



# *Inspirație de Crăciun*

**Puratos**  
*Partenerul vostru în inovație*



# Crăciunul nu este doar o sărbătoare în calendar

Mai presus de toate, Crăciunul este o stare de spirit, o atmosferă magică ce ne învăluie.

Aromele, mirosurile, culorile, decorațiunile ... toate acestea transformă Crăciunul într-un moment de „nostalgie”, care ne aruncă pe fiecare dintre noi înapoi în copilărie, cu amintiri de turtă dulce, cozonac și prăjituri.

Vă invităm să vă lăsați inspirați de creațiile de brutărie și patiserie-cofetărie din colecția noastră de Crăciun, realizate de colegii noștri consilieri tehnici: Diana Chiriță, Cristina Stancu, Laurențiu Holtman, Cristian Gae, Ciprian Dinu și Lucian Badea.

Sunt o reflecție către nostalgie și apropiere de cei dragi, de familie și prieteni, un descântec al spiritului Crăciunului în fiecare dintre noi, indiferent dacă suntem copii sau adulți.





# Passionata

Crema vegetală inovatoare cu gust de frișcă naturală se remarcă prin senzația de prospețime și savoare atât de specifică pentru frișca naturală.

Passionata își păstrează culoarea, volumul și textura de 3 ori mai mult decât în cazul utilizării amestecului tradițional de frișcă și crema vegetală.



# Glazurile Miroir

Glazura Miroir, gata de folosit pentru decorul produselor fine de cofetărie, special concepută pentru acoperire completă, inclusiv pe suprafețe verticale sau curbate este disponibilă în 3 variante:

- Neutră – ușor de aromatizat și colorat după preferință
- Blanc – cu 20% ciocolată albă Belcolade
- Noir – cu pudră de cacao



Gamele noastre de produse pentru  
*Retete festive de Crăciun*

# Belcolade

- Gama Belcolade Selections, ciocolată veritabilă belgiană concepută pentru a crea experiențe memorabile pentru consumatorii finali, conține sortimente care acoperă o paletă largă de gusturi, de la cel amăruit al ciocolatei negre, gustul delicios al ciocolatei cu lapte la cel dulce al ciocolatei albe.
- Gama conține produse cu o vâscozitate diferită care se pliază nevoilor diferite ale ciocolatierilor, patiserilor sau brutarilor.





## Gama Carat Coverlux

- Cuverturi de cacao multifuncționale, gust echilibrat de cacao, ce pot fi utilizate atât pentru prepararea ganache-ului, cât și pentru glazurarea produselor de patiserie & cofetărie.
- Disponibilă în mai multe variante:
- Carat Coverlux Bitter – cu gust intens de cacao
- Carat Coverlux Dark – gust echilibrat dulce-amărui
- Carat Coverlux Milk – gust echilibrat de cacao & lapte
- Carat Coverlux White – gust cremos



## Gama Praliné

Gustul intens de alune prăjite, texturile rafinate, fine sau crocante din gama Praliné vor cuceri până și cei mai sofisticăți dintre consumatori.

- Creativitate fără limite
- Pralirac Choclait – cremă praliné cu migdale și alune crocante cu ciocolată cu lapte; conține 34% pastă de alune de pădure și 15% ciocolată cu lapte
- Praliné Noisette 50% – cremă cu pastă de alune de pădure; conține 50% pastă de alune de pădure
- Praliné Pistaches 52% – cremă praliné cu pastă de fistic verde prăjit (52%) și zahăr caramelizat.



## Tegral Satin Cream Cake

Tegral Satin Cream Cake, un amestec pudră integral de patiserie-cofetărie, conferă produselor finite un gust savuros și o textură delicată, putând fi utilizat într-o multitudine de aplicații cu prospețime îndelungată.



## Gama Topfil

Gama de umpluturi Topfil obținută din fructe proaspete sau congelate, fără coloranți sau arome artificiale sunt umpluturi stabile la coacere și congelare/ decongelare. Oferă gustul natural al fructelor într-o umplutură versatilă și delicioasă cu fructe întregi sau bucăți calibrate de fruct. Fructul este numărul 1 în Topfil.





# Așternut de zăpadă

## Compoziție

1. Blat cu scorțișoară	4. Mango caramelizat
2. Blat PatisMacarons	5. Speculoos Bavarois
3. Crèmeux	6. Glazură

## 7 Blat cu scorțișoară

<b>Tegral Satin Cream Cake</b>	500 g
Ulei	150 g
Ouă	175 g
Apă	110 g
Scorțișoară	10 g
Răzătură de portocală	1 buc

## Mod de lucru

Se amestecă toate ingredientele cu paleta la viteză medie. Se întinde compoziția într-o tavă și se coace la 160°C timp de 10-12 minute.

## 2 Blat cu Patis Macarons

<b>Patis'Macarons</b>	500 g
Apă	100 g

## Mod de lucru

Se mixează **Patis'Macaron** cu apă timp de 6 minute, la viteză mare. Se toarnă forme de dimensiunea dorită pe o tavă dublată, acoperită cu o foaie de silicon. Se usucă la 50°C, timp de 25 minute, după care se coc timp de 18-20 minute la 120°C (cu trapa deschisă).

## 3 Crèmeux (3 insertii de 14 cm)

<b>Passionata</b>	125 g
Lapte	125 g
Gălbenuș	50 g
<b>Belcolade Lait Selection</b>	220 g
<b>Belcolade PPP Cocoa Butter</b>	35g

## Mod de lucru

Se realizează un crème anglaise. Se fierbe smântâna și laptele, se adaugă peste gălbenuș și se continuă fierberea până la temperatura de 85 °C. Compoziția se strecoară și se adaugă peste **Belcolade Lait Selection** și **Belcolade PPP Cocoa Butter**, apoi se blendează până la obținerea unei texturi fine. În cele 3 cercuri de 14 cm, puneți în partea de jos un disc de blat cu migdale și turnați cremă deasupra. Lăsați la setat.

## Asamblare

Se umple tortul invers începând cu bavarois-ul de Speculoos. În centru se așează insertia, apoi blatul de **Patis'Macarons**. Se continuă cu al doilea strat de cremă, apoi cu blatul cu scorțișoară. Se scoate din formă și se glasează. Glazura se aplică la 35-40 °C. Se decorează cu macarons roșu.

## 4 Mango caramelizat

Mango proaspăt	2 pcs
Zahăr tos	40 g
Unt	30 g

## Mod de lucru

Se curăță mango și se toacă bucățele mici. Se topește untul și se adaugă bucățelele de mango, apoi se adaugă zahărul și se caramelizează. Se lasă la scurs înainte de folosire. Cubulețele de mango se pun peste cremeux și se congelează.

## 5 Speculoos Bavarois

Lapte	190 g
<b>Passionata</b>	190 g
Gălbenuș	75 g
Biscuiți Speculoos	120 g
<b>Bavarois Neutre</b>	165 g
<b>Passionata</b>	530 g

## Mod de lucru

Gătiți lăpele, **Passionata** (190gr) și gălbenușurile la 85 °C, apoi strecurați peste **Bavarois Neutre** și biscuiții zdrobiți, apoi se blendează. Când compoziția ajunge la 35 °C, se adaugă **Passionata** semi-bătută.

## 6 Glazură

Lapte	300 g
Glucoză	500 g
<b>Belcolade Blanc Selection</b>	1000 g
<b>Miroir Glassage Neutre</b>	1000 g
Gelatină	30 g

## Mod de lucru

Se fierbe zahărul și glucoza. Se adaugă gelatina hidratată. Se toarnă peste ciocolată și se face un ganache. Se adaugă **Miroir Glassage Neutre**. Se blendează, apoi se păstrează la frigider peste noapte.

COFETĂRIE  
Colecția de  
Crăciun





# Chocolate Tart

## Compoziție

1. Aluat tartă
2. Ganache de ciocolată
3. Chocolate cake
4. Glazură

## Decor

Se toarnă glazura încălzită în tarte și se decorează cu figurine de ciocolată.

## 1 Blat

Tegral Dark Moist Cake	100 gr
Ouă	35 gr
Argenta Soft	25 gr
Făină	50 gr

## Mod de lucru

Se amestecă toate ingredientele cu paleta la viteză medie. Se întinde compoziția într-o tavă și se coace la 160°C timp de 10-12 minute.

## 2 Ganache ciocolată

Passionata	360 gr
Baton vanilie	1 pc
Glucoză	40 gr
Unt	40 gr
Belcolade Noir Supreme	70 gr
Belcolade Lait Selection	320 gr

## Mod de lucru

Se încălzește frișca cu glucoză și batonul de vanilie până la temperatura de 80°C, apoi se adaugă peste ciocolată. Se emulsificază. Se toarnă în formele de tartă. Se lasă la setat.

## 3 Chocolate Cake

Belcolade Noir Selection	140 g
Passionata	140 g
Albuș	320 g
Zahăr	140 g
Cacao	50 g
Pudră de migdale	110 g
Tegral Satin Cream Cake	110 g
Făină	50 g

## Mod de lucru

Se aduce la punctul de fierbere **Passionata** și se toarnă peste bănușii de ciocolată.

Toate ingredientele pudră se pun într-un bol.

Se spumează albușul cu zahărul.

În albușul spumat se adaugă ganache-ul, apoi toate ingredientele pudră.

Se coace la 160°C, 15 minute.

Se decupează la dimensiunea tartelor și se pune peste ganache-ul de ciocolată.

## 4 Glazură

Miroir Glassage Chocolate Blanc	100 gr
Colorant roșu	35 gr

## Mod de lucru

Se încălzește glazura și se adaugă colorantul.

COFETĂRIE  
Colecția de  
Crăciun





# Cherry present

## Compoziție

1. Moelleux
2. Cherry filling
3. Glazură

## Decor

Se decorează cu figurine de ciocolată.

### 1 Moelleux

<b>Carat Coverlux Dark</b>	140 gr
<b>Passionata</b>	140 gr
Albuș	320 g
Zahăr	140 g
Cacao	50 g
Pudră de migdale	110 g
<b>Tegral Satin Cream Cake</b>	110 g
Faină	50 g

### Mod de lucru

Se realizează un ganache din **Carat** și **Passionata** (40°C).

Ingredientele pudră se pun toate într-un vas.

Se spumează albușul cu zahărul, se adaugă ganache-ul, apoi toate ingredientele pudră.

Se toarnă la dimensiunea dorită și se coc la 180°C pentru 15 – 20 de minute.

### 2 Cherry Filing

<b>Carat Decorcrem Dark</b>	500 g
<b>Topfil Cherry</b>	500 g

### Mod de lucru

Se încălzește **Carat Decorcrem** și se amestecă cu **Topfil Cherry**. Se pune între două straturi de blat.

### 3 Glazură

<b>Carat Decorcrem Dark</b>	500 g
-----------------------------	-------

### Mod de lucru

Se încălzește **Carat Decorcrem Dark** la 40 °C și se emulsificază.

COFETĂRIE  
Colecția de  
Crăciun





# Renul Rudolf

## Compoziție

1. Crispy
2. Biscuit
3. Spumă de ciocolată
4. Umplutură de fructe

## Decor

Se decorează cu figurine de ciocolată.

### 1 Crispy

**Pralicrac Chocolait** Qs

## Mod de lucru

Se topește **Pralicrac** și se întinde în strat subțire, apoi se decupează la dimensiunea dorită.

### 2 Biscuit

<b>Belcolade Noir Selection</b>	140 gr
<b>Passionata</b>	140 gr
Albuș	320 gr
Zahăr	140 gr
Cacao	50 gr
Pudră de migdale	110 gr
<b>Tegral Satin Cream Cake</b>	110 gr
Făină	50 gr

## Mod de lucru

Se realizează un ganache 40°C.

Toate ingredientele pudră se pun într-un bol.

Se spumează albușul cu zahărul.

În albușul spumat se adaugă ganache-ul, apoi toate ingredientele pudră.

Se coace la 160°C, 15 minute.

### 3 Spumă de ciocolată

<b>Passionata</b>	500 g
<b>Belcolade Noir Selection</b>	150 g

## Mod de lucru

Se încălzește ciocolată la 40°C și se amestecă cu frișca semi-bătută.

### 4 Umplutură de fructe

<b>Vivafil apricot</b>	280 g
------------------------	-------

## Mod de lucru

Se toarnă cu poșul în interiorul formei de cocolată.

**COFETĂRIE**  
Colecția de  
*Crăciun*





# Christmas amedar

## Compoziție

1. Biscuit de ciocolată
2. Inserție de măr
3. Mousse de ciocolată
4. Glazură

## Decor

Se decorează cu figurine de ciocolată.

### 1 Biscuit de ciocolată

Belcolade Noir Selection	140 gr
Passionata	140 gr
Albuș	320 gr
Zahăr	140 gr
Cacao	50 gr
Pudră de migdale	110 gr
Tegral Satin Cream Cake	110 gr
Făină	50 gr

### Mod de lucru

Se realizează un ganache la 40°C.

Toate ingredientele pudră se pun într-un bol.

Se spumează albușul cu zahărul.

În albușul spumat se adaugă ganache, apoi toate ingredientele pudră.

Se coace la 160°C, timp de 15 minute.

### 2 Inserție de măr

Topfil Apple	300 gr
Scorțișoară	3 gr
Răzătură de portocală	1/2 pcs

### Mod de lucru

Se amestecă toate ingredientele.

### 3 Mousse de ciocolată

Passionata	300 gr
Belcolade Noir Selection	310 gr
Passionata	300 gr

### Mod de lucru

Se încălzește frișca și se adaugă peste ciocolată.

La 34-36°C se adaugă frișca semi-bătută.

### 4 Glazură

Miroir Glassage Chocolat Blanc	300 gr
Colorant roșu	310 gr

### Mod de lucru

Se încălzește Miroir Glassage Chocolat Blanc și se amestecă cu colorantul.

COFETĂRIE  
Colecția de  
Crăciun





# Dulce de cetină

## Compoziție (rețetă pentru 3 torturi)

1. Blat de fistic
2. Cremă de fistic
3. Mousse zmeură
4. Glazură

### 7 Blat

<b>Tegral Satin Cream Cake</b>	500gr
Ouă	175 gr
Ulei	150 gr
Apă	112 g
<b>Praline Pistaches</b>	200 g

### Mod de lucru

Se mixează cu paleta toate ingredientele timp de 3 minute la viteză medie. Se întinde compoziția într-o tavă de 60/40 și se coace la 180 °C timp de 10 minute.

### 2 Cremă de fistic

Apă	100g
Zahăr	150g
Gălbenuș	100g
Unt	500g
<b>Praline Pistaches</b>	150g
<b>Belcolade Blanc Selection</b>	70g

### Mod de lucru

Se fierbe apa cu zahărul până ajunge la temperatura de 120°C și se toarnă peste gălbenușurile mixate. Când compoziția este aerată și a ajuns la temperatura de 32°C, se adaugă ușor untul (la temperatura camerei). Se mixează până la obținerea unei creme omogene și se adaugă ciocolata topită. Se toarnă cu poșul crema de fistic peste blatul de fistic și se decorează cu zmeură proaspătă. Se pune încă un strat de blat de fistic deasupra și se congelează.

### 3 Mousse de zmeură

<b>Passionata</b>	200g
Piure de zmeură	170g
<b>Belcolade Blanc Selection</b>	470g
Gelatină	8g
Apă	48g
<b>Passionata</b>	500g

### Mod de lucru

Se pregătesc 500 g de **Passionata** semi-bătută. Se hidratează gelatina în apă rece. Se fierbe **Passionata** lichidă, se adaugă piureul de zmeură și gelatina hidratată, apoi se toarnă peste ciocolată. Când ganache-ul a ajuns la temperatura de 35°C se încorporează frișca semi-bătută. Mousse-ul de zmeură se toarnă în forma de silicon, se pune crema de fistic și blat în mijloc. Se congelează.

### 4 Glazură

Lapte	150g
Glucoză	250g
<b>Belcolade Blanc Selection</b>	500g
Gelatină	15 g
Apă	90g
<b>Miroir Neutre</b>	500g
Colorant roșu hidrosolubil	5 g

### Mod de lucru

Se hidratează gelatina în apă rece. Se fierbe laptele cu glucoza și se toarnă peste ciocolată. Se amestecă gelatina hidratată cu **Miroir Neutre**. Se omogenizează cu un blender de mână și se elimină bulele de aer. Se lasă la cristalizat peste noapte. Se aplică la 38°C peste mousse-ul congelat.

COFETĂRIE  
Colecția de  
Crăciun





# Mireasmă de Brumar

## Compoziție

1. Blat de ciocolată
2. Insertie
3. Mousse de ciocolată neagră
4. Glazură de ciocolată neagră

### 7 1. Blat de ciocolată

<b>Tegral Dark Moist Cake</b>	1000 g
Ulei	400 g
Ouă	400 g
Apă	200 g

#### Pralicrac Chocolait

### Mod de lucru

Se amestecă toate ingredientele 5 minute la viteză medie. Se întinde compoziția într-o tavă de 60/40 cm. Se coace la 180°C timp de 10 -12 minute.

Peste blatul răcit se întinde un strat de Pralicrac Chocolait.

### 2 Insertie

Gălbenuș	60 g
Zahăr	40 g
Vin roșu	250 g
<b>Belcolade Blanc Selection</b>	220 g
Gelatină	100 g
Scorțișoară baton	1 buc
Răzătură de portocală	1 buc

### Mod de lucru

Vinul, zahărul, scorțișoara baton și răzătura de portocale se aduc la punctul de fierbere și se toarnă peste gălbenuș, se continuă fierberea până la 85°C. Se adaugă gelatina hidratată, apoi se toarnă peste ciocolată. Crema rezultată se toarnă într-o formă cu diametrul de 18 cm. Se lasă la congelator timp de 1-2 ore.

### 3 Mousse de ciocolată neagră

Apă	90 g
Zahăr	90 g
Gălbenuș	200 g
<b>Passionata</b>	110 g
<b>Belcolade Noir Selection</b>	450 g
<b>Passionata</b>	900 g
Scorțișoară pudră	4 g

### Mod de lucru

Se amestecă apa, zahărul și gălbenușurile. Se țin pe foc, amestecând continuu până ajung la temperatura de 85°C. Compoziția se pune la mixer și se spumează până ce aceasta se va răci la 35°C.

Se topește ciocolata și se adaugă 110g de **Passionata**. Ganache-ul rezultat se amestecă cu ouăle spumate, amestecând lejer. La final se încorporează 900g de **Passionata** semi-bătută și amestecată cu scorțișoara pudră.

### 4 Glazură de ciocolată neagră

Lapte	200 g
Sirop de glucoză	300 g
<b>Belcolade Noir Selection</b>	670 g
Cacao pudră	30 g
Gelatină	24 g
<b>Miroir Glassage Neutre</b>	1000 g

### Mod de lucru

Se fierb laptele și glucoza. Se toarnă peste ciocolată și cacao și se amestecă. Se adaugă gelatina hidratată și topită. La sfârșit, se încorporează și **Miroir Glassage Neutre** și se blendează. Se lasă peste noapte la cristalizat. Se reîncălzește la 38°C.

COFETĂRIE  
Colecția de  
Crăciun





# Ora Douăsprezece

## Compoziție (rețetă pentru 3 torturi)

1. Blat
2. Cremă
3. Decor

### 1 Blat

<b>Tegral Satin Cream Cake Red Velvet</b>	1000g
Ouă	350 g
Ulei	300 g
Apă	220 g
<b>Classic Fraise</b>	100 g

### Mod de lucru

Se mixează cu paleta toate ingredientele timp de 3 minute la viteză medie. Se împarte compoziția în două tăvi 60/40 și se coace la 180°C timp de 10 minute.

Blatul se va însiropa puțin cu sirop de zahăr cu rom.

### 2 Ganache ciocolată

<b>Bavaroise Neutre</b>	300g
Apă	240g
<b>Passionata</b>	1000g
<b>Cremfil Classic Imperial</b>	500g

### Mod de lucru

Se amestecă **Bavaroise Neutre** cu apa caldă, se adaugă **Cremfil Classic Imperial** și **Passionata** semi-bătută.

### 3 Decor

Se acoperă tortul cu **Ambiante** – cremă vegetală pentru decoruri – și se decorează cu elemente de decor realizate cu **Carat Coverlux Dark**.

COFETĂRIE  
Colecția de  
Crăciun





# Chocolate Bell

## Compoziție

1. Cremeux de vanilie
2. Blat
3. Mousse cafea
4. Glazură de ciocolată

### 1 Cremeux de vanilie

Gelatină	8 g
Lapte	400 g
<b>Passionata</b>	400 g
Vanilie	2 pc
Gălbenuș	120 g
Zahăr	80 g
<b>Belcolade Blanc Selection</b>	440 g
<b>Belcolade PPP Unt de cacao</b>	25 g

### Mod de lucru

Se fierb laptele, Passionata lichidă și vanilia. Se adaugă zahărul cu gălbenușurile mixate și se aduce compoziția la 85°C. Gelatina se hidratează cu apă rece, după care se adaugă în compoziție. Se adaugă ciocolata și untul de cacao.

### 2 Blat

<b>Tegral Satin Cream Cake</b>	500gr
Ouă	175 gr
Ulei	150 gr
Apă	112 g
Cafea instant	10 g

### Mod de lucru

Se mixează cu paleta toate ingredientele timp de 3 minute la viteză medie. Se întinde compoziția într-o tavă de 60/40 și se coace la 180°C timp de 10 minute.

### 3 Mousse cafea

<b>Passionata</b>	500 g
Boabe de cafea	80 g
<b>Belcolade Noir Supreme</b>	400 g
<b>Passionata</b>	500 g

### Mod de lucru

Se fierbe Passionata și se infuzează boabele de cafea măcinate. Se aduce din nou la punctul de fierbere și se toarnă peste ciocolată. Când compoziția ajunge la temperatura de 38°C, se adaugă Passionata semi-batută și se încorporează cu ajutorul unei spatule.

### 4 Glazură de ciocolată

Lapte	150g
Glucoză	250g
<b>Belcolade Lait Selection</b>	450g
Gelatină	12 g
<b>Miroir Neutre</b>	500 g
Colorant galben	3 g
Colorant roșu	1 g

### Mod de lucru

Se fierbe laptele cu glucoza și se toarnă peste ciocolată. Se adaugă gelatina hidratată în apă rece și se amestecă cu Miroir Neutre și coloranții. Se omogenizează cu un blender de mână până se elimină bulele de aer. Se lasă la cristalizat peste noapte. Glazura se aplică la temperatura de 38°C pe produsul înghețat.

Tip: Se adaugă apă pentru ca glazura să fie mai lichidă.

COFETĂRIE  
Colecția de  
Crăciun





# Xmas crown

## Compoziție

1. Blat
2. Vanilla creamy
3. Mousse de ciocolată
4. Glazură

## Decor

Se decorează cu figurine de ciocolată și fructe proaspete.

### 7 Blat

<b>Tegral Dark Moist Cake</b>	500 gr
Ouă	200gr
Ulei	200gr
Apă	100gr

### Mod de lucru

Se amestecă toate ingredientele timp de 5 min la viteză medie. Compoziția rezultată se împarte în două tăvi de 60/40 cm. Se coace la 160°C timp de 10 -12 min. Peste blatul răcit se pune un strat de **Pralicrac Chocolait**.

### 2 Vanilla creamy

Gelatină	8 g
Lapte	400 g
<b>Passionata</b>	400 g
Anason	2 pc
Gălbenuș	120 g
Zahăr	80 g
<b>Belcolade Blanc Selection</b>	440 g
<b>Belcolade PPP Unt de cacao</b>	25 g

### Mod de lucru

Se fierbe laptele, Passionata lichidă și stelutele de anason. Se adaugă zahărul cu gălbenușurile, mixate. Compoziția se aduce la 85°C. Gelatina se hidratează cu apă rece. Se adaugă ciocolata și untul de cacao.

### 3 Mousse de ciocolată

<b>Passionata</b>	250 gr
<b>Belcolade Lait Selection</b>	421 gr
<b>Passionata</b>	350 gr

### Mod de lucru

Se încălzește frișca și se adaugă peste ciocolată. La 34-36°C se adaugă frișca semi-bătută.

### 4 Glazură

<b>Miroir Glassage Chocolat Blanc</b>	500 gr
---------------------------------------	--------

### Mod de lucru

Glazura se aplică la temperatura de 38°C pe produsul înghețat.

COFETĂRIE  
Colecția de  
Crăciun





# Cozonac Madre

Soluția noastră pentru cozonaci savuroși

Cozonac Madre - maia specială pentru aluaturi dulci. Folosește-o în rețeta consacrată pentru cozonac și vei oferi clienților tăi un cozonac pufos pentru mai multe zile, plin de aromă și savoare și un strop de extra bucurie în vremuri mai dificile.

## Top beneficii:

- **Extra prospețime a miezului**  
Cozonacii se vor menține proaspeți în mod natural chiar și după 3 săptămâni
- **Conferă reziliență aluatului**  
Stai fără griji în timpul procesului de producție
- **Miez pufos cu textură plăcută**  
Pe lângă volumul superior, maiaua creează o textură specifică, ce se rupe în fâșii

**ETICHETĂ  
CURATĂ**

Păstrează secretul rețetei proprii, fără compromisuri în ceea ce privește etichetarea - maiaua Cozonac Madre conține doar ingrediente naturale.





# Brioche cu stafide

## 7 Ingrediente

Făină tip 480	10kg
Drojdie	0.8kg
Zahăr	2 kg
Sare	0.1 kg
Apă	2.5 l
Ouă	2 kg
Lapte praf	0.4 kg
Stafide	1kg
<b>Cozonac Madre</b>	<b>1 kg</b>
<b>Argenta Soft</b>	<b>1 kg</b>

## 2 Decor

Sunset Glaze CL

## 3 Proces tehnologic

Frământare	4 minute lent + 10 minute rapid. Margarina se adaugă în ultimele minute de frământare
Temperatura aluatului	30-32° C
Relaxare aluat	10 minute
Divizare	60 g
Modelare	Se modelează rotund și se așează opt bucăți în tava de copt.
Dospire	60 minute la 35°C, umiditate relativă 70-80%
Decorare înainte de coacere	Se unge cu Sunset Glaze CL
Coacere	Fără aburi
Temperatura de coacere	185° C
Timp de coacere	35 minute

**Sfat:** pentru plus de savoare, puteți adăuga în masa de aluat pepite de ciocolată belgiană Belcolade Grains (10%).

**BRUTĂRIE**  
Colecția de  
*Crăciun*





# Cozonac special cu maia

## 7 Ingrediente

Făină tip 480	10 kg
Drojdie	1.1 kg
Zahăr	2.3 kg
Sare	0.1 kg
Apă	2.5 l
Ouă	2 kg
Lapte praf	0.2 kg
<b>Cozonac Madre</b>	<b>1 kg</b>
<b>Argenta Soft</b>	<b>0.8 kg</b>

## 2 Ingrediente umplură

<b>Tegral Walnut Filling</b>	<b>5.5 kg</b>
Apă	~2.2 l
Cacao (opțional)	0.3 kg
Esență de rom (opțional)	0.16 l

## 3 Decor

Sunset Glaze CL

## 4 Proces tehnologic

Frământare

4 lent + 10 minute rapid.  
Margarina se adaugă în ultimele minute de frământare

Temperatura aluatului

30-32°C

Relaxare

5 min - 10 min

Umplură

Se amestecă Tegral Walnut Filling cu apă, se lasă 15-20 min pentru hidratare. Se poate adăuga cacao, după preferință. Cantitatea totală de umplură trebuie să fie circa 20% din cantitatea de aluat.

Divizare

În funcție de dimensiunile tăvii  
**Metoda 1** (pentru cozonac simplu):  
Aluatul se divizează în bucăți de 1.100g și se premodelează rotund.

**Metoda 2** (pentru cozonac împletit):  
Aluatul se divizează în bucăți de 290g și se premodelează rotund.

Dospire intermediară

10 min

Modelare

Aluatul se întinde foaie de circa 0,5cm grosime, se întinde umplutura pe toată suprafața și se rulează în formă de fitil.

**Metoda 1** (pentru cozonac simplu):  
440g de umplură, fitilul se așază în tava unsă în prealabil cu Puralix (emulsie tăvi).

**Metoda 2** (pentru cozonac împletit):  
220g de umplură pe un fitil, se împletesc cele 2 fitiluri și se așază în tava unsă în prealabil cu Puralix (emulsie tăvi).

Dospire

75 - 90 min la 35°C, umiditate relativă 70-80%

Decorare înainte de coacere

Se ung cu Sunset Glaze CL

Coacere

Fără aburi

Temperatura de coacere

170 - 185°C

Timp de coacere

40 - 45 min

**BRUTĂRIE**  
Colecția de  
Crăciun



**Sfat:** pentru plus de savoare adăugați- Stafide 10% (pre-hidratate), 10% portocale confiate raportate la masa de aluat sau ciocolată Belcolade Grains la modelare 10%.



# Cozonac săsesc cu maia

## 1 Ingrediente

Făină tip 480	10 kg
Drojdie	1.1 kg
Zahăr	2.3 kg
Sare	0.1 kg
Apă	2.5 l
Ouă	2 kg
Lapte praf	0.2 kg
<b>Cozonac Madre</b>	<b>1 kg</b>
<b>Argenta Soft</b>	<b>0.8 kg</b>

## 2 Ingrediente mix decor

<b>Tegral Walnut Filling</b>	<b>3,5 kg</b>
Zahăr	0,33 kg
Scorțișoară	0,03 kg

## 3 Proces tehnologic

Frământare

4 minute lent (în ultimul minut se adaugă margarina) + 7-8 minute rapid 31-33° C

Temperatura aluatului

Relaxare

10 minute

Divizare

În bucăți mici de formă neregulată, care se dau prin ulei, apoi se tăvălesc prin amestecul de Tegral Walnut Filling, zahăr și scorțișoară și se așază de preferință într-o tavă de unică folosință 30-40 minute la 30-32° C, umiditate relativă de 70-80%

Dospire

Coacere

Fără aburi

Temperatura de coacere

180° C

Timp de coacere

40-45 minute

**BRUTĂRIE**  
Colecția de  
*Crăciun*





# Mama Rosa

## 1 Ingrediente

Făină tip 480	10 kg
Drojdie	0.6 kg
Zahăr	1 kg
Sare	0.1 kg
Apă	3 l
Ouă	1.5 kg
Lapte praf	0.2 kg
<b>Cozonac Madre</b>	<b>1 kg</b>
<b>Argenta Soft</b>	<b>0.8 kg</b>

## 2 Ingrediente umplură

<b>Tegral Walnut Filling</b>	<b>1 kg</b>
Apă	0.4 l
Cacao (opțional)	0.03 kg
Esență de rom (opțional)	

## 3 Decor

<b>Sunset Glaze CL</b>	
------------------------	--

## 4 Proces tehnologic

Frământare

4 minute lent + 10 minute rapid.  
Margarina se adaugă în ultimele minute de frământare

Temperatura aluatului

30-32° C

Relaxare

10 minute

Umplutura

Se amestecă Tegral Walnut Filling cu apa și se lasă 15-20 minute pentru hidratare. Se poate adăuga cacao și stafide, după preferință.

Divizare

2 kg

Modelare

Aluatul se întinde foaie de circa 0,3 cm grosime, se întinde umplutura de nucă pe toată suprafața și se rulează în formă de fitil. Se taie bucăți cu grosimea de 2 cm, pe care le așezăm în forme de copt rotunde.

Dospire

45-50 minute la 35°C, umiditate relativă 70-80%

Decorare înainte de coacere

Se ung cu Sunset Glaze CL

Coacere

Fără aburi

Temperatura de coacere

185° C

Timp de coacere

35 minute

**BRUTĂRIE**  
Colecția de  
*Crăciun*





# Muffin cu pepite de ciocolată

## 1 Ingrediente

Făină tip 480	10 kg
Drojdie	0.6 kg
Zahăr	1 kg
Sare	0.1 kg
Apă	3 l
Ouă	1.5 kg
Lapte praf	0.2 kg
<b>Cozonac Madre</b>	<b>1 kg</b>
<b>Argenta Soft</b>	<b>0.8 kg</b>

## 2 Umplură

Belcolade Grains

## 3 Decor

Sunset Glaze CL

## 4 Proces tehnologic

Frământare

4 minute lent + 10 minute rapid.  
Margarina se adaugă în ultimele minute de frământare

Temperatura aluatului

30-32° C

Relaxare

10 minute

Divizare

2 kg

Modelare

Aluatul se întinde foaie de aprox. 0,3 cm grosime, se presară 300g de Belcolade Grains pe toată suprafața și se rulează în formă de fitil. Se taie bucăți cu grosimea de 1.5 cm iar capătul foii se pune sub aplicație. Se așează în forme de muffin.

Dospire

35-40 minute la 35°C, umiditate relativă 70-80%

Decorare înainte de coacere

Se ung cu Sunset Glaze CL

Coacere

Fără aburi

Temperatura de coacere

185° C

Timp de coacere

15 minute

**BRUTĂRIE**  
Colecția de  
*Crăciun*

