grabă, care apreciază noul trend tangy twist. Cu un gust acrișor și ușor acid, rețeta devine instant noul bias al adolescenților!



Creează-ți acum cont MyPuratos și bifează pe gusturile fusion ale noii generații!

Atât pentru abilități artizanale, cât și semi-industriale

Danish Topfil Tomato Pickles 52% și cabanos

INGREDIENTE

Aluat	Cantitatea in g
Făină 480	1000
Apă rece (0-1°C)	550
Zahăr	70
Drojdie	50
Easy Croissant	150
Mimetic Primeur 10% Butter	50
Total aluat	1870

METODA DE LUCRU

Frământare

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.
Relaxare	10 minute la -18°C

Modelare

Modelare	Se întinde până la grosimea de 2,7 mm înălțimea foi de 32 cm. Foaia de decupează pe lungime în 4 ștraifuri de 8 cm. Pe două dintre ștraifuri se aplică cu poșul umplutura iar celelalte două se ștanțează cu rola de patiserie după care se aplică pe cele cu umplutură. Se porționează pe lungime bucăți de 12 cm.
Dospire finală	60 – 75 min la 35°C, umiditate relativă 70-80%

Coacere

Decorare înainte de coacere	Se pulverizează cu Sunset Glaze CL
Coacere	Cu puțin abur la începutul coacerii
Temperatura de coacere	180°C, cuptor convecție
Țimp de coacere	15 minute

Laminare

25% **Mimetic Primeur 10% Butter** / cantitatea de aluat.
Se amestecă Topfil Savoury Tomato & Pickles 52% cu 30 % cabanos tăiat cuburi.



Danish Topfil Tomato Pickles 52% și Mortadella

Stage mode: ON!

Snack-ul memorabil pentru tinerii pe grabă, care preferă provocările acide. Cu un gust intens de roșii și note acrișoare, adolescenții și-au ales un nou bias!



Topfil Savoury
Tomato & Pickles

Creează-ți acum cont MyPuratos și bifează pe gusturile fusion ale noii generații!

Potrivită pentru abilități
artizanale

Danish Topfil Tomato Pickles 52% și Mortadella

INGREDIENTE

Aluat	Cantitatea în g
Făină 480	1000
Apă rece (0-1°C)	550
Zahăr	70
Drojdie	50
Easy Croissant	150
Mimetic Primeur 10% Butter	50
Total aluat	1870



METODA DE LUCRU

Frământare

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.
Relaxare	10 minute la -18°C

Modelare

Modelare	Se întinde până la grosimea de 3,5 mm și se decupează pătrate cu latura de 10 cm. Se taie fiecare pătrat în două colțuri diametral opuse, se suprapun cele două colțuri.
Dospire finală	60 – 75 min la 35°C, umiditate relativă 70-80%

Coacere

Decorare înainte de coacere	Se pulverizează cu Sunet Glaze CL și se adaugă Topfil Savoury Tomato & Pickles 52% cu ajutorul poșului peste care se așază o felie de mortadellav
Coacere	Cu puțin abur la începutul coacerii
Temperatura de coacere	180°C, cuptor convecție
Țimp de coacere	15 minute

Laminare

25% Mimetic Primeur 10% Butter / cantitatea de aluat

Melc Topfil Tomato & Herbs Easy Lamination Rye

Stage mode: ON!

Snack-ul memorabil pentru tinerii pe grabă, care preferă aromele mediteraneene. Cu o explozie de arome savuroase din roșii și cimbru, rețeta devine noul bias al adolescenților!



Topfil Savoury
Tomato Herbs



Creează-ți acum cont MyPuratos și bifează pe gusturile fusion ale noii generații!

Atât pentru abilități
artizanale, cât și
semi-industriale

Melc Topfil Tomato & Herbs Easy Lamination Rye

INGREDIENTE

Aluat	Cantitatea in g
Făină 480	1000
Apă rece (0-1°C)	600
Zahăr	80
Drojdie	60
Sare	20
Easy Lamination Rye	200
Total aluat	1960

METODA DE LUCRU

Frământare	
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.
Relaxare	10 minute la -18°C
Modelare	
Modelare	Se întinde până la grosimea de 3 mm înălțimea foi de 44 cm. Pe suprafața foi se întind 500 g de Topfil Savoury Tomato & Herbs peste care se presară 300 g de Gouda. Se rulează și se taie rondele de 2,5 cm.
Dospire finală	60 – 75 min la 35°C, umiditate relativă 70-80%
Coacere	
Decorare înainte de coacere	Se pulverizează cu Sunset Glaze CL
Coacere	Cu puțin abur la începutul coacerii
Temperatura de coacere	180°C, cuptor convecție
Țimp de coacere	15 minute
Laminare	25% Mimetic Primeur 10% Butter / cantitatea de aluat



Melc Topfil Tomato & Herbs

Stage mode: ON!

Snack-ul memorabil pentru tinerii pe grabă, care caută aerul mediteranean. Fii pe fază cum gustul savuros din roșii suculente și cimbru strălucește și devine noul bias al adolescenților!



Creează-ți acum cont MyPuratos și bifează pe gusturile fusion ale noii generații!

Atât pentru abilități artizanale, cât și semi-industriale

Melc Topfil Tomato & Herbs

INGREDIENTE

Aluat	Cantitatea in g
Făină 480	1000
Apă rece (0-1°C)	550
Zahăr	70
Drojdie	50
Easy Croissant	150
Mimetic Primeur 10% Butter	50
Total aluat	1870



METODA DE LUCRU

Frământare	
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.
Relaxare	10 minute la -18°C
Modelare	
Modelare	Se întinde până la grosimea de 3 mm înălțimea foi de 44 cm. Pe suprafața foi se întind 500 g de Topfil Savoury Tomato & Herbs peste care se presară 300 g de Gouda. Se rulează și se taie rondele de 2,5 cm.
Dospire finală	60 – 75 min la 35°C, umiditate relativă 70-80%
Coacere	
Decorare înainte de coacere	Se pulverizează cu Sunset Glaze CL
Coacere	Cu puțin abur la începutul coacerii
Temperatura de coacere	180°C, cuptor convecție
Țimp de coacere	15 minute
Laminare	25% Mimetic Primeur 10% Butter / cantitatea de aluat

Pain suisse cu brânză sărată și mășline

Stage mode: ON!

Snack-ul memorabil pentru tinerii pe grabă, care preferă prospețimea. Fii pe fază cum gustul cremos de unt devine noul bias al adolescenților!



Creează-ți acum cont MyPuratos și bifează pe gusturile fusion ale noii generații!

Potrivită pentru abilități
artizanale

Pain suisse cu
brânză sărată
și mășline

INGREDIENTE

Aluat	Cantitatea in g
Făină 480	1000
Apă rece (0-1°C)	550
Zahăr	70
Drojdie	50
Easy Croissant	150
Mimetic Primeur 10% Butter	50
Total aluat	1870



METODA DE LUCRU

Frământare

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.
Relaxare	10 minute la -18°C

Modelare

Modelare	Se face laminarea verticală apoi se întinde până se obține o folie de 37cm lățime pe 124cm lungime. Se taie apoi 30 de dreptunghiuri de 7cm lățime pe 20cm lungime. Se umple cu 30-40g de umplutură.
Dospire finală	60 – 75 min la 35°C, umiditate relativă 70-80%

Coacere

Decorare înainte de coacere	Se pulverizează cu Sunset Glaze CL
Coacere	Cu puțin abur la începutul coacerii
Temperatura de coacere	180°C, cuptor convecție
Timp de coacere	15 minute

Laminare

25% **Mimetic Primeur 10% Butter** / cantitatea de aluat
Se amestecă **Deli Fresh Cheese 71%** cu 1,5% sare și 20% mășline.

Plăcintă cu brânză sărată

Stage mode: ON!

Snack-ul memorabil pentru tinerii pe grabă, care preferă gustul sărat. Cu o aromă inedită și cremoasă, rețeta strălucește și devine noul bias al adolescenților!



Creează-ți acum cont MyPuratos și bifează pe gusturile fusion ale noii generații!

Potrivită pentru abilități artizanale

Plăcintă cu brânză sărată

INGREDIENTE

Aluat	Cantitatea in g
Făină 480	1000
Apă rece (0-1°C)	550
Zahăr	70
Drojdie	50
Easy Croissant	150
Mimetic Primeur 10% Butter	50
Total aluat	1870

METODA DE LUCRU

Frământare

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.
Relaxare	10 minute la -18°C

Modelare

Modelare	Se face laminarea verticală apoi se întinde până se obține o foaie de 37cm lățime pe 124cm lungime. Se porționează foaie pe lungime în 6 bucăți de 20cm lungime cu 37cm înălțime. Se umple fiecare bucată de aluat cu +/- 200 gr de umplutură. Se închid capetele și se porționează în 6 triunghiuri. Se așază în tavă de tartă.
Dospire finală	60 – 75 min la 35°C, umiditate relativă 70-80%

Coacere

Decorare înainte de coacere	Se pulverizează cu Sunset Glaze CL
Coacere	Cu puțin abur la începutul coacerii
Temperatura de coacere	180°C, cuptor convecție
Timp de coacere	15 minute

Laminare

25% **Mimetic Primeur 10% Butter** / cantitatea de aluat
Se amestecă **Deli Fresh Cheese 71%** cu 1,5% sare



Danish închis cu Topfil Savoury Kimchi și bacon

Stage mode: ON!

Snack-ul memorabil pentru tinerii pe grabă, care preferă senzațiile intense. Cu un gust intens, picant-acrișor specific bucătăriei coreene, fii pe fază cum rețeta devine noul bias al adolescenților!

Two open Danish pastries are shown, revealing a filling of Topfil Savoury Kimchi and bacon. The pastries have a golden-brown, flaky crust. A sticker with the text "Topfil Savoury Kimchi Style" is placed over the pastries.

Topfil Savoury Kimchi Style

Creează-ți acum cont MyPuratos și bifează pe gusturile fusion ale noii generații!

Atât pentru abilități artizanale, cât și semi-industriale

Danish închis cu Topfil Savoury Kimchi și bacon

INGREDIENTE

Aluat	Cantitatea in g
Făină 480	1000
Apă rece (0-1°C)	550
Zahăr	70
Drojdie	50
Easy Croissant	150
Mimetic Primeur 10% Butter	50
Total aluat	1870

METODA DE LUCRU

Frământare

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.
Relaxare	10 minute la -18°C

Modelare

Modelare	Se întinde până se obține o folie de 37cm lățime pe 124cm lungime. Se taie apoi 30 de dreptunghiuri de 7cm lățime pe 20 cm lungime. Se crestează suprafața și se umple cu 30-40g de umplutură.
Dospire finală	60 – 75 min la 35°C, umiditate relativă 70-80%

Coacere

Decorare înainte de coacere	Se pulverizează cu Sunset Glaze CL
Coacere	Cu puțin abur la începutul coacerii
Temperatura de coacere	180°C, cuptor convecție
TimP de coacere	15 minute

Laminare

25% **Mimetic Primeur 10% Butter** / cantitatea de aluat
Se amestecă **Topfil Savoury Kimchi Style 60%** cu 30% cubulețe de bacon.



Ștrudel cu brânză sărată

Stage mode: ON!

Snack-ul memorabil pentru tinerii pe grabă, care preferă gustul sărat. Cu o aromă inedită și cremoasă, rețeta devine instant noul bias al adolescenților!



Creează-ți acum cont MyPuratos și bifează pe gusturile fusion ale noii generații!

Atât pentru abilități artizanale, cât și semi-industriale

Ștrudel cu brânză sărată

INGREDIENTE

Aluat	Cantitatea în g
Făină 480	1000
Apă rece (0-1°C)	550
Zahăr	70
Drojdie	50
Easy Croissant	150
Mimetic Primeur 10% Butter	50
Total aluat	1870



METODA DE LUCRU

Frământare

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.
Relaxare	10 minute la -18°C

Modelare

Modelare	Se întinde foaia până la grosimea de 2,75 mm înălțimea foi de 30 cm se perforază cu rola de aluat. Se porționează pe lungime în 3 ștraifuri de 10 cm. Cu poșul se aplică umplutura, se închid capetele și se porționează pe lungime în bucăți de 18 cm.
Dospire finală	60 – 75 min la 35°C, umiditate relativă 70-80%

Coacere

Decorare înainte de coacere	Se pulverizează cu Sunset Glaze CL
Coacere	Cu puțin abur la începutul coacerii
Temperatura de coacere	180°C, cuptor convecție
Timp de coacere	15 minute

Laminare

25% Mimetic Primeur 10% Butter / cantitatea de aluat
Se amestecă Deli Fresh Cheese 71% cu 1,5% sare

Croasant cu șuncă și cașcaval Easy Lamination Rye



Stage mode: ON!

Snack-ul memorabil pentru tinerii pe grabă, care preferă lucrurile simple. Fii pe fază cum rețeta strălucește și devine noul bias al adolescenților!



Creează-ți acum cont MyPuratos și bifează pe gusturile fusion ale noii generații!

Atât pentru abilități artizanale, cât și semi-industriale

Croasant cu șuncă și cașcaval Easy Lamination Rye

INGREDIENTE

Aluat	Cantitatea in g
Făină 480	1000
Apă rece (0-1°C)	600
Zahăr	80
Drojdie	60
Sare	20
Easy Lamination Rye	200
Total aluat	1960



METODA DE LUCRU

Frământare

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.
Relaxare	10 minute la -18°C

Modelare

Modelare	Se întinde până la grosimea de 3,5 mm. Se taie în dreptunghiuri cu baza de 9 cm și 27 cm lungime. Pe fiecare triunghi se așază o felie de cașcaval și una de șuncă după care se rulează.
Dospire finală	60 – 75 min la 35°C, umiditate relativă 70-80%

Coacere

Decorare înainte de coacere	Se pulverizează cu Sunset Glaze CL
Coacere	Cu puțin abur la începutul coacerii
Temperatura de coacere	180°C, cuptor convecție
Țimp de coacere	15 minute

Laminare

25% **Mimetic Primeur 10% Butter** / cantitatea de aluat

Ștrudel cu kimchi și șuncă

Stage mode: ON!

Snack-ul memorabil pentru tinerii pe grabă, care au o pasiune pentru bucătăria coreeană. Fii pe fază cum gustul intens și picant al kimchi-ului devine noul bias al adolescenților!



Topul Savoury
Kimchi Style

Creează-ți acum cont MyPuratos și bifează pe gusturile fusion ale noii generații!

Atât pentru abilități artizanale, cât și semi-industriale

Ștrudel cu kimchi și șuncă

INGREDIENTE

Aluat	Cantitatea in g
Făină 480	1000
Apă rece (0-1°C)	550
Zahăr	70
Drojdie	50
Easy Croissant	150
Mimetic Primeur 10% Butter	50
Total aluat	1870



METODA DE LUCRU

Frământare

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.
Relaxare	10 minute la -18°C

Modelare

Modelare	Se întinde foaia până la grosimea de 2,75 mm înălțimea foi de 30 cm se perforază cu rola de aluat. Se porționează pe lungime în 3 ștraifuri de 10 cm. Cu poșul se aplică umplutura, se închid capetele și se porționează pe lungime în bucăți de 18 cm.
Dospire finală	60 – 75 min la 35°C, umiditate relativă 70-80%

Coacere

Decorare înainte de coacere	Se pulverizează cu Sunset Glaze CL
Coacere	Cu puțin abur la începutul coacerii
Temperatura de coacere	180°C, cuptor convecție
Timp de coacere	15 minute

Laminare

25% Mimetic Primeur 10% Butter / cantitatea de aluat
Se amestecă Topfil Savoury Kimchi Style 60% cu 30% șuncă tăiată cuburi

Șapte inovații

sunt gata să facă locația ta bună de check-in la micul dejun și la prânz.



Echilibrul perfect dintre sweet & spicy. Folosit ca topping pentru sandwich sau ca umplutură în aplicații laminare. Bifează gustul "swicy" exact cum îl înțeleg consumatorii.



Explozie de arome savuroase din roșii succulente și cimbru. Adaosul de roșii uscate la soare completează profilul aromatic cu o notă intensă. Umplutura este ideală pentru pizza și pinsa.



Îmbină gustul intens de roșii cu note plăcut acrișoare de murături, într-o textură cu bucăți mici, crocante și ușor de înțins. Umplutura este ideală pentru coacere în sausage rolls sau ca topping savuros pentru burgeri și sandvișuri.



Aduce gustul intens, picant -acrișor, specific kimchi-ului coreean. O aromă în trend, perfect adaptată pentru aplicații coapte precum focaccia, pizza rolls, panini la grătar și tot ce poate fi mai savuros.



Umplutură cu brânză sărată, gata de utilizat și care îndeplinește standardele de termostabilitate. Nu conține grăsimi vegetale.



Soluție pentru aluat laminat cu note bogate de malț, din făină integrală de secară și secară germinată. Potrivit atât pentru produse proaspete, cât și congelate.



Mimetic poate înlocui untul sau poate face upgrade la margarină. Dă un gust untos excelent produsului final. Poate fi folosită atât în cantități industriale, cât și artisanale. Nu conține aditivi.

Topfil Savoury Mango Spicy

Yummy, o umplutură
cu un gust echilibrat
sweet & spicy!



39% conținut de fruct
Textură bogată cu bucăți de fruct



Stabilă la coacere



Stabilă la congelare-decongelare



Tendință „swicy”: gust delicios, ușor
picant



Shelf-life: 9 luni.

Începe Marea Snackereală cu rețetele Puratos!



Danish Topfil Mango Spicy 39% și piept de
pui pane



Danish Topfil Mango Spicy 39% și Deli Salty
Easy Lamination Rye



Danish Topfil Mango Spicy 39% și Deli Salty

Intră în trending și impresionează generațiile tinere.
Creează-ți contul MyPuratos acum!

Topfil Savoury Tomato Herbs



Oh, o umplutură
savuroasă din roșii
suculente!



48% conținut de roșii



Stabilă la coacere



Stabilă la congelare-decongelare



Easy to love: aromă
mediteraneană



Shelf-life: 9 luni.

Începe Marea Snackereală cu rețetele Puratos!



Melc Topfil Tomato & Herbs



Melc Topfil Tomato & Herbs Easy Lamination
Rye

Intră în trending și impresionează generațiile tinere.
Creează-ți contul MyPuratos acum!

Topfil Savoury Tomato Pickles

Bling! O umplutură care
îmbină gustul intens
de roșii cu note plăcut
acrișoare de murături!



55% conținut de roșii



Stabilă la coacere



Stabilă la congelare-decongelare



Tangy Twist Trend: acrișor și ușor acid



Shelf-life: 9 luni.

Începe Marea Snackereală cu rețetele Puratos!



Danish Topfil Tomato Pickles 52% și cabanos



Danish Topfil Tomato Pickles 52% și mortadela

Intră în trending și impresionează generațiile tinere.
Creează-ți contul MyPuratos acum!

Topfil Savoury Kimchi-style



Mmm... O umplutură cu gust intens, picant-acrișor, specific kimchi-ului coreean!



60% conținut de varză



Stabilă la coacere



Stabilă la congelare-decongelare



Fermented Trend: acrișor, ușor acid



Shelf-life: 9 luni.

Începe Marea Snackereală cu rețetele Puratos!



[Danish închis cu Topfil Savoury Kimchi și bacon](#)



[Strudel cu kimchi și șuncă](#)

Intră în trending și impresionează generațiile tinere.
Creează-ți contul MyPuratos acum!

Deli Salty Cheese

Oh, o cremă de brânză
sărată cu un gust delicios!



26% conținut de brânză



Termostabilă



Stabilă la congelare-decongelare



Nu conține grăsimi vegetale.

Începe Marea Snackereală cu rețetele Puratos!



Danish Topfil Mango Spicy 39% și Deli Salty
Easy Lamination Rye



Danish Topfil Mango Spicy 39% și Deli Salty

Intră în trending și impresionează generațiile tinere.
Creează-ți contul MyPuratos acum!

Easy Lamination Rye

Yummy! O soluție pentru aluat laminat cu note bogate de malt!



Făină integrală de secară



Secară germinată



Potrivit pentru produse proaspete și congelate



Clean Label



Doză: 20%

Începe Marea Snackereală cu rețetele Puratos!



[Croasant cu șuncă și cașcaval Easy Lamination Rye](#)



[Croasant Easy Lamination Rye](#)



[Danish Topfil Mango Spicy 39% și Deli Salty Easy Lamination Rye](#)



[Melc Topfil Tomato & Herbs Easy Lamination Rye](#)

Intră în trending și impresionează generațiile tinere.
Creează-ți contul MyPuratos acum!

Mimetic Primeur 10% Butter



Oh, un produs dezvoltat special pentru cei care doresc etichetare „produs cu unt”!



Începe Marea Snackereală cu rețetele Puratos!



Conține 10% unt



Profil de topire optim



Extra-prospețime în produsul finit



Nu conține aditivi



Produsele Mimetic conțin ulei de palmier 100% verificat RSPO



Etichetă curată.



[Plăcintă cu brânză sărată](#)



[Danish Topfil Mango Spicy 39% și Deli Salty](#)



[Danish Topfil Mango Spicy 39% și piept de pui pane](#)



[Danish Topfil Tomato Pickles 52% și cabanos](#)



[Danish Topfil Tomato Pickles 52% și mortadela](#)



[Melc Topfil Tomato & Herbs](#)



[Pain suisse cu brânză sărată și măslina](#)



[Ștrudel cu brânză sărată](#)



[Ștrudel cu kimchi și șuncă](#)

Intră în trending și impresionează generațiile tinere.
Creează-ți contul MyPuratos acum!

Orașul ajunge să ia prânzul la brutărie și micul dejun la patiserie!

Lipsa de timp și energie a consumatorilor este prilej de reinventare, de inovare, de cucerire de noi teritorii și de creștere pentru afacerea ta.



*Source: Innova, 2024 consumer trends global convenience eating



Hwating. Marea snackerreală!



Creează-ți acum cont MyPuratos
și bifează pe gusturile fusion ale noii generații!