

Rețete de inspirație pentru produse de cofetărie congelate

Împreună inovăm prin soluții dedicate aplicațiilor finite congelate



Puratos
Partenerul vostru în inovație

Cerințele consumatorilor în prezent...



- Varietate mare de produse disponibile
- Conveniență – deserturi savuroase disponibile nu doar la cofetărie
- Deserturi proaspete pe tot parcursul zilei
- Produse realizate cu ingrediente naturale

...se pot satisface cu ajutorul tehnologiei de congelare.

Ce își doresc consumatorii?

Produse mereu proaspete și de calitate superioară.

Avantajele deserturilor congelate

- Disponibilitatea la raft pe tot parcursul zilei
- Atingerea unui public de consumatori mult mai larg
- Gestionarea eficientă a stocurilor, cu un control mai bun al retururilor
- Congelarea este o metodă naturală de conservare, fără conservanți necesari



Amber Eclair

Compoziție

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



1. Coajă ecler

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

Mod de lucru: 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. Cremă

Cremyvit Vanilla	140 g
Apă	400 g
Whippak	180 g
Carat Coverlux Amber	360 g

Mod de lucru: Se prepară un ganache Whippak și Carat Coverlux Amber.

Cremyvit Vanilla se mixează cu apă rece la viteză mare timp de 3-5 minute.

Ganache-ul realizat se amestecă cu cremă de vanilie.

3. Glazură Decorcrem Amber

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

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

4. Decor

Carat Coverlux Amber	200 g
----------------------	-------

Mod de lucru: Carat Coverlux Amber se topește la 45-50°C și se realizează diferite elemente de decor.

Amber Fraise

Compoziție

- 1. Blat
- 2. Jeleu de căpșuni
- 3. Mousse
- 4. Glazură



1. Blat

Tegral Satin Cream Cake CL	330 g
Ouă	115 g
Ulei	100 g
Apă	100 g
Classic Fraise	60 g

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

Se întinde într-o tavă 60/40 și se coace la 180°C timp de 10 minute.

2. Jeleu de căpșuni

Căpșuni	400 g
Suc de lămâie	20 g
Zahăr	150 g
Apă	30 g
Amidon	10 g
Gelatină	3 foi

Mod de lucru: Se fierb câteva minute căpșunile cu zahărul, apoi se adaugă amidonul dizolvat în apă și se continuă fierberea pentru încă câteva minute.

La sfârșit se adaugă gelatina hidratată.

3. Mousse

Lapte	300 g
Gălbenuș	120 g
Gelatină	15 g
Carat Coverlux Amber	320 g
Passionata	400 g

Mod de lucru: Se fierbe laptele, se adaugă peste gălbenuș și se continuă fierberea până la 85°C. Se adaugă gelatina hidratată în apă rece și se toarnă peste **Carat Coverlux Amber**. Când compoziția noastră va ajunge la 30°C se încorporează **Passionata** semibătută.

4. Glazură

Miroir Glassage Neutre	500 g
Carat Coverlux Amber	50 g
Classic Fraise	10 g

Mod de lucru: Miroir Glassage Neutre se încălzește la 40°C, apoi se amestecă cu **Carat Coverlux Amber** topit la 40°C. Compoziția se emulsifică cu un blender și se aplică pe prăjitură la 38°C.

Asamblare: La bază se așează blatul, apoi o cantitate de mousse. Peste mousse se adaugă încă un disc de blat, dar cu dimensiunea mai mică decât cercul inițial. Se adaugă jeleul de căpșuni, apoi restul de mousse.

Amber Mousse

Compoziție

- 1. Blat
- 2. Insertie
- 3. Mousse Amber Noisette
- 4. Glazură



1. Blat

Tegral Satin Cream Cake CL	500 g
Ouă	175 g
Ulei	150 g
Apă	112 g

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

Se întinde într-o tavă 60/40 și se coace la 180°C timp de 10 minute.

2. Insertie

Topfil Wildberry	300 gr
Suc de lămâie	10 gr

Mod de lucru: Între două discuri de blat se toarnă cu posul **Topfil Wildberry**, apoi se congelează.

3. Mousse

Frișcă 35% (1)	150 g
Praliné Noisette	45 g
Belcolade Selection Amber Cacao-Trace	300 g
Gelatină	3,5 g
Frișcă 35 % (2)	260 g

Mod de lucru: Gelatina se hidratează. Se aduce la punctul de fierbere prima parte de frișcă. Se adaugă **Praliné Noisette** și gelatina topită.

Compoziția rezultată se adaugă peste ciocolată care, în prealabil, a fost topită separat.

În momentul în care compoziția ajunge la temperatura de 38°C se adaugă frișca semibătută.

4. Glazură

Miroir Glassage Neutre	300 g
------------------------	-------

Mod de lucru: Se încălzește glazura la 40°C, se emulsifică și se aplică pe produsul congelat.

Belcolade Eclair

Compoziție

- 1. Coajă ecler
- 2. Cremă
- 3. Glazură



1. Blat

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

Mod de lucru: 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. Cremă

Cremyvit Vanilla	210 g
Apă	600 g
Belcolade Selection Noir Cacao-Trace	120 g
Apă	112 g

Mod de lucru: Cremyvit Vanilla se mixează cu apă rece la viteză mare timp de 3-5 minute după care se adaugă Belcolade Selection Noir Cacao-Trace topită la temperatura de 40°C .

3. Glazură

Carat Decorcrem Dark	Q.S.
----------------------	------

Mod de lucru: Carat Decorcrem Dark se topește la 45-50°C. Glazura se aplică la temperatura de 35-38°C.

Blondina

Compoziție

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



1. Blat

Tegral Biscuit	300 g
Ouă	225 g
Apă	45 g

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

2. Cremă ganache

Whippak	500 g
Carat Coverlux Amber	1000 g

Mod de lucru: Se aduce Whippak la punctul de fierbere, se adaugă peste Carat Coverlux Amber și se amestecă până se topește și devine o compoziție omogenă.

Compoziția 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	500 g
Apă	700 g
Esență de rom	QS
Ness	QS

Mod de lucru: 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 ness-ul.

4. Glazură

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

Mod de lucru: 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.

Asamblare: Se așază primul strat de blat. Se însiropează după care se întinde un strat de cremă. Se continuă cu următorul blat și acesta foarte bine însiropat, după care se adaugă al doilea strat de cremă. Se pune la congelator până se setează pentru a avea o tăietură perfectă. După porționare fiecare bucată se glasează cu Carat Decorcrem Amber. Pe fiecare prăjitură se face o avelină din aceeași cremă.

Chocolate Tart

Compoziție

- 1. Aluat tartă
- 2. Strat crocant
- 3. Ganache ciocolată



1. Aluat tartă

Tegral Satin Cream Cake CL	600 gr
Unt	240 gr
Sare	2 gr
Gălbenuș	160 gr

Mod de lucru: Se amestecă cu paleta untul la temperatura camerei cu sarea și gălbenușul.

La final se adaugă **Tegral Satin Cream Cake CL**.

Aluatul se lasă la frigider 30 de minute.
Se întinde la mașina de laminat la grosimea de 3 mm. Aluatul se mulează în formă și se coace la 180°C pentru 8–12 minute, depinde de mărimea formei.

2. Strat crocant

Pralicrac Chocolait	QS
---------------------	----

Mod de lucru: După răcire la baza tartei se întinde un strat de **Pralicrac Chocolait** topit.

3. Ganache ciocolată

Passionata	360 gr
Glucoză	40 gr
Unt	40 gr
Belcolade Supreme Noir	70 gr
Belcolade Selection Lait Cacao-Trace	320 gr

Mod de lucru: Se încălzește frișca cu glucoza până la temperatura de 80°C, apoi se adaugă peste ciocolată. Se emulsifică.

Se toarnă în formele de tartă peste stratul crocant.

Se lasă la cristalizat.

Imperial Cake

Compoziție

- 1. Aluat tartă
- 2. Mousse Imperial
- 3. Glazură



1. Aluat tartă

Tegral Satin Cream Cake Red Velvet	500 gr
Ouă	175 gr
Apă	110 gr
Ulei	150 gr

Mod de lucru: Se mixează toate ingredientele la viteză medie timp de 3 minute, se întinde compoziția în tavă de 60x40 cm și se coace 15 minute la 160° C.

2. Mousse Imperial

Bavarois Neutre	125 gr
Apă	125 gr
Whippak	500 gr
Cremfil Classic Imperial	250 gr

Mod de lucru: Bavarois Neutre se amestecă cu apă și Cremfil Classic Imperial, peste care se adaugă Whippak semibătut. Se incorporează ușor, cu ajutorul unei spatule.

3. Glazură

Miroir Glassage Neutre	QS
------------------------	----

Mod de lucru: Se încălzește glazura până la 38°C și se aplică pe produsul congelat.

Paris Brest

Compoziție

- 1. Coajă
- 2. Cremă



1. Coajă

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

Mod de lucru: Se mixează ingredientele la viteză mică timp de 1 min, apoi 5-6 min la viteză mare. Se toarnă la dimensiunea dorită și se presară pe deasupra fulgi de migdale.

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 de minute cu trapa închisă, apoi se continuă coacerea timp de 5 minute cu trapa deschisă.
- Coacerea se realizează FĂRĂ ABUR.

2. Cremă

Cremyvit Vanilla	300 g
Apă 4°C	750 g
Praliné Noisette	100 g

Mod de lucru: Cremyvit Vanilla se mixează cu apă rece la viteză mare timp de 3-5 minute după care se adaugă Praliné Noisette.

Pistachio & Raspberry Feast

Compoziție

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



1. Blat de fistic

Tegral Satin Cream Cake CL	500gr
Ouă	175 gr
Ulei	150 gr
Apă	112 g
Praliné Pistachio	200 g

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

2. Jeleu de căpșuni

Apă	100g
Zahăr	150g
Gălbenuș	100g
Unt	500g
Praliné Pistaches	150g
Belcolade Selection Blanc Cacao-Trace	70g

Mod de lucru: Se fierbe apa cu zahărul până ajunge la temperatura de 121°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, Praliné Pistaches și ciocolata topită. Se mixează până la obținerea unei creme omogene.

2. Mousse de zmeură

Passionata	200g
Starfruit Raspberry	170g
Belcolade Selection Blanc Cacao-Trace	470g
Gelatină	8g
Apă	48g
Passionata	500g

Mod de lucru: Se pregătesc 500 g de Passionata semibătută. Se hidratează gelatina în apă rece. Se fierbe Passionata lichidă, se adaugă Starfruit Raspberry și gelatina hidratată, apoi se toarnă peste ciocolată. Când ganache-ul a ajuns la temperatura de 35°C se încorporează frișca semibătută.

4. Glazură

Miroir Glassage Neutre	500 g
------------------------	-------

Mod de lucru: Miroir Glassage Neutre se încălzește la 40°C, iar glazura se emulsifică cu un blender.

Asamblare: Crema de fistic se toarnă cu poșul peste blatul de fistic și se presară zmeură. Se pune încă un strat de blat de fistic deasupra și se adaugă mousse-ul de zmeură. Prăjitura se congelează după care se glasează cu Miroir Glassage Neutre încălzit la 40°C.

Spring Romance

Compoziție

- 1. Blat cu lămâie și mac
- 2. Mousse de lămâie
- 3. Cremă de vanilie
- 4. Glazură



1. Blat cu lămâie si mac

Tegral Satin Cream Cake CL	500gr
Ouă	175 gr
Ulei	150 gr
Apă	112 g
Deli Citron	200 g
Mac	100 g

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

2. Mousse de lămâie

Cremyvit Vanilla	140 g
Apă	380 g
Deli Citron	500 g
Gelatină	15 g
Passionata	500 g

Mod de lucru: Se amestecă Cremyvit Vanilla cu apă rece, apoi se adaugă Deli Citron cu gelatină hidratată și topită peste cremă.

La sfârșit se încorporează Passionata bătută.

3. Cremă de vanilie

Belcolade Selection Blanc Cacao-Trace	400 g
Passionata (1)	200 g
Cremyvit Vanilla	175 g
Apă	500 g
Gelatină	8 g
Passionata(2)	430 g

Mod de lucru: Se prepară un ganache din Passionata(1) și Belcolade Blanc Selection. Se prepară crema de vanilie cu Cremyvit Vanilla și apă rece.

Peste crema de vanilie se adaugă ganache-ul de ciocolată albă, apoi gelatina hidratată și topită. La sfârșit se adaugă Passionata(2) bătută.

4. Glazură

Miroir Glassage Neutre	QS
------------------------	----

Mod de lucru: Se încălzește glazura până la 38°C și se aplică pe suprafața prăjiturii.

Asamblare: La baza prăjiturii se pune un blat de lămâie cu mac, apoi un strat de mousse de lămâie. Se adaugă al doilea strat de blat și crema de vanilie. Prăjitura se lasă la setat în congelator, apoi se glasează și se porționează la dimensiunea dorită. Pe fiecare prăjitură se realizează un decor din cremă de vanilie, folosind duiul. La final se presară câteva semințe de mac.

Tartă caramel

Compoziție

- 1. Aluat de tartă
- 2. Caramel Nutty
- 3. Cremă de vanilie și Amber
- 4. Glazură



1. Aluat de tartă

Tegral Satin Cream Cake CL	600 gr
Unt	240 gr
Sare	2 gr
Gălbenuș	160 gr

Mod de lucru: Se amestecă untul la temperatura camerei cu sarea și gălbenușul, cu paleta.

La final se adaugă **Tegral Satin Cream Cake CL**.

Aluatul se lasă la frigider 30 de minute.

Se întinde la mașina de laminat la grosimea de 3 mm. Aluatul se mulează în formă și se coace la 180°C pentru 8–12 minute, depinde de mărimea formei.

După răcire la baza tartei se întinde un strat de **Pralicrac Chocolait**.

Asamblare: La baza tartei se pune un strat de **Pralicrac Chocolait** topit. Se lasă la rece câteva minute după care se adaugă **Caramel Nutty** și se lasă la rece.

Peste stratul de **Caramel Nutty** se toarnă crema de vanilie și Amber în formă de spirală folosind un dui, apoi se congelează. La final, se unge suprafața tartei cu **Miroir Glassage Neutre**.

2. Caramel Nutty

Zahăr	200 g
Miere	100 g
Sirop de glucoză	25 g
Passionata	400 g
Migdale	200 g
Alune	130 g
Fistic	50 g
Nuci	50 g

Mod de lucru: Se prepara un caramel din zahăr, miere și sirop de glucoză.

Peste caramel se adaugă **Passionata** fiartă. Se ține pe foc până ajunge la temperatura de 112°C.

Se adaugă mixul de alune și nuci peste caramel, apoi toată compoziția se așază în tartă.

Se lasă la răcit.

3. Cremă de vanilie și Amber

Cremyvit Vanilla	100 g
Apă	400 g
Carat Coverlux Amber	150 gr

Mod de lucru: Se amestecă **Cremyvit Vanilla** cu apă rece timp de 5 minute, apoi se amestecă cu **Carat Coverlux Amber** topit la 40°C.

4. Glazură

Miroir Glassage Neutre	QS
------------------------	----

Mod de lucru: Se încălzește **Miroir Glassage Neutre** la 40°C și se întinde cu pensula pe suprafața tartei.

Tartă Citron

Compoziție

- 1. Aluat de tartă
- 2. Cremă Citron
- 3. Glazură Citron



1. Aluat de tartă

Tegral Satin Cream Cake CL	600 gr
Unt	240 gr
Sare	2 gr
Gălbenuș	160 gr

Mod de lucru: Se amestecă untul la temperatura camerei cu sarea și gălbenușul, cu paleta.

La final se adaugă **Tegral Satin Cream Cake CL**. Aluatul se lasă la frigider 30 de minute. Se întinde la mașina de laminat la grosimea de 5 mm. Aluatul se mulează în formă și se coace la 180°C pentru 8–12 minute, depinde de mărimea formei.

După răcire se întinde la baza tartei un strat de **Topfil Wildberry**.

2. Cremă Citron

Cremyvit Vanilla	100 g
Apă	400 g
Deli Citron	100 gr

Mod de lucru: Se amestecă **Cremyvit Vanilla** cu apă rece timp de 5 minute, apoi se amestecă cu **Deli Citron**.

Asamblare: La baza tartei se pune un strat de **Topfil Wildberry**. Se toarnă crema folosind un dui, apoi se congelează. Suprafața se pensulează cu **Glazura Citron**.

3. Glazură Citron

Miroir Glassage Neutre	100 g
Deli Citron	100 gr

Mod de lucru: Se încălzește **Miroir Glassage Neutre** la 40°C.

Se amestecă cele două ingrediente și se unge cu pensula pe toată suprafața tartei.

Tartă cu fructe

Compoziție

- 1. Aluat de tartă
- 2. Cremă de vanilie
- 3. Glazură



1. Aluat de tartă

Tegral Satin Cream Cake CL	600 gr
Unt	240 gr
Sare	2 gr
Galbenuş	160 gr

Mod de lucru: Se amestecă untul la temperatura camerei cu sarea și gălbenușul, cu paleta.

La final se adaugă **Tegral Satin Cream Cake CL**. Aluatul se lasă la frigider 30 de minute. Se întinde la mașina de laminat la grosimea de 5 mm. Aluatul se mulează în formă și se coace la 180°C pentru 8–12 minute, depinde de mărimea formei.

După răcire la baza tartei se întinde un strat de **Topfil Wildberry**.

2. Cremă de vanilie

Cremyvit Vanilla	360 gr
Apă	1 pc
Whippak	40 gr

Mod de lucru: Se mixează **Cremyvit Vanilla** cu apă rece timp de 5 min și se lasă la frigider timp de 3 min.

Se încorporează lejer crema vegetală **Whippak** spumată.

Asamblare: La baza tartei se pune un strat de **Topfil Wildberry**. Se toarnă crema folosind un dui, apoi se congelează. Suprafața se pensulează cu **Miroir Glassage Neutre**.

3. Glazură

Miroir Glassage Neutre	QS
------------------------	----

Mod de lucru: Se încălzește **Miroir Glassage Neutre** la 40°C.

Se amestecă cele două ingrediente și se unge cu pensula pe toată suprafața tartei.

New York Cheesecake

Compoziție

- 1. Aluat de tartă
- 2. Cremă de branză
- 3. Glazură



1. Aluat de tartă

Tegral Satin Cream Cake CL	500 g
Făină	250 g
Ouă	175 g
Argenta Soft	125 g

Mod de lucru: Se mixează **Tegral Satin Cream Cake CL** și ouăle la viteză mică, cu paleta mixerului, timp de 2 minute, se adaugă margarina (moale) și se continuă mixarea. Se încorporează făina treptat și se mixează până ce aluatul se desprinde de cuva mixerului. Se lasă la rece pentru ½ oră în folie de plastic. Coacerea se face la 180°C timp de 10-15 min.

După coacere și răcire aluatul se zdrobește cu sucitorul și se mixează cu unt sau cu margarină.

2. Cremă de branză

Deli Cheesecake	QS
-----------------	----

Mod de lucru: Se toarnă umplutura de branză **Deli Cheesecake**.

Tarta se va coace timp de 50 de minute, la temperatura de 170°C până se caramelizează suprafața. Apoi se scoate din formă după o răcire completă (recomandare: a II-a zi, după ce a stat la frigider).

3. Glazură

Miroir Glassage Neutre	QS
------------------------	----

Mod de lucru: Se încălzește **Miroir Glassage Neutre** la 40°C și se unge cu pensula pe suprafața tartei.

Asamblare: După răcire se glasează cu **Miroir Glassage Neutre** încălzit la 37°C.

Tiramisu

Compoziție

- 1. Blat
- 2. Mousse Tiramisu



1. Blat	
Tegral Dark Moist Cake	500 gr
Ouă	200 gr
Apă	100 gr
Ulei	200 gr

Mod de lucru: Se mixează toate ingredientele la viteză medie timp de 3 minute, se întinde compoziția în tavă de 60x40 cm și se coace timp de 15 minute la 160°C.

2. Mousse Tiramisu	
Bavarois Tiramisu	125 gr
Apă	125 gr
Whippak	500 gr

Mod de lucru: Se mixează Bavarois Tiramisu cu apă. Se adaugă Whippak bătut și se amestecă lejer până la omogenizare.

Asamblare: La bază se pune un strat de blat, urmat de un strat de cremă. Apoi se pune al doilea strat de blat și de cremă. Pe fiecare prăjitură se face o avelină folosind aceeași cremă. Pentru decor se presară cacao.

Puratos Prod SRL

Șoseaua de Centură nr. 25, Com. Tunari, Jud. Ilfov, România,

Tel: +40 21 529 49 49; Fax: +40 21 529 49 69

e-mail: info_romania@puratos.com

www.puratos.ro