

Ziua Inovației

Deserturi și decoruri
de iarnă



Carat Decorcrem Amber

Cuvertură de cofetărie moale cu gust de caramelă sărată și culoare aurie.

Carat Decorcrem Amber este o cuvertură moale cu gust deosebit de caramelă sărată 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.



100% NATURAL
Gustul deosebit de caramelă sărată se datorează doar ingredientelor naturale. Carat Decorcrem Amber nu conține arome și coloranți artificiali.

CUVERTURĂ CU GUST ȘI FUNCȚIONALITATE EXCELENTĂ care vă ajută să creați **CONCEPTE INOVATIVE**, aliniate tendințelor actuale. **CAMELA** se clasează pe locul 3 din cele mai preferate gusturi.

Carat Decorcrem Amber vă ajută să Re-Inventați produsele de cofetărie, oferindu-le un **ASPECT** și **GUST IREZISTIBIL**.

*Carat Decorcrem Amber NU conține sare.

Carat Coverlux Amber

Cuvertură de cofetărie albă cu gust catifelat de caramelă și culoare auriu pal.

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

Oferă aplicațiilor finite note cremoase de lapte fiert și vanilie.



Cuvertură de cofetărie cu GUST CATIFELAT DE CAMELĂ și CULOARE AURIE - vă ajută să creați concepte finite cu care să vă diferențiați.

RĂSPUNDE AȘTEPTĂRIILOR CONSUMATORILOR
CAMELA se clasează pe locul 3 din cele mai căutate gusturi.

100% NATURALĂ Gustul plăcut de caramelă se datorează doar ingredientelor naturale. Coverlux Amber nu conține arome artificiale.

Angel's Christmas Cake

Compoziție tort Ø 18 cm

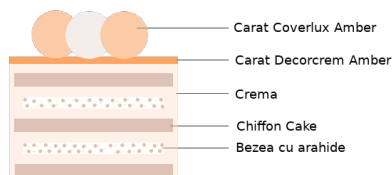
Chiffon Cake –Ø 18 cm

Crema

Sirop

Bezea cu arahide - Ø 16 cm

Glazura Carat Decorcrem Amber



Rețeta Chiffon Cake

Chiffon Cake	100 g
Făină	68 g
Zahăr	50 g
Ouă	164 g
Apă	22 g

Rețeta Crema

Carat Coverlux Amber	100 g
Festipak 40°C	150 g
Carat Decorcrem Amber	150 g
Festipak 4°C	200 g
Mascarpone	150 g

Rețeta Sirop

Carat Decorcrem Amber	250 g
Festipak 40°C	400 g

Rețeta Bezea cu arahide

Albuș	200 g
Zahăr	400 g
Amidon	20 g
Oțet 9%	10 g
Arahide prăjite	300 g

Metoda de lucru Chiffon Cake

Se amesteca ingredientele uscate, apoi se mixează cu ouăle și apa la viteza maximă, timp de 10-15 min. Cuptorul se preîncălzește la 180°C. Aluatul se transferă în inelul Ø 18 cm și se coace timp de 20-25 min.

Metoda de lucru Crema

Frișca Festipak se aduce la punctul de fierbere, se toarnă peste glazura Coverlux Amber și se amestecă până se obține un ganache. Se adaugă Decorcrem Amber topit la 40°C și din nou se omogenizează. În bolul de la mixer, se combină mascarpone cu frișca Festipak rece. Amestecul din Coverlux Amber și Decorcrem Amber se omogenizează cu amestecul din mascarpone. Se lasă să se stabilizeze la frigider, timp de 8 ore. Crema pentru asamblare - 1 porție. Crema pentru nivelare - 1/2 porție.

Metoda de lucru Sirop

Decorcrem Amber se topește la 40°C și se omogenizează cu frișca Festipak încălzită la 40°C.

Metoda de lucru Bezea cu arahide

Preparăm bezeaua după metoda elvețiană: albușul cu zaharul se încălzesc la bain-marie până la 60°C. Albușul se bate la viteza medie până se răcește. La final, se adaugă oțetul și amidonul, se omogenizează, apoi se adaugă arahidele prăjite. Din bezeaua obținută se formează inele de Ø 16 cm, 8-10 mm grosime. Se usucă în cuptor timp de 2h, la temperatura de 75°C, cu trapa deschisă.



Amber Gourmet

Compoziție

Joconde	40x60 cm
Crema	
Glazura Gourmeat	

Rețeta Joconde

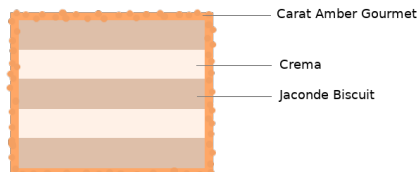
Ouă	275 g
Zahăr pudră	150 g
Făină alune de pădure	175 g
Făină	50 g
Unt	37 g
Albuș	150 g
Zahăr	75 g

Rețeta Crema

Carat Coverlux Amber	100 g
Festipak 40°C	150 g
Carat Decorcrem Amber	150 g
Festipak 4°C	200 g
Mascarpone	150 g

Rețeta Glazura Gourmet

Carat Coverlux Amber	800 g
Carat Decorcrem Amber	200 g
Alune de pădure	200 g



Metoda de lucru Jaconde

Se mixează ouăle, zaharul, faina de alune de pădure la viteza maximă, timp de 10-15 min. Se topește untul și se incorporează.

Se mixează separat albușurile cu zahăr.

Făina cernută se incorporează în amestecul din ou. Apoi se incorporează bezeaua în doua etape.

Cuptorul se preîncălzește la 210°C. Aluatul se întinde pe hârtia de copt și se coace 5-8 min.

* Înainte de asamblare, blaturile se însiropeaza cu cafea naturală.

Metoda de lucru Crema

Glazura Coverlux Amber se topește la 45°C. Frișca Festipak se încălzește la 40°C și se combină cu glazura. Ganache-ul se emulsionează cu ajutorul unui blender de mână. Se adaugă Decorcrem Amber topit la 40°C, amestecul din nou se procesează cu blenderul.

În bolul de la mixer, se omogenizează mascarpone cu frișca Festipak rece.

Amestecul din Coverlux Amber și Decorcrem Amber se omogenizează cu amestecul din mascarpone. Se lasă să se stabilizeze la frigider, timp de 6 ore.

Metoda de lucru Glazura Gourmet

Separat se topește glazura Coverlux Amber și Decorcrem Amber la 45°C, se adaugă alunele de pădure prăjite și tocate.

*Prăjiturile Amber Gourmet se glazurează congelate.



Amber Eclair

Compoziție

Coaja eclair

Crema

Glazura Decorcrem Amber

Rețeta Coaja eclair

Lapte	160 g
Apă	160 g
Sare	5 g
Zahăr	5 g
Unt	150 g
Făină	180 g
Ouă	320 g

Rețeta Crema

CPT Stabil	100 g
Zahăr	100 g
Lapte	1000 g
Unt	85 g
Carat Coverlux Amber	230 g

Rețeta Glazura

Carat Coverlux Amber	Q.S.
----------------------	------

Metoda de lucru Coaja eclair

Într-o cratiță se pune apa, laptele, praful de sare și untul tăiat cuburi.

La foc mic, se amestecă ingredientele până se topește untul.

Amestecul se aduce rapid la fierbere și se ia de pe foc.

Se încorporează făina și se omogenizează bine.

Amestecul se întoarce pe foc și se amestecă continuu până se desprinde ușor de pe vas.

Aluatul se mixează cu paleta pana se răcește ușor. Se adaugă ouăle, pe rând, astfel încât compoziția sa rămână omogena.

Aluatul se transfera într-un poș. Ecliarele se pipează de dimensiunea dorită, dui (French Star) de diametru 13 mm.

Se coace în cuptor cu vatra timp de 1h la 180/175°C.

Metoda de lucru Crema

Pentru crema custard, se amestecă

CPT Stabil cu zahărul și o cantitatea mică de lapte rece.

Laptele rămas se aduce la punctul de fierbere, se adaugă în amestecul de CPT și lapte rece. Compoziția obținută se fierbe 2-3 min, amestecând continuu. Crema se ia de pe foc și se încorporează untul până se obține o textură ferma și uniformă.

Crema preparată (fierbinte) se toarnă peste Coverlux Amber topit la 40°C și se omogenizează bine.

Metoda de lucru Glazura

Carat Decorcrem Amber se topește la 45°C. Eclairele se glazurează la temperatura de aplicare 35°C.



Caramel Napoleon

Compoziție

Blat Napoleon	22x34 cm
Crema Diplomat	

Rețeta Blat

Făină	750 g
Mimetic 32A	600 g
Sare	6 g
Ouă	100 g
Oțet 9%	20 ml
Apă rece	250 ml

Metoda de lucru Blat

Se combină ouăle, apa, sarea și oțetul. Se omogenizează și se lasă la rece. Mimetic 32A (înghețat) se taie cuburi mici și se amesteca bine cu făina. Se adaugă lichidul și se frământă aluatul în malaxor. Aluatul obținut se stabilizează la frigider pentru minim 1h, maxim 12h. Aluatul se laminează cu grosimea de 1.5-2 mm, se lasă sa se odihnească 20-30 minute. Se pune la copt la 180°C, apoi se reduce la 160°C pentru 20-25 min.

Rețeta Crema Diplomat

CPT Stabil	100 g
Zahăr	100 g
Lapte	1000 g
Carat Coverlux Amber	230 g
Passionata	133 g

Metoda de lucru Crema Diplomat

Glazura Coverlux Amber se topește la 45°C. Frișca Festipak se încălzește la 45°C și se combină cu glazura. Ganache-ul se emulsionează cu ajutorul unui blender de mână. Se adaugă Decorcrem Amber topit la 40°C, amestecul din nou se procesează cu blenderul. În bolul mixer-ului se omogenizează mascarpone cu frișca Festipak rece, apoi se adaugă amestecul din Coverlux Amber și Decorcrem Amber, se omogenizează. Se lasă să se stabilizeze la frigider, timp de 8 ore.



Decor de Crăciun

Glazura Carat Coverlux Amber, White sau Dark se topește la 45°C și se lasă să se răcească la temperatura de utilizare de 35-40°C.

Pentru a forma semisfere cu interior gol, glazura se toarnă în forme de policarbonat semisfere în strat dublu. După aplicarea primului strat formele se lasă la frigider 2 min, după aplicarea celui de-al doilea strat, formele se lasă să se stabilizeze la 4°C pentru alte 5 min.

Pentru a forma sferele, se încălzește o suprafață din metal cu ajutorul căreia topim marginile formei și astfel unim semisferele.

Pentru a obține figuri (stele, brăduți, etc.), se întinde glazura în strat subțire pe mat de silicon. Când glazura începe să se cristalizeze, se decupează formele.



www.puratos.md
Facebook: Puratos Moldova
Instagram: puratos.moldova