

TREND
SALUTE

PRODOTTI, CLAIM E RICETTE


Puratos
Reliable partners in innovation

TREND
SALUTE




Puratos
Reliable partners in innovation

MUFFIN -30% DI ZUCCHERI



Questo gustosissimo muffin all'albicocca è realizzato con il 30% in meno di zuccheri rispetto alle principali merendine presenti sul mercato.

La riduzione dello zucchero è un passaggio delicato. Lo zucchero spesso viene sostituito da polioli, dolcificanti concentrati e fibre sintetiche e quindi da additivi.

Nei prodotti Puratos utilizzati per questo Muffin, invece, troviamo soluzioni enzimatiche e fibre naturali provenienti da cicoria e mais.

Il tutto senza compromessi sul gusto!

SOLUZIONI PURATOS UTILIZZATE

- **Tegral Satin Cake -30% Sugar reduced**
- **Vivafil Albicocca -30% Sugar reduced**

MUFFIN -30% DI ZUCCHERI

INGREDIENTI

Cake

Tegral Satin Cake -30% Sugar Reduced	1000 g
Uova intere	350 g
Olio di Semi Girasole	300 g
Acqua	225 g

Farcitura

Vivafil Albicocca -30% Sugar reduced	240 g
---	--------------

Decorazione

Albicocca Candita	N° 20
-------------------	-------

PROCEDIMENTO

Cake: Miscelare, in planetaria attrezzata con la foglia, tutti gli ingredienti per circa 5 minuti a media velocità.

Quando l'impasto sarà omogeneo dressare negli appositi stampi la quantità desiderata (90g per stampo Puratos).

Cuocere in forno statico per 30 minuti a 185°C (nel forno rotativo scendere a 175°C).

Farcitura: Farcire i muffin con 12g di Vivafil Albicocca -30% Sugar reduced.

Decorazione: Decorare il prodotto ponendovi, con l'aiuto di uno stick in bamboo, un'albicocca candita.

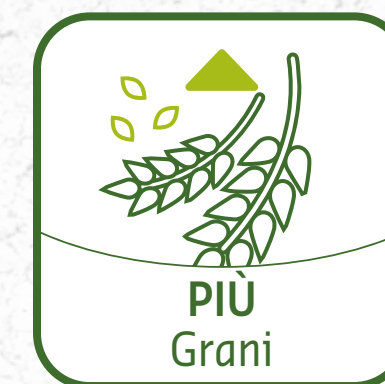
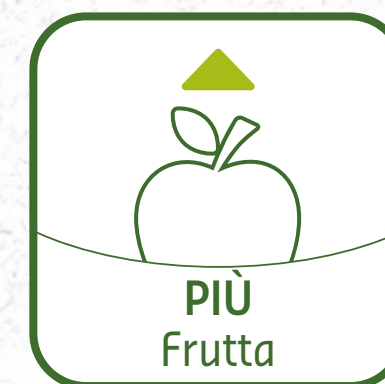
Tabella Nutrizionale

Valori Nutrizionali	Per 100 g
Valore energetico	364 Kcal 1522 Kj
Grassi	18 g
di cui saturi	2,7 g
Carboidrati	42 g
di cui zuccheri	21 g
Proteine	4,3 g
Sale	0,62 g

TREND
SALUTE



CAKE INTEGRALE ALLA CILIEGIA E GRANI GERMINATI



Questo cake integrale è realizzato con una farcitura con il 65% di ciliegie e grani germinati che conferisce al prodotto un miglior profilo nutrizionale e un gusto davvero unico. L'impasto integrale dona un gusto rustico ad ogni morso, e la presenza dei grani germinati contenuti nella cremosa farcitura alla ciliegia lo rendono un vero e proprio inno alla salute. I grani germinati, infatti, contengono importanti nutrienti come vitamine e minerali che arricchiscono l'aspetto salutistico di questo prodotto.

SOLUZIONI PURATOS UTILIZZATE

- Tegral Satin Cake Integrale
- Topfil Ciliegia e Grani Germinati 65%

CAKE INTEGRALE ALLA CILIEGIA E GRANI GERMINATI

INGREDIENTI

Cake

Tegral Satin Cake Integrale	1000 g
Uova intere	350 g
Olio di Semi Girasole	300 g
Acqua	225 g

Farcitura

Topfil Ciliegia e Grani Germinati 65% 530 g

PROCEDIMENTO

Cake: Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria attrezzata con foglia per circa 5 minuti a media velocità. Quando l'impasto sarà omogeneo dressare negli appositi stampi la massa cake. (350 g in stampo Panibois).

Farcitura: Farcire con Topfil Ciliegia e Grani Germinati 65% al centro del cake tramite un sac à poche. Creare, con una punta di coltello, l'effetto marmorizzato e cuocere in forno statico a 185°C per 40 minuti (forno rotativo 175°C)

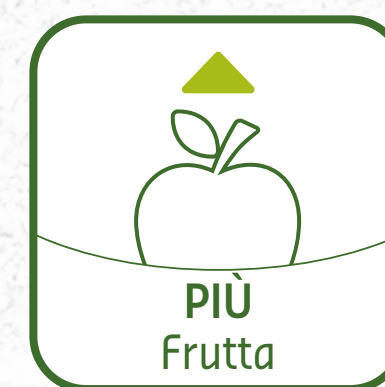
Tabella Nutrizionale

Valori Nutrizionali Per 100 g Per 425 g

Valore energetico	349 Kcal 1458 Kj	1481 Kcal 6198 Kj
Grassi	16 g	69 g
di cui saturi	2,2 g	9,6 g
Carboidrati	44 g	186 g
di cui zuccheri	21,4 g	91 g
Proteine	5 g	23 g
Fibre	3 g	12 g
Sodio	0,1 g	0,5 g
Sale	0,25 g	1,25 g

TREND
SALUTE

MOUSSE CON FARCITURA AI FRUTTI DI BOSCO 50%



Il gusto intenso della frutta dona ancora più risalto alla "personalità" di ogni prodotto finito. Puratos questo lo sa bene e ha deciso di aggiungere a questa deliziosa mousse una farcitura con ben il 50% di frutti di bosco che la rende ancora più salutare e genuina, proprio grazie all'elevata percentuale di frutta.

SOLUZIONI PURATOS UTILIZZATE

- **Vivafil Frutti di Bosco 50%**

MOUSSE CON FARCITURA AI FRUTTI DI BOSCO 50%

INGREDIENTI

Meringa all'italiana (ricetta base)

Albumi pastorizzati	200 g
Zucchero semolato	70 g
Zucchero semolato	330 g
Acqua	90 g

Semifreddo mascarpone

Meringa italiana	320 g
Panna 35% m.g	420 g
Mascarpone	250 g
Gelatina animale	5 g
Acqua	25 g

Cake red Velvet

Tegral Satin Cream Cake Red Velvet	1000g
Uova	350g
Olio	300g
Acqua	220g

Semifreddo frutti di bosco

Purea di frutti di bosco	500g
Gelatina in fogli	15g
Meringa italiana	250g
Panna montata	500g

Belcolade Blanc INTENSE CT

Farcitura frutti di bosco

Vivafil Frutti di Bosco 50%	q.b.
------------------------------------	-------------

Meringhette

Albume	200g
Zucchero semolato	400g

PROCEDIMENTO

Meringa all'italiana (ricetta base): Mescolare tutti gli ingredienti e montare in planetaria. Conservare in congelatore in un contenitore con coperchio.

Semifreddo mascarpone: Preparare la meringa all'italiana e lasciarla da parte a temperatura ambiente. Lisciare il mascarpone in planetaria con la frusta e metterla da parte. Idratare la gelatina animale con l'acqua, scaldarla a 50°C in microonde e mescolarla alla meringa all'italiana. Aggiungere il mascarpone, mescolare con una frusta delicatamente e alleggerire il tutto con la panna semimontata.

Cake red Velvet: Mixare tutti gli ingredienti per 4 minuti in planetaria munita di foglia. Stendere il composto su un tappetino allo spessore di 2,5cm. Cuocere in forno ventilato 210 °C per 7/9 minuti a valvola chiusa. Stoccare in freezer a - 18°C con pellicola a contatto.

Semifreddo frutti di bosco: Scaldare la purea di frutti di bosco e miscelare insieme al cioccolato bianco precedentemente sciolto per facilitare l'emulsione. Aggiungere la gelatina precedentemente idratata. Mescolare in 2 step la meringa italiana ed infine la panna montata prestando attenzione a non smontare la struttura.

Farcitura frutti di bosco: Inserire la farcitura sulla parte superiore del cake red velvet formando uno strato.

Meringhette: Riscaldare albume e zucchero max 55°C. Montare in planetaria fino a completo raffreddamento. Formare delle meringhette e cuocere a 100 °C per almeno 2 ore a valvola aperta forno statico.

Montaggio: Montare il semifreddo frutti di bosco e dressare in un barattolo per alimenti. Aggiungere un disco di biscotto red velvet, inserire la farcitura Vivafil Frutti di Bosco 50%, dressare il semifreddo al mascarpone. Decorare con meringhette e frutti di bosco freschi.

Tabella Nutrizionale

Valori Nutrizionali Per 100 g Per 450 g

Valore energetico	459 Kcal 1920 Kj	1376 Kcal 5759 Kj
Grassi	22 g	67 g
di cui saturi	9,9 g	30 g
Carboidrati	59 g	177 g
di cui zuccheri	32 g	97 g
Proteine	5 g	15 g
Fibre	1 g	3 g
Sodio	0,1 g	0,2 g
Sale	0,25 g	0,5 g

TREND
SALUTE



Puratos
Reliable partners in innovation

PURAVITA MULTICEREALI



Puravita Multicereali è un pane italiano gustoso e nutriente, la combinazione di 7 cereali interi infatti conferisce un sapore unico e apporta anche tutti i benefici nutrizionali dei cereali ancestrali. È un pane ricco di fibre, fonte di proteine e limitato in sale. La farina a Qualità Controllata, i cereali, i semi e il lievito madre inoltre sono tutti ingredienti di origine italiana.

SOLUZIONI PURATOS UTILIZZATE

- Tegral Puravita Multicereali
- O-tentic Mediterraneo

Puravita
MULTICEREALI

PURAVITA MULTICEREALI

INGREDIENTI

Tegral Puravita Multicereali	1000 g
Acqua	650 g
O-tentic Mediterraneo	40 g
Soft'r Alpaga A+	10 g

Tabella Nutrizionale

Valori Nutrizionali	Per 100 g
Valore energetico	271 Kcal 1133 Kj
Grassi	3,4 g
di cui saturi	0,4 g
Carboidrati	47 g
di cui zuccheri	1 g
Proteine	10 g
Fibre	6 g
Sale	1,25 g

PROCEDIMENTO

Tempi d'impasto	4 min. in prima velocità e 7 in seconda velocità
Temperatura d'impasto	26°C
Riposo di massa	20 min. coperto con nylon
Prima formatura	Spezzare da 450 g e fare delle preforme allungate
Puntaggio	15 min. coperto con nylon
Formatura finale	Mettere in forza, e riporre negli appositi stampi bauletto
Lievitazione finale	60 min. a 28°C con 75% U.R.
Decorazione	Riporre gli stampi su teglie forate e incidere la superficie del pane come da foto
Temperatura del forno	230°C con vapore
Tempo di cottura	30 min. a valvola chiusa e 5 min. a valvola aperta

TREND
SALUTE

PURAVITA GRANI GERMINATI



PURAVITA GRANI GERMINATI è pane naturalmente sano e gustoso a base di lievito madre italiano, fonte di fibre, ricco di proteine e vitamine e limitato in sale; è proprio grazie al processo di germinazione infatti che vengono sprigionati importanti nutrienti. I grani germinati inoltre conferiscono un gusto estremamente caratterizzante al prodotto finito.

SOLUZIONI PURATOS UTILIZZATE

- Tegral Puravita Grani Germinati
- O-tentic Mediterraneo


Puratos
Reliable partners in innovation

Puravita
GRANI GERMINATI

PURAVITA GRANI GERMINATI

INGREDIENTI

Tegral Puravita Grani Germinati	1000 g
Acqua	+/- 550 g
O-tentic Mediterraneo	40 g

Tabella Nutrizionale

Valori Nutrizionali	Per 100 g
Valore energetico	272 Kcal 1137 Kj
Grassi	5,3 g
di cui saturi	0,7 g
Carboidrati	39,3 g
di cui zuccheri	3,9 g
Proteine	14,3 g
Fibre	4,6 g
Sale	1,24 g

PROCEDIMENTO

Impasto	Impastare Tegral Puravita Grani Germinati, O-tentic Mediterraneo e acqua per 5 minuti in prima velocità e 10 minuti in seconda, avendo l'accortezza di portare l'impasto finale sui 26°C
Riposo massa	Fare un riposo di massa di 5 minuti a temperatura ambiente, coperto con un telo di plastica
Pezzatura	Realizzare delle pezzature da 500 g e creare delle preforme rotonde con un riposo a temperatura ambiente per 15/20 minuti
Forma - Decorazione	Creare una forma allungata e posizionare l'ostia Puravita sulla superficie
Riposo finale	Far lievitare in cella a 30°C con il 75%U.R. per 40 minuti circa
Cottura	Procedere con i tagli decorativi e infornare
Temperatura forno	230°C con immissione di vapore
Tempi di cottura	40 minuti di cui gli ultimi 10 minuti con valvola aperta

TREND
SALUTE



PANINI HAMBURGER



Panini da hamburger, a base di lievito madre italiano, sono ridotti in grassi del 30% rispetto alla media degli hamburger buns più venduti sul mercato. Sono panini idonei per una dieta vegana e caratterizzati dall'etichetta pulita, ma soprattutto dalla freschezza e sofficità prolungata grazie all'innovativa tecnologia enzimatica brevettata da Puratos.

SOLUZIONI PURATOS UTILIZZATE

- Easy Snack CL
- O-tentic Mediterraneo

PANINI HAMBURGER

INGREDIENTI

Easy Snack CL	500 g
Farina 240 W	500 g
Acqua	570 g
Zucchero	100 g
O-tentic Mediterraneo	40 g
Olio EVO	40 g
Sale	20 g

Tabella Nutrizionale

Valori Nutrizionali	Per 100 g	Per 60 g
Valore energetico	273 Kcal 1142 Kj	164 Kcal 685 Kj
Grassi	3 g	2 g
di cui saturi	0,4 g	0,2 g
Carboidrati	53 g	32 g
di cui zuccheri	7,1 g	4,26 g
Proteine	8 g	5 g
Fibre	1 g	0 g
Sodio	0,5 g	0,3 g
Sale	1,25 g	0,75 g

PROCEDIMENTO

Tempi d'impasto	4 min. in prima velocità e 6 in seconda velocità
Temperatura d'impasto	25°C
Riposo di massa	5 min. coperto con nylon a temperatura ambiente
Prima formatura	Formare palline da 60 g e riporle nelle apposite teglie per buns.
Puntaggio	20 min. a temperatura ambiente
Formatura finale	Sovrapporre un foglio di carta da forno sulle palline e con una teglia rigida effettuare una pressione sulle stesse
Lievitazione finale	75 min. a 35°C con 90% U.R.
decorazione	Spruzzare con Sunset Glaze CL in superficie
Temperatura del forno	230°C
Tempo di cottura	6 min. a valvola chiusa e 3 a valvola aperta