

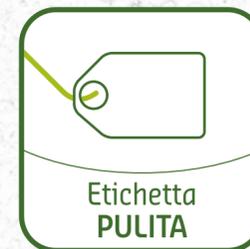
TREND  
**TRASPARENZA**

**PRODOTTI, CLAIM E RICETTE**

TREND  
TRASPARENZA



## DOLCE BAULETTO



Un delizioso e soffice bauletto dall'etichetta completamente pulita, senza emulsionanti, additivi e numeri E. Il lievito madre italiano conferisce un sapore autentico e genuino, una struttura e un grado di umidità perfetti, e una conservazione ottimale.

### SOLUZIONI PURATOS UTILIZZATE

- Tegral Dolcinote 100 CL
- Tegral Glassa

# DOLCE BAULETTO

## INGREDIENTI

### Preimpasto

<b>Tegral Dolcinote 100 CL</b>	<b>1500 g</b>
Acqua	500 g
Burro (morbido)	350 g
Tuorli (frigo)	200 g
Lievito di birra	4 g

### Impasto Finale

Preimpasto	2554 g
<b>Tegral Dolcinote 100 CL</b>	<b>1200 g</b>
Acqua	450 g
Tuorli (frigo)	400 g
Zucchero	400 g
Burro (morbido)	350 g
Miele	50 g

### Suggerimento

Per effettuare una glassatura mescolare in planetaria con frusta 1000 g di **Tegral Glassa** e 600 gr di albume.

Applicare la glassa sui bauletti con una sac a poche prima di infornare.

## PROCEDIMENTO

Preimpasto	
Tempi d'impasto	Impastare Tegral Dolcinote 100 CL , tuorli, lievito e acqua. Quando la pasta è omogenea e si è formata la maglia aggiungere il burro in 2/3 volte e finire la lavorazione fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto.
Temperatura d'impasto	26°C
Lievitazione notturna	Lasciar lievitare a 25/26 °C U.R. 75% per 12/14 ore fino a quadruplicazione della pasta.
Impasto finale	
Tempi e modalità d'impasto	Impastare Tegral Dolcinote 100 CL, preimpasto, $\frac{3}{4}$ di acqua e una parte di tuorli. Quando l'impasto si alliscia e forma la maglia glutinica, aggiungere i restanti tuorli, miele e zucchero in due step. Amalgamare bene ed aggiungere il burro in due step, una volta incorporato aggiungere eventuali aromi q.b. e la rimanente acqua. Finire di impastare fino ad ottenere un impasto liscio, asciutto ed omogeneo
Temperatura d'impasto	28°C
Puntaggio	60 min. a 30°C con 75% U.R.
Preforma	Spezzare della grammatura desiderata in base allo stampo utilizzato e dare una preforma allungata. Lasciar riposare per 10 min.
Formatura finale	Mettere in forza le preforme e riporle negli stampi bauletto
Lievitazione finale	Far lievitare per 5 ore circa (a 30°C con 75% U.R.) o comunque finchè il centro del bauletto non raggiunge il bordo dello stampo.
Temperatura del forno	165°C forno rotor
Tempo di cottura	Il tempo varia in base alla pezzatura, per un bauletto da 300 g cuocere per 25 min. a valvola chiusa e 5 a valvola aperta. Controllare la temperatura al cuore che deve risultare tra i 92°C e i 95°C
Sfornamento	Munirsi di spilloni e sfornare con cautela una teglia alla volta, in modo che lo sbalzo termico non faccia collassare i bauletti. Appendere capovolti fino a completo raffreddamento.

TREND  
TRASPARENZA



# STRUDEL CON MELE ITALIANE



Il tema dell'italianità non può non toccare il mondo delle farciture frutta.

Questo strudel innovativo contiene una farcitura a cubetti di mele con ben il 90% di frutta.

A rendere questa confettura davvero unica e particolare sono la texture croccante e il gusto intenso e genuino delle nostre inimitabili mele Golden Delicious.

## SOLUZIONI PURATOS UTILIZZATE

- **Topfil Mela Italiana 90%**

# STRUDEL CON MELE ITALIANE

## INGREDIENTI

### Pasta Sfoglia

Farina	1000 g
Acqua	500 g
Zucchero	20 g
Sale	20 g

**Mimetic Incorporation** 100 g

**S500 CL Sfoglia** 10 g

**Mimetic 20 (Laminazione)** 600 g

### Farcitura

**Topfil Mela Italiana 90%** 150 g

### Chantilly

**Cremfil Silk** 600 g

**Passionata** 300 g

Gelatina in fogli 6 g

### Decorazione

**Topfil Mela Italiana 90%** q.b.

Pipetta Crema Inglese q.b.

Pan di Spagna q.b.

Zucchero a velo impalpabile q.b.

Cannella in polvere q.b.

## PROCEDIMENTO

**Pasta Sfoglia:** Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere una massa omogenea ma non completamente liscia.

Abbassare ad uno spessore di 8 mm e porre, coperto con celophane, in frigorifero per 1 ora.

Dare 2 pieghe a 4, porre in frigorifero per 12 ore e dare altre 2 pieghe a 4.

Lasciar riposare nuovamente in frigorifero e stendere ad uno spessore di 2mm.

Lasciar riposare per 1 ora a 4°C e cuocere a 200°C per 20 minuti circa con valvola aperta. Verso fine cottura spolverare con destrosio e continuare la stessa sino a caramellizzazione. Dopo la cottura spennellare con burro di cacao. Tagliare dei quadrati di 8x8 cm.

**Farcitura:** Porre al centro del primo quadrato di sfoglia il Topfil Mela Italiana 90%.

**Chantilly:** Reidratare la gelatina in fogli in 30 g di acqua, scioglierla a microonde e miscelarla al Cremfil Silk.

Unire alla Passionata semi-montata. Dressare sul perimetro della sfoglia con una bocchetta liscia diametro 10mm. Porre un secondo strato di sfoglia avendo cura di forare la stessa al centro con una bocchetta di 8mm

**Decorazione:** Decorare la sfoglia con zucchero a velo e della cannella in polvere. Porre al centro il Topfil Mela Italiana 90%, pan di spagna a cubetti e una pipetta con crema inglese.

TREND  
TRASPARENZA



# ROLLÉ ALL'ALBICOCCA ITALIANA



L'Italia, per le sue caratteristiche geografiche, morfologiche e climatiche si presta perfettamente alla produzione di frutta che fa davvero la differenza.

Possiamo apprezzarlo in questo squisito rollé, realizzato con una farcitura di albicocche italiane, che contiene ben il 50% di frutta, dalla consistenza corposa e dal gusto intenso.

## SOLUZIONI PURATOS UTILIZZATE

- **Vivafil Albicocca Italiana 50%**

# ROLLÉ ALL'ALBICOCCA ITALIANA

## INGREDIENTI

### Layer

Tegral Biscuit Lactose Free 1000 g

Uova intere 750 g

Acqua 100 g

### Farcitura

Vivafil Albicocca Italiana 50% 1230 g

## PROCEDIMENTO

**Layer:** Montare in planetaria tutti gli ingredienti per 8 minuti circa a velocità media. Quando la massa sarà ben areata dividerla in 2 e personalizzarne una parte con colorante arancione idrosolubile.

Stendere le masse su Silpat o carta forno, mantenendole sempre divise e avvalendosi di una raplette regolata ad altezza 3mm.

Cuocere in forno statico a 210°C con leggera immissione di vapore per 4 minuti (200°C forno rotativo). All'uscita dal forno unire i layer.

**Farcitura:** Ritagliare il layer ottenendo un rettangolo di 50x30 cm. Stendere la farcitura in modo omogeneo, arrotolare delicatamente. Tagliare le girelle ad uno spessore di 3 cm.

TREND  
TRASPARENZA



# CHEESECAKE CON FARCITURA ALLE ARANCE DI SICILIA



Le arance siciliane sono una vera e propria icona della nostra penisola.

Le ritroviamo in ogni fetta di questa favolosa cheesecake, farcita con la nostra marmellata di Arance di Sicilia al 15%, che le conferiscono un sapore e un profumo inconfondibile.

## SOLUZIONI PURATOS UTILIZZATE

- **Vivafil Arancia Italiana 15%**

# CHEESECAKE CON FARCITURA ALLE ARANCE DI SICILIA

## INGREDIENTI

### **Crumble**

<b>Mimetic Incorporation</b>	<b>250 g</b>
Zucchero di Canna	250 g
Polvere di mandorla	250 g
Farina frolla	375 g

### **Farcitura**

<b>Vivafil Arancia Italiana 15%</b>	<b>200 g</b>
<b>Deli Cheesecake</b>	<b>600 g</b>

### **Decorazione**

<b>Miroir Glassage Neutre</b>	<b>q.b.</b>
-------------------------------	-------------

## PROCEDIMENTO

**Crumble:** Miscelare, in planetaria attrezzata con la foglia, tutti gli ingredienti a media velocità sino ad ottenere una massa sabbiosa.

Porre l'impasto nelle fasce inox del diametro desiderato. (per un diametro 18 utilizzare dai 180g ai 200g). Livellare con un cucchiaio ed infornare per 15 minuti a 180°C forno statico (175°C forno rotativo).

Lasciare raffreddare.

**Farcitura:** Stendere sulla base cotta uno strato di Vivafil Arancia Italiana 15% ed in seguito Deli Cheesecake precedentemente areato in planetaria con la frusta, avendo cura di arrivare sino al bordo e di livellare perfettamente il prodotto. Cuocere a 165°C forno statico (155°C forno rotativo) per circa 45 minuti. Lasciare raffreddare e porre in abbattitore.

**Decorazione:** Decorare il prodotto a -18 °C con uno strato di Miroir Glassage Neutre arricchendo poi con colorante idrosolubile arancione formando dei cerchi decorativi alternati di differenti dimensioni.

TREND  
TRASPARENZA



## FRISELLA



La frisella è un prodotto tipico del sud italia. La soluzione Puratos per realizzarle è tutta italiana, a base di semola di grano duro coltivata nella Murgia e nelle colline di Matera. Il lievito madre inoltre conferisce al prodotto la giusta fragranza ed autenticità.

### SOLUZIONI PURATOS UTILIZZATE

- **O-tentic Tutto Pugliese**

# FRISELLA

## INGREDIENTI

<b>O-tentic Tutto Pugliese</b>	<b>1000 g</b>
Acqua	740 g
Parmigiano Reggiano	150 g
Miele	50 g
Olio EVO	20 g

## PROCEDIMENTO

<b>Tempi d'impasto</b>	5 min. in prima velocità e 8 in seconda velocità
<b>Temperatura d'impasto</b>	26°C
<b>Riposo di massa</b>	20 min. in cella a 28°C con 75% di U.R.
<b>Prima formatura</b>	Terminato il processo, spezzare palline da 80 g e arrotondare, avendo cura di fare una tornitura tenace.
<b>Puntaggio</b>	Lasciar puntare a temperatura ambiente le pezzature per 20 min. coperte con teli di nylon.
<b>Formatura finale</b>	Formare delle ciambelle
<b>Lievitazione finale</b>	45 min. circa in cella a 28°C con il 75% U.R.
<b>Temperatura del forno</b>	220°C
<b>Tempo di cottura</b>	15 min. circa. Sfornare, tagliare a metà e infornare capovolte a 220°C per 10 min. circa avendo cura di aprire la valvola gli ultimi 5. Proseguire per altri 15 min. a valvola aperta, abbassando la temperatura del forno a 140°C.

TREND  
TRASPARENZA



**Puratos**  
*Reliable partners in innovation*

## PAGNOTTA AI GRANI ANTICHI



Una pagnotta tutta italiana, realizzata con grani antichi siciliani macinati a pietra naturale e lievito madre rinfrescato da Tumminia, un grano a ciclo breve che viene lavorato con macine a pietra e produce una farina integrale con alto valore proteico e basso indice di glutine. Biancolilla, Bidì e Simeto infine arricchiscono questo autentico pane.

### SOLUZIONI PURATOS UTILIZZATE

- **O-tentic Tutto Grani Antichi**

# PAGNOTTA AI GRANI ANTICHI

## INGREDIENTI

<b>O-tentic Tutto Grani Antichi</b>	<b>1000 g</b>
Acqua	750 - 800 g

## PROCEDIMENTO

**Impasto:** Impastare O-tentic Tutto Grani Antichi con 600 g di acqua per 4 minuti in prima velocità e 10 minuti in seconda velocità, incorporando poco per volta la restante acqua. Portare l'impasto ad una temperatura finale di 26°C.

**Riposo di massa:** Far riposare l'impasto in cella a 30°C con 75% U.R. per 30 minuti.

**Pezzatura e lievitazione:** Creare preforme rotonde da 600 g e cospargere la superficie di acqua e sesamo. Porre su un telaio infarinato. Far lievitare in cella a 30°C con 75% U.R. per 40-45 minuti.

**Cottura:** Infornare con leggera immissione di vapore in forno statico a 230°C per 40-45 minuti circa, di cui gli ultimi 10 minuti con valvola aperta.

**Suggerimenti:** Possibilità di svolgere il processo con metodo Overnight: impastare, formare e sistemare in teglia la sera, posizionare le forme in cella a 5°C coperte con telo di nylon ed il mattino lasciar lievitare per circa 30 minuti. Cuocere come da indicazioni.