

Descoperă
Inovațiile
CARAT



Carat

CARAT oferă o **gamă largă de umpluturi și cuverturi de cofetărie**, care completează gustul, aspectul și aroma produselor finite cu nuanțe delicioase de ciocolată.

Fiecare produs din gama Carat se potrivește cerințelor brutarilor, patiserilor și ciocolatierilor atât industriali cât și artizanalii.





Ingredientele de bază ale produselor din gama CARAT sunt pudrele de cacao și grăsimile vegetale atent selecționate, care oferă un gust excelent, textură fină și vâscozitate potrivită oricărei aplicații.

Sortimentul CARAT conține produse care se adresează unor nevoi specifice, cum ar fi umpluturi și cuverturi de cofetărie cu **conținut redus de zahăr, fără grăsimi de palmier sau grăsimi hidrogenate**, cu pudre de cacao și grăsimi vegetale **sustenabile**.

Carat Coverlux Amber

Cuvertură de cofetărie albă cu gust catifelat de caramel și culoare auriu pal

Creată din lapte caramelizat bine selectat, **Coverlux Amber** este un twist perfect pentru orice aplicație, indiferent de metoda folosită: înrobare, modelare, acoperire sau ganache.

Oferă aplicațiilor finite note cremoase de lapte fiert și vanilie.



**Creați concepte finite
cu care să vă diferențiați**

Răspundeți așteptărilor clienților
Caramelul se clasează pe locul 3 în
preferințele consumatorilor

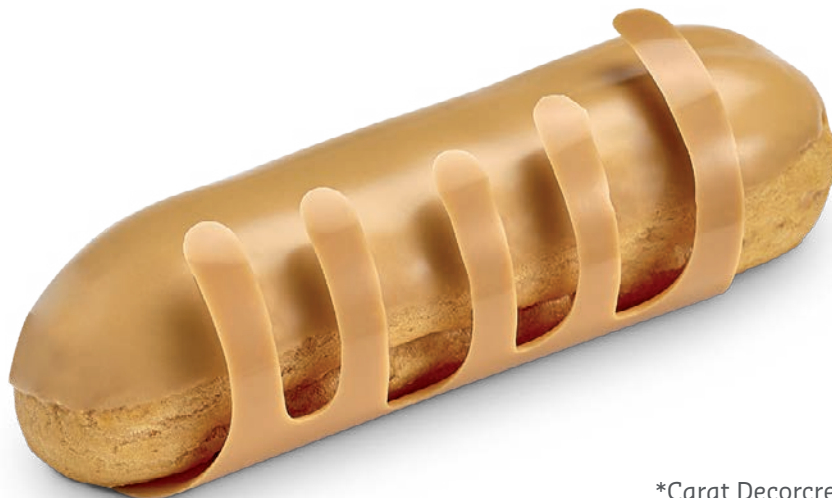
100% NATURAL
Gustul plăcut de caramel
sărat se datorează exclusiv
ingredientelor naturale.



Carat Decorcrem Amber

Cuvertură de cofetărie moale cu gust de caramel sărat și culoare aurie.

Carat **Decorcrem Amber** este o cuvertură moale cu gust deosebit de **caramel sărat** și **culoare aurie**. Vă ajută să reinventați gama de patiserie și cofetărie cu produse delicioase și irezistibil de atrăgătoare. Oferă produselor finite note cremoase de lapte fiert, gust ușor sărat și un aspect nobil, de catifea.



*Carat Decorcrem Amber NU conține sare.

100% NATURAL

Gustul plăcut de caramel sărat se datorează exclusiv ingredientelor naturale.

Răspundeți așteptărilor clienților

Caramelul se clasează pe locul 3 în preferințele consumatorilor

Re-inventați produsele de

cofetărie, oferindu-le un aspect și gust irezistibil



Inovațiile
CARAT

Amber Éclair



Compoziție

- 1. Coajă ecler
- 2. Cremă
- 3. Glazură Amber
- 4. Decor

1. Coajă ecler

Tegral Clara Ultra	500 g
Ulei	340 g
Apă (20°C)	870g

Metodă: Se mixează ingredientele la viteză mică timp de 1 min, apoi 5-6 min la viteză mare.

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

cuptor convecție: la 170°C timp de 25 minute cu trapa închisă, apoi se continuă coacerea timp de 5 minute cu trapa deschisă.

Coacerea se realizează FĂRĂ ABUR.

2. Rețetă cremă

Cremyco	140 g
Apă 4°C	400 g
Whippak	180 g
Carat Coverlux Amber	360 g

Metodă: Se prepară din timp, ganache-ul obținut din o parte **Whippak** și 2 părți **Carat Coverlux Amber**.

Se mixează **Cremyco** cu apa rece (0,35:1) la viteză mare timp de 3-5 min. Se spumează ganache-ul și se amestecă în crema obținută din **Cremyco** (1:1).

3. Glazură

Carat Decorcrem Amber	Q.S.
-----------------------	------

Metodă: Carat Decorcrem Amber se topește la 45-50°C. Eclerele se glazurează la temperatura de aplicare 35-38°C.

Inovațiile
CARAT

Pădurea de aramă



Compoziție

- 1. Blat
- 2. Mousse
- 3. Insertie
- 4. Cremă de măr

1. Blat	
Zahăr	165 g
Ouă	225 g
Carat Coverlux Amber	110 g
Unt	80 g
Făină	80 g

Metodă: Se spumează ouăle cu zahărul, apoi se adaugă **Carat Coverlux Amber** și untul topit, amestecând ușor. La final, se incorporează făina.

2. Mousse	
Passionata	250 g
Carat Coverlux Amber	500 g
Gelatina	7,5 g
Passionata	500 g

Metodă: Se aduce **Passionata** la punctul de fierbere, se adaugă peste **Carat Coverlux Amber** și se amestecă până se topește și se obține o compoziție omogenă. Se adaugă gelatina hidratată și topită.

Când compoziția ajunge la 30°C, se adaugă **Passionata** semibătută.

3. Glazură	
Topfil Apple 60%	500 g
Scorțișoară	1 g

Metodă: **Topfil Apple** se amestecă cu scorțișoara și se pune în strat gros (aprox. 1 cm) peste stratul de mousse Amber.

4. Crema de măr	
Topfil Apple	250 g
Passionata	250 g

Metodă: **Topfil Apple** se blendează până devine piure, după care se amestecă cu **Passionata** spumată.

Asamblare

Se așează primul strat de blat, peste care se întinde un strat de mousse. Se adaugă insertia de măr cu scorțișoară, apoi al doilea strat de blat, după care se adaugă crema de măr.

Dupa răcire, se aplică un strat de **Miroir Glasage Neutre** și diverse decoruri de ciocolată realizate cu **Carat Coverlux Amber**.

Inovațiile
CARAT
Blondina



Compoziție

- 1. Blat
- 2. Cremă ganache
- 3. Sirop

1. Blat	
Tegral Biscuit	300 g
Ouă	225 g
Apă	45 g

Metodă: Se spumează ingredientele la viteză mare timp de 5-7 minute. Se coace compoziția la 160°C, timp de aproximativ 30 - 40 minute.

Asamblare

Se așează primul strat de blat, se însiropează, după care se întinde strat de cremă. Se continuă cu următorul blat - și acesta foarte bine insiropat -, după care se adaugă al doilea strat de cremă. Se pune la congelator până ce se setează, pentru a avea o tăietură perfectă. După porționare, fiecare prăjitură se glasează cu **Carat Decorcrem Amber** și se decorează cu o avelină din crema ganache.

Decor

Se glasează tortul cu **Carat Decorcrem Amber**. Glazura se încălzește la temperatura de 40-45°C și se aplică la 35°C, după ce, în prealabil, prăjiturile au fost porționate și ținute la congelator.

2. Mousse	
Whippak	250 g
Carat Coverlux Amber	500 g

Metodă: Se aduce **Whippak** la punctul de fierbere, se adaugă peste **Carat Coverlux Amber** și se amestecă până se topește și se obține o compoziție omogenă. Se lasă la frigider timp de 12 ore la cristalizat.

Ganache-ul se spumează la robot cu telul, timp de 4 minute la viteză mare.

3. Sirop	
Zahăr	250 g
Apă	500 g
Esență de rom	7,5 g
Ness	500 g

Metodă: Se caramelizează zahărul. După topirea integrală a zahărului, se adaugă apa fierbinte și se continuă fierberea până la dizolvarea totală a zahărului caramelizat.

Siropul se lasă la răcit, apoi se adaugă esența de rom și nessul.

Inovațiile
CARAT

Doboș Amber



Compoziție tort Ø 18 cm

- 1. Blat –Ø 18 cm
- 2. Cremă

1. Blat	
Ouă	450 g
Zahăr pudră	130 g
Făină	130 g
Unt	37 g
Sare	

Metodă: Pentru ~ 12 blaturi de Ø 18 cm.

Se mixează albușurile cu zahărul pudră, după care se adaugă gălbenușurile si untul, iar la final se incorporează făina.

Se coace compoziția timp de ~ 9-10 min.

Blaturile se decupează la un Ø de 18 cm.

Decor

Carat Coverlux Amber, arahide, ganache (Whippak – Carat Coverlux Amber 1:2)

2. Cremă	
Ouă	180 g
Zahăr	100 g
Carat Coverlux Amber	150 g
Unt	280 g
Carat Decorcrem Amber	150 g
Sare	

Metodă: Cremă pentru interior și exterior.
Pentru un tort cu 6 blaturi, Ø 18 cm.

Ouăle cu zahărul se aduc la 80°C, la bain-marie. Se adaugă **Carat Coverlux** și **Decorcrem Amber**. Se mixează untul lăsat la temperatura camerei, după care se incorporează compoziția cu ouă și **Carat Amber**.

Puratos Prod SRL

Șos. de Centură nr. 25, 077180

Sat Tunari, Com. Tunari, jud. Ilfov, România

Tel.: +40-21-529.49.49

Fax: +40-21-529.49.69

www.puratos.ro

 Puratos România



Puratos 
Partenerul vostru în inovație