

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

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

### Farcitura

<b>Vivafil Albicocca -30% Sugar reduced</b>	<b>240 g</b>
---	--------------

### 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.

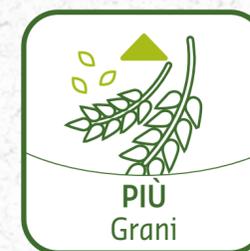
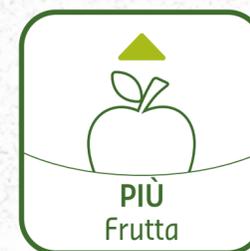
## Tabella Nutrizionale

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

<b>Tegral Satin Cake Integrale</b>	<b>1000 g</b>
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)

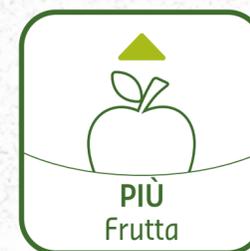
## Tabella Nutrizionale

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

<b>Tegral Satin Cream Cake Red Velvet</b>	<b>1000g</b>
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

<b>Vivafil Frutti di Bosco 50%</b>	<b>q.b.</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



# 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

  
**Puratos**  
*Reliable partners in innovation*

**Puravita**  
MULTICEREALI

# PURAVITA MULTICEREALI

## INGREDIENTI

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

## 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

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

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

## 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

<b>Impasto</b>	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
<b>Riposo massa</b>	Fare un riposo di massa di 5 minuti a temperatura ambiente, coperto con un telo di plastica
<b>Pezzatura</b>	Realizzare delle pezzature da 500 g e creare delle preforme rotonde con un riposo a temperatura ambiente per 15/20 minuti
<b>Forma - Decorazione</b>	Creare una forma allungata e posizionare l'ostia Puravita sulla superficie
<b>Riposo finale</b>	Far lievitare in cella a 30°C con il 75%U.R. per 40 minuti circa
<b>Cottura</b>	Procedere con i tagli decorativi e infornare
<b>Temperatura forno</b>	230°C con immissione di vapore
<b>Tempi di cottura</b>	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

<b>Easy Snack CL</b>	<b>500 g</b>
Farina 240 W	500 g
Acqua	570 g
Zucchero	100 g
<b>O-tentic Mediterraneo</b>	<b>40 g</b>
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

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