

TREND
**STILE DI VITA
ETICO**

PRODOTTI, CLAIM E RICETTE


Puratos
Reliable partners in innovation

TREND
STILE DI VITA
ETICO



BISCOTTO NOCCIOLA & CACAO



In questo goloso biscotto farcito, una croccante copertura cela un morbido cuore di crema alla nocciola. Entrambe crema e ricopertura sono prodotte con cacao certificato Cacao-Trace, per assicurare un gusto squisito ottenuto nel pieno rispetto della sostenibilità.
Una bontà davvero senza compromessi.

SOLUZIONI PURATOS UTILIZZATE

- **Carat Supercrem Nutty 313 CT**
- **Carat Cakau Bitter**

BISCOTTO NOCCIOLA & CACAO

INGREDIENTI

Sablé alla nocciola

Farina W120/130 965g

Mimetic Incorporation 600g

Zucchero a velo 400g

Polvere di nocciole 35g

Uova intere 210g

Sale 4g

Farcitura alla nocciola

Carat Supercrem Nutty 313 Cacao-Trace q.b.

Copertura Cakau

Carat Cakau Bitter Cacao-Trace q.b.

PROCEDIMENTO

Sablé alla nocciola: In una planetaria attrezzata con la foglia, miscelare il Mimetic Incorporation con lo zucchero a velo e il sale. Aggiungere le uova a filo, poi la farina con la polvere di nocciola. Lasciar riposare per almeno 2 ore a +4°C. Tra due fogli di carta forno, stendere la sablé a 2 mm e cuocere in forno statico a 175°C. All'uscita dal forno impermeabilizzare con del burro di cacao.

Farcitura alla nocciola: Inserire la farcitura tra due dischi di sablé alla nocciola (circa 6 g). Lasciar cristallizzare a 16°C per 12 ore.

Copertura Cakau: Sciogliere Cakau a 45°C e usarlo per ricoprire interamente il biscotto. Far cristallizzare per 2 minuti in frigorifero +4°C. Una volta confezionato, conservare a 18/20°C.

TREND
STILE DI VITA
ETICO




Puratos
Reliable partners in innovation

CAKAU BARKS



Le Cakau Barks sono delle pratiche barrette prodotte con il primo surrogato di cioccolato certificato Cacao-Trace, il programma di sostenibilità del cacao con cui contribuiamo a migliorare la qualità della vita degli agricoltori ottenendo al tempo stesso prodotti squisiti per il consumatore. Con un equilibrato gusto di cacao a metà tra il fruttato e l'amaro, le Cakau Barks presentano una scioglievolezza e una lucentezza uniche e si prestano a infinite personalizzazioni. Bontà ed eticità all'insegna della praticità.

SOLUZIONI PURATOS UTILIZZATE

- **Carat Cakau Bitter**

CAKAU BARKS

INGREDIENTI

<u>Carat Cakau Bitter Cacao-Trace</u>	q.b.
<u>Noci pecan</u>	q.b.
<u>Pistacchi interi</u>	q.b.
<u>Mandorle a filetti</u>	q.b.
<u>Bacche di goji</u>	q.b.
<u>Cocco rapè</u>	q.b.

PROCEDIMENTO

Pre-riscaldare il forno a 135°C. Posizionare su una teglia rivestita di carta da forno la frutta e tostarla per circa 15/20 minuti. Lasciarla raffreddare a temperatura ambiente.

Sciogliere il Cakau a 45°C e colarlo negli stampi prescelti. Prima che cristallizzi, posizionarvi sopra la frutta.

TREND
STILE DI VITA
ETICO

BARATTOLO ESTIVO



Un parfait al pistacchio e cioccolato bianco unito a un semifreddo alla ricotta e cioccolato fondente. Le note aromatiche di Vietnam 73, monorigine dai profumi di cacao acido, legno e tabacco, si sposano perfettamente con il dolce gusto della ricotta, mentre il profilo delicato del cioccolato bianco viene esaltato dalla sapidità del pistacchio. Una fresca proposta per l'estate all'insegna del gusto e della sostenibilità.

SOLUZIONI PURATOS UTILIZZATE

- **Belcolade Blanc Intense CT**
- **Belcolade Origins Vietnam 73**

BARATTOLO ESTIVO

INGREDIENTI

Parfait al pistacchio

Base semifreddo	363 g
Panna 35% m.g.	413 g
Belcolade Blanc Intense CT	88 g
PatisFrance Pralinè Pistache 52%	108 g
Gelatina animale	5 g
Acqua di idratazione	25 g

Semifreddo alla ricotta

Meringa all'italiana	320 g
Panna 35% m.g.	420 g
Ricotta vaccina	250 g
Gelatina animale	5 g
Acqua	25 g
Belcolade Origins Vietnam 73	70 g

PROCEDIMENTO

Parfait al pistacchio: Preparare la base semifreddo e ancora calda versarla sul cioccolato, il pralinè e la gelatina idratata nella sua acqua. Mixare con un frullatore ad immersione ed aggiungere la panna fredda. Mixare nuovamente e far riposare in frigorifero a +4°C per almeno 12 ore.

Si conserva in frigorifero a +4°C per 3-4 giorni. Montare all'occorrenza.

Semifreddo alla ricotta: Preparare la meringa all'italiana e conservarla a temperatura ambiente. Lisciare la ricotta in planetaria con la frusta. Idratare la gelatina animale con l'acqua, scaldarla a 50°C in microonde e mescolarla con la meringa all'italiana; aggiungere la ricotta, mescolare delicatamente con una frusta e alleggerire il tutto con la panna semimontata. Aggiungere il Vietnam 73 tritato in maniera grossolana.

Montaggio: Montare il parfait al pistacchio. In un barattolo per alimenti, dressare il parfait, aggiungere un disco di biscotto alla mandorla, dressare il semifreddo alla ricotta alternandolo con dei pistacchi sabbiati. Decorare con pistacchi sabbiati e pezzetti di arancia candita.

TREND
STILE DI VITA
ETICO




Puratos
Reliable partners in innovation

SNACK AL COCCO



Un semifreddo al cocco e cioccolato bianco con un cuore di caramello al passion fruit racchiusi in una golosa glassa al cioccolato bianco.

Questo dolce da passeggio è prodotto con cioccolato certificato Cacao-Trace; il suo gusto eccezionale è frutto di un rigoroso metodo di fermentazione del cacao che consente di sprigionarne tutte le potenzialità aromatiche.

Uno snack divertente ed invitante, buono sotto ogni punto di vista.

SOLUZIONI PURATOS UTILIZZATE

- **Belcolade Blanc Intense CT**

SNACK AL COCCO

INGREDIENTI

Semifreddo al cocco

Purea di cocco	345 g
Belcolade Blanc Intense CT	276 g
Rhum scuro	20 g
Panna 35% m.g.	345 g

Caramello al passion fruit

Polpa di passion fruit	100 g
Polpa di mango	60 g
Zucchero semolato	160 g
Burro	120 g
Baccello di vaniglia	1 pz
Fior di sale	1 g

Copertura croccante

Belcolade Blanc Intense CT	750 g
Olio di semi	180 g
Cocco rapè tostato	150 g

PROCEDIMENTO

Semifreddo al cocco: Portare ad ebollizione la purea di cocco e versarla sul cioccolato; mixare. Quando raggiunge i 29°C, aggiungere il liquore e alleggerire con la panna semimontata.

Caramello al passion fruit: Creare un caramello a secco con lo zucchero, poi versarvi le puree scaldate al microonde. Portare il tutto a 108°C, aggiungere la polpa del baccello di vaniglia, il fior di sale ed il burro freddo. Mixare e conservare in frigorifero.

Copertura croccante: Fondere la copertura al microonde, aggiungere l'olio e mixare con un frullatore ad immersione. Aggiungere il cocco e mixare nuovamente. Utilizzare a 40°C sul dolce congelato

Montaggio: Dressare il semifreddo per metà degli stampi, poi abbatte per alcuni minuti in modo da farne indurire leggermente la superficie. Dressare il caramello e completare con il restante semifreddo. Abbatte in negativo, sformare ed immergere nella glassa golosa al cocco. Decorare con cocco tostato prima che solidifichi.

TREND
STILE DI VITA
ETICO



COOKIE BIOLOGICO ALLA CILIEGIA



Questo cookie alla ciliegia è realizzato con una soluzione e una farcitura alla ciliegia biologiche, che lo rendono lo spuntino ideale per chi è estremamente attento alla propria salute e all'ambiente.

Il suo gusto autentico e genuino lo rende davvero irresistibile!

SOLUZIONI PURATOS UTILIZZATE

- Tegral Satin Cake Bio
- Vivafil Ciliegia Bio

COOKIE BIOLOGICO ALLA CILIEGIA

INGREDIENTI

Cookies

<u>Tegral Satin Cake Bio</u>	500 g
Mimetic Incorporation	135 g
Uova Intere	90 g

Farcitura

<u>Vivafil Ciliegia Bio</u>	450 g
-----------------------------	-------

Decorazione

<u>Belcolade Blanc Selection CT</u>	q.b.
-------------------------------------	------

PROCEDIMENTO

Cookies: Impastare, in planetaria attrezzata di foglia, tutti gli ingredienti a velocità media per circa 3 minuti fino ad avere una massa omogenea. Formare manualmente delle sfere di 40 g e porle su una teglia con Silpat o carta forno.

Farcitura: Creare al centro del biscotto una conca e dressare 15 g di farcitura. Cuocere in forno statico a 180°C per 23 minuti (175°C forno rotativo).

Decorazione: Temperare il cioccolato e con un sac à poche decorare i biscotti con linee parallele.

TREND
STILE DI VITA
ETICO



BOCCONCINO BIO



Bocconcino di pane da agricoltura biologica, con semi di segale germinati e fermentati nel lievito madre. Questo processo innovativo, brevettato da Puratos, consente ai semi di rimanere morbidi donando al pane un sapore ricco e intenso e una freschezza prolungata.

SOLUZIONI PURATOS UTILIZZATE

- **Sproutgrain Rye Bio**
- **O-tentic Bio**

BOCCONCINO BIO

INGREDIENTI

Farina di frumento bio	1000 g
Acqua	650 g
Sproutgrain Rye Bio	250 g
O-tentic Bio	40 g
Sale	20 g

PROCEDIMENTO

Tempi d'impasto	4 min. in prima velocità, 7 in seconda velocità. Inserire Sproutgrain gli ultimi 2 min. a maglia glutinica formata
Temperatura d'impasto	26°C
Riposo di massa	30 min. coperto in ambiente, dare una piega e ripetere il processo una seconda volta
lievitazione overnight	Riporre l'impasto in cella a 4°C coperto con un nylon
Formatura finale	Il mattino successivo dividere l'impasto, possibilmente con l'ausilio di una macchina, in pezzi da 80 g e riporli su telo da infornamento
Lievitazione finale	60 min. in cella a 28°C, 75% U.R.
Decorazione	Sfarinare con della farina di segale ed effettuare un taglietto trasversale
Temperatura del forno	230°C con abbondante vapore
Tempo di cottura	18 min.