



Cake Collection

Autumn 2025



**нарізні
тістечка
рулети**

Смугастий нарізний торт



СмугастиЙ нарізний торт



КРЕМОВА

М'ЯКІСТЬ |

ВОЛОГІСТЬ |

ТЯГУЧИСТЬ |

ІНГРЕДІЄНТИ

Шоколадний Бісквіт н/ф

Суша суміш Tegral Super Cake	0,833 кг
Олія	0,125 кг
Яйця	0,290 кг
Вода (18-20°C)	0,170 кг
Всього	1,418 кг

Начинка

Марципан Catania Pate D'amandes 50%	0,300 кг
Начинка Cremfil Orange Cream	0,315 кг
Всього	0,615 кг

КОМПОЗИЦІЯ & ДЕКОРУВАННЯ

Форма 40*60 см

m= 2,033 кг

В форму вилити шоколадне тісто.

Сформувати джгути з Марципана.

Чергуючи марципан та Апельсиновий крем (за допомогою кондитерського мішка) сформувати смуги начинок.

Готовий охолоджений виріб порізати на порційні тістечка, за бажанням прикрасити збитими вершками.

МЕТОД РОБОТИ

Шоколадний Бісквіт н/ф

Приготування тіста відбувається однофазно шляхом змішування всіх інгредієнтів 2 хв на низькій швидкості та 2 хв на середній до гомогенності.

Тісто викласти на деко для випікання 40*60 см.

Випікати при t=165-170°C 15-20 хв в залежності від параметрів печі.

Начинка

Начинка та Марципан готові до використання.

Креативний нарізний торт



Креативний нарізний торт



ШИФОН

М'ЯКІСТЬ |

ЛЕГКІСТЬ |

ТАНЕННЯ |

ІНГРЕДІЄНТИ

Бісквіт Ванільний

Суха суміш Tegral Chiffon Cake	0,684 кг
Яйця курячі або меланж	0,846 кг
Олія рослинна або маргарин	0,164 кг
Вода (20-25°C)	0,109 кг
Всього	1,803 кг

Цукровий сироп

Вода	0,150 кг
Цукор	0,100 кг
Бренді (алкоголь)	0,035 кг
Всього	0,285 кг

Ганаш

Глазур Carat Coverlux Dark	0,658 кг
Вершки без цукру Festipak	0,282 кг
Масло вершкове	0,066 кг
Всього	1,006 кг

Фруктовий мармелад

Глазур Harmony Classic Neutra	0,432 кг
Вода	0,310 кг
Начинка Пурафіл в асортименті	0,620 кг
Всього	1,362 кг

КОМПОЗИЦІЯ & ДЕКОРУВАННЯ

На рамку 60*40см

m= 4,250 кг

Зібрати торт в рамці в наступній послідовності: ванільний бісквіт, цукровий сироп, ганаш, бісквіт, цукровий сироп, фруктовий мармелад та бісквіт. Залишити на стабілізацію та порізати на порційні тістечка. Декорувати за бажанням.

МЕТОД РОБОТИ

Бісквіт Ванільний

Яйця змішати з водою, сухою сумішшю **Tegral Chiffon Cake**, збити 1 хв на середній та 5-8 хв на високій швидкості міксера вінчиком. Додати олію, перемішати ще 1 хв на середній швидкості. Випікати розмазку на деко 40*60 см при t= 160-165°C, 15-20 хв в залежності від параметрів печі.

Цукровий сироп

Додати у сотейник воду та цукор, довести до кипіння. Прокип'ятити декілька хвилин. Додати коньяк.

Ганаш

Вершки нагріти до 80°C, вилити на **глазур Carat Coverlux Dark** в два прийоми, перемішати до утворення однорідної емульсії. Додати вершкове масло кімнатної температури. Пробити погрузним блендером. Накрити плівкою в контакт.

Фруктовий мармелад

Глазур **Harmony Classic Neutra** нагріти з водою до кипіння, помішуючи до однорідності. Додати начинку **Пурафіл**. Знову довести до кипіння.

Додати у сотейник воду та цукор, довести до кипіння. Прокип'ятити декілька хвилин. Зняти з вогню. Додати коньяк.

Нарізний торт Діамант



Нарізний торт Діамант



CHIFFON

SOFTNESS |

LIGHTNESS |

MELTING |

ІНГРЕДІЄНТИ

Пряний Бісквіт н/ф

Суха суміш Easy Spicy Cake	0,125 кг
Борошно пшеничне	0,150 кг
Цукор	0,200 кг
Яйце	0,175 кг
Олія	0,150 кг
Вода	0,150 кг
Всього	0,950 кг

Малинова начинка з горіхом

Начинка Topfil Raspberry	0,300 кг
Волоський горіх	0,070 кг
Всього	0,370 кг

Штрейзельна Ванільна крихта

Борошно пшеничне	0,080 кг
Суха суміш Cremycos	0,040 кг
Цукрова пудра	0,040 кг
Маргарин Aristo Pane HF	0,080 кг
Всього	0,240 кг

КОМПОЗИЦІЯ & ДЕКОРУВАННЯ

Форма 35*25 см

m= 1,560 кг

В форму вилити пряне тісто, відсадити Малинову начинку тонкою клітинкою за допомогою кондитерського мішка, посипати обсмаженим волоським горіхом та штрейзельною крихтою.

Готовий охолоджений виріб порізати на порційні шматки у вигляді ромбів, за бажанням прикрасити цукровою пудрою.

МЕТОД РОБОТИ

Пряний Бісквіт н/ф

Приготування тіста відбувається однофазно шляхом змішування всіх інгредієнтів 2 хв на низькій швидкості та 2 хв на середній до гомогенності.

Тісто викласти на деко для випікання 25*35 см.

Випікати при t=165-170C 15-20 хв в залежності від параметрів печі.

Малинова начинка з горіхом

Начинка готова до використання.

Горіхи обсмажити та подрібнити.

Штрейзельна Ванільна крихта

Борошно, суху суміш **Cremycos**, цукрову пудру та охолоджений маргарин **Aristo Pane HF** перемішати лопаткою до утворення крихти.

ТІСТЕЧКО КОКОСОВИЙ РАЙ СНОСОСОСО



ТІСТЕЧКО КОКОСОВИЙ РАЙ СНОСОСОСО



КРЕМОВА

М'ЯКІСТЬ |

ВОЛОГІСТЬ |

ТЯГУЧІСТЬ |

ІНГРЕДІЄНТИ

Шоколадний масляний бісквіт на деко 60x40 / 30x40 виріб:

Суха суміш Tegral Super Cake	0,833 кг
Олія	0,125 кг
Яйця	0,290 кг
Вода (18-20 °C)	0,170 кг
Всього	1,418 кг

КОКОСОВИЙ КРЕМ-СУФЛЕ

Глазур Карат Коверлюкс Білий	0,160 кг
Вершки Festipak 1	0,200 кг
Вершки Festipak 2	0,150 кг
Желатин	0,009 кг
Вода для желатину	0,045 кг
Начинка Кремфіл класік кокос	0,200 кг
Всього	0,764 кг

ГАНАШ ДЛЯ ПОКРИТТЯ

Глазур кондитерська Карат Коверлюкс Дарк	0,200 кг
Вершки Festipak	0,400 кг
Масло вершкове	0,100 кг
Всього	0,700 кг

ДЕКОРУВАННЯ

Чорний шоколад в каплях Grains 10000 Noir	0,150 кг
Глазур кондитерська Карат Коверлюкс Дарк	0,450 кг
Олія	0,070 кг
Всього	0,600 кг

МЕТОД РОБОТИ

Шоколадний масляний бісквіт н/ф

Приготування тіста відбувається однофазно, шляхом змішування всіх інгредієнтів 2 хв на низькій швидкості та 2 хв на середній до гомогенності. Тісто викласти на деко для випікання 40*60 см. Випікати при $t=165-170\text{ }^{\circ}\text{C}$ 15-20 хв в залежності від параметрів печі.

КОКОСОВИЙ КРЕМ-СУФЛЕ

Рослинні вершки без цукру Festipak1 нагріти до паріння (80°C) та вилити на кондитерську глазур Carat Coverlux Білу, перемішати до однорідності, додати розтоплену желатинову масу та пробити блендером, додати начинку кремфіл класік кокос, перемішати. Другу частину вершків збити до м'яких піків та обережно додати в ганаш. Готовий крем розподілити між двома коржами.

ГАНАШ ДЛЯ ПОКРИТТЯ

Вершки Фестіпак нагріти до температури 80 °C та вилити на кондитерську глазур Карат Коверлюкс Дарк. Перемішати до однорідного стану, додати вершкове масло, перемішати та охолодити. Витримати ганаш до загуснення, розподілити його по поверхні виробу.

ДЕКОРУВАННЯ

Чорний шоколад в каплях Grains 10000 Noir розподілити по поверхні ГАНАШУ. Глазур кондитерська Карат Коверлюкс Дарк розтопити, поєднати з олією, ретельно вимішати. Кожен шматочок тістечка глазурувати

КОМПОЗИЦІЯ & ДЕКОРУВАННЯ

Насичений темний шоколадний масляний бісквіт гарно поєднується з кокосовим крем-суфле. Верхня частина покрита ніжним ганашем на основі темної кондитерської глазури.

Тістечко Шоколадний птаx



Тістечко Шоколадний птах



КРЕМОВА

М'ЯКІСТЬ |

ВОЛОГІСТЬ |

ТЯГУЧІСТЬ |

ІНГРЕДІЄНТИ

ТІСТО н/ф на деко 400x600мм:

Суша суміш Easy Dark muffin	0,250 кг
Борошно пшеничне вищого гатунку	0,350 кг
Цукор-пісок	0,400 кг
Яйця курячі або меланж	0,400 кг
Олія рослинна	0,350 кг
Вода (20-25°C)	0,250 кг
Всього	2,000 кг

НАЧИНКА н/ф:

Начинка Topfil Малина 60%	0,400 кг
Начинка Topfil Ананас кубики 60%	0,400 кг
Начинка Topfil Манго кубики 50%	0,400 кг
Марципан Catania Pate D'amandes 50%	0,500 кг
Всього	1,700 кг

ШОКОЛАДНЕ ПОКРИТТЯ:

Глазур кондитерська Карат Коверлюкс Дарк	0,300 кг
Глазур кондитерська Карат Коверлюкс Милк	0,300 кг
Глазур кондитерська Карат Коверлюкс Амбер	0,300 кг
Олія рослинна рафінована	0,250 кг
Всього	1,150 кг

МЕТОД РОБОТИ

ТІСТО н/ф

Приготування тіста відбувається однофазно наступним чином: в рідкі компоненти (яйця, олія, вода, цукор) вносимо сухі (борошно пшеничне, суміш), перемішуємо лопаткою **2 хвилини** на повільній швидкості і **2 хвилини** на середній швидкості. Готове тісто не повинно мати грудочок. Розподілити тісто по декові розміром 400x600. Температура випічки **160-165°C, 20-25 хв**, в залежності від типу печі.

Начинка н/ф

З марципану зробити джгути діаметром 1 см. Покласти джгути по краям випеченого тістового напівфабрикату. Середину виробу заповнити фруктовим наповнювачем з шматочками. Нарізати на тістечка.

ШОКОЛАДНЕ ПОКРИТТЯ

Кондитерську глазур розтопити, додати рослинну олію. Ретельно перемішати. Шоколадне покриття нанести на підготовлені вироби. Охолодити. Поверхню можна прикрасити хрусткими пластівцями **Crousticrep** та шматочками шоколаду **Стружка шоколадна молочна SHAVINGS LAIT**.

КОМПОЗИЦІЯ & ДЕКОРУВАННЯ

Насичене шоколадно-фруктове тістечко. В основі масляний шоколадний бісквіт, начинка фруктова з шматочками фруктів і все заглазуроване кондитерською глазур'ю.

Тістечко Кокос-Малина



Тістечко Кокос-Малина



СПОНЖ

М'ЯКІСТЬ |

ЛЕГКІСТЬ |

ВОЛОГІСТЬ |

ІНГРЕДІЄНТИ

Кокосовий бісквіт

Суша суміш Ізі бісквіт	0,007 кг
Борошно пшеничне в.г.	0,010 кг
Цукор	0,011 кг
Яйця	0,017 кг
Вода	0,005 кг
Кремфіл кокос	0,013 кг
Всього	0,063 кг

Кокосовий мус

Начинка Кремфіл кокос	0,105 кг
Вершки Montamix	0,155 кг
Желатин	0,007 кг
Вода для желатину	0,035 кг
Всього	0,302 кг

Малинове конфі

Начинка Топфіл Малина	0,121 кг
Всього	0,121 кг

Глазур для покриття

Глазур Carat Coverlux White	0,100 кг
Олія	0,020 кг
Всього	0,120 кг

КОМПОЗИЦІЯ & ДЕКОРУВАННЯ

Рецептура розрахована на 9 порційних тістечок.

Для збірки одного тістечка вам необхідно:

1. Кокосовий мус 33 грами
2. Малинове конфі 13 грам
3. Бісквіт 6 грам.
4. Поставити в шокер або морозильну камеру для стабілізації.
5. Дістати мусові тістечка з форми, занурити за допомогою шпательки у білу глазур (m=15 грам)

Декорувати за бажанням.

Вага готового тістечка складає m=0,67 кг

МЕТОД РОБОТИ

Кокосовий бісквіт:

Однофазно змішати всі компоненти. У рідкі додати сухі. Перемішати лопаткою 2 хв на повільній швидкості та 2 хв на високій.

Випікаємо:

- в поді t= 190°C-верх, 180 °C – низ протягом 10-15 хв;
- конвектомат 190 °C 8-10 хв.

Втрати на випікання 10-12%

Кокосовий мус

Желатин залити холодною водою, перемішати, накрити плівкою в контакт та поставити в холодне місце на 10-15 хвилин. У чашу міксеру зважити половину холодних вершків **Montamix** та начинку **Кремфіл кокос**. Збити за допомогою віночка 2-3 хвилини до стійких пік. Желатинову масу розтопити у мікрохвильовій печі. Постійно помішуючи кокосовий крем, внести розтоплену желатинову масу. Другу половину холодних вершків **Montamix** збити до м'яких пік. Обережно вмішати у мусову масу з желатином.

Малинове конфі

Начинка готова до використання.

Глазур для покриття

Глазур Carat Coverlux White та олію зважити у ємність. Помістити у мікрохвильову піч та розтопити до потрібного стану.

Солодовый рулет з Ананасом



Солодовий рулет з Ананасом



ШИФОН

М'ЯКІСТЬ |

ЛЕГКІСТЬ |

ТАНЕННЯ |

ІНГРЕДІЄНТИ

Шифоновий бісквіт з солодом н/ф

Суша суміш Tegral Chiffon Cake	0,250 кг
Яйця	0,240 кг
Вода	0,100 кг
Солод Ячмінний карамельний	0,020 кг
Олія	0,070 кг
Всього	0,680 кг

Масляно-карамельний крем

Масло вершкове 82%	0,255 кг
Начинка Cremfil Salted Caramel	0,125 кг
Всього	0,380 кг

Медовий сироп для просочення

Мед гречаний	0,100 кг
Вода	0,040 кг
Всього	0,140 кг

Конфітюр Ананас

Начинка Topfil pineapple	0,200 кг
Всього	0,200 кг

КОМПОЗИЦІЯ & ДЕКОРУВАННЯ

2 рулети по \approx 0,520 кг

т_{бісквіт} = 0,220 кг

т_{бісквіт} = 0,020 кг

т_{крема} = 0,190 кг

т_{конфі} = 0,100 кг

Випечений бісквітний н/ф розрізати навпіл для двох рулетів, просочити медовим сиропом та перемазати масляно-карамельним кремом, відсадити смужку яблучного конфітюру та загорнути рулет.

Залишити рулет на стабілізацію в холодильнику на 6-8 год.

Декорувати за бажанням.

МЕТОД РОБОТИ

Шифоновий бісквіт з солодом н/ф

Яйця змішати з водою, сухою сумішшю Tegral Chiffon Cake та Солодом Ячмінним Карамельним, збити 1 хв на середній та 8 хв на високій швидкості міксера вінчиком. Додати олію, перемішати ще 1 хв на середній швидкості. Випікати розмазку на деко 40*60 см при t= 160-165°C, 15-20 хв в залежності від параметрів печі.

Масляно-карамельний крем

Вершкове масло кімнатної температури аерувати 2-3 хв на середній швидкості міксера вінчиком, додати начинку Cremfil Salted Caramel зі смаком солоної карамелі та перемішати до однорідності.

Медовий сироп для просочення

Воду та мед довести до кипіння, охолодити.

Рулет Чорний ліс



Рулет Чорний ліс



ШИФОН

М'ЯКІСТЬ |

ЛЕГКІСТЬ |

ТАНЕННЯ |

ІНГРЕДІЄНТИ

Шифоновий шоколадний бісквіт н/ф

Суша суміш Tegral Chiffon Cake	0,250 кг
Яйця	0,240 кг
Вода	0,100 кг
Какао порошок	0,020 кг
Олія	0,070 кг
Всього	0,680 кг

Шоколадно-вершковий крем

Начинка Cremfil Classic Chocolate	0,270 кг
Вершки Festipak	0,135 кг
Желатин	0,003 кг
Вода	0,015 кг
Всього	0,423 кг

Сироп для просочення

Цукор	0,050 кг
Вода	0,100 кг
Коньяк	0,020 кг
Всього	0,140 кг

Конфітюр Вишня

Вишня морожена	0,155 кг
Начинка Purafil Cherry	0,026 кг
Суша суміш Purafix	0,002 кг
Вода	0,052 кг
Цукор	0,043 кг
Лимонний сік	0,004 кг
Всього	0,282 кг

Мус

Глазур Carat Coverlux Milk	0,160 кг
Вершки Festipak1	0,150 кг
Вершки Festipak2	0,150 кг
Желатин	0,009 кг
Вода	0,045 кг
Всього	0,514 кг

КОМПОЗИЦІЯ & ДЕКОРУВАННЯ

2 рулети по \approx 0,550 кг без муса

т бісквіт= 0,220 кг

т сироп= 0,020 кг

т крем= 0,210 кг

т конфі= 0,140 кг

т мус= 0,070 кг

Випечений бісквітний н/ф розрізати навпіл для двох рулетів, просочити сиропом та перемазати шоколадно-вершковим кремом, відсадити смужку вишневого конфітюру та загорнути рулет.

Залишити рулет на стабілізацію в холодильнику на 6-8 год.

Порізати рулет на порційні шматки та занурити в мус.

МЕТОД РОБОТИ

Шифоновий шоколадний бісквіт н/ф

Яйця змішати з водою, сухою сумішшю Tegral Chiffon Cake та какао, збити 1 хв на середній та 5-8 хв на високій швидкості міксера вінчиком. Додати олію, перемішати ще 1 хв на середній швидкості. Випікати розмазку на деко 40*60 см при $t = 160-165^{\circ}\text{C}$, 15-20 хв в залежності від параметрів печі.

Шоколадно-вершковий крем

Желатин замочити холодною водою (1:5) та лишити до набухання.

Начинку Cremfil Classic Chocolate збити разом з охолодженими вершками Festipak на середній швидкості міксера вінчиком 2-3 хв, додати розтоплену желатинову масу та перемішати до однорідності.

Сироп для просочення

Воду та цукор довести до кипіння, охолодити суміш та додати коньяк.

Конфітюр Вишня

Вишню морожену змішати з водою та начинкою Purafil Cherry, довести суміш до кипіння та всипати цукор разом з загущувачем Purafix, додати лимонний сік та перемішати до однорідності.

Мус

Рослинні вершки без цукру Festipak1 нагріти до паріння (80°C) та вилити на кондитерську глазур Carat Coverlux Milk, перемішати до однорідності, додати розтоплену желатинову масу та пробити блендером. Другу частину вершків збити до м'яких піків та обережно додати в ганаш.

Cake collection

Унікальні текстури для створення смачних шедеврів

ШИФОН

М'ЯКІСТЬ | 

ЛЕГКІСТЬ | 

ТАНЕННЯ | 

Шифон

М'яка та ніжна текстура,
яка тоне у роті.
Має мілку пору.

Використання

торти, рулети, нарізні
тістечка

Суміш

Теграл Шифон Кейк

СПОНЖ

М'ЯКІСТЬ | 

ЛЕГКІСТЬ | 

ВОЛОГІСТЬ | 

Спонж

повітряна текстура, з
невисоким вмістом
вологи, гарно
просочується сиропом.

Використання

торти, рулети, нарізні
тістечка

Суміш

Ізі Бісквіт

КРЕМОВА

М'ЯКІСТЬ | 

ВОЛОГІСТЬ | 

ТЯГУЧІСТЬ | 

Крем

кремова, універсальна
текстура, досить волога.

Використання

торти, мафіни, нарізні
тістечка, печиво, донатси

Суміш

Теграл Супер Кейк Чоко
Ізі Сатін Крем Кейк
Ізі Спайсі Кейк
Ізі Мафін Ваніла
Ізі Мафін Ваніла Лайт
Ізі Дарк Мафін
Ізі Чокліт Мафін

МОЙСТ

ЗВ'ЯЗАНІСТЬ | 

ВОЛОГІСТЬ | 

ТАНЕННЯ | 

Мойст

вишукана, ніжна, волога,
тануча у роті текстура.

Використання

торти, брауні, тістечка,
мафіни

Суміш

Теграл Дарк Мойст
Кейк

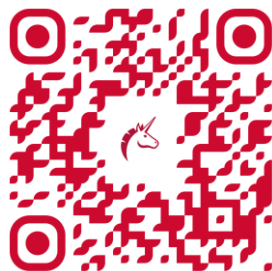


ТОВ «Пуратос Україна»
65003 Україна, Одеса,
вул. Чорноморського Козацтва 115
тел.+38 (0482) 30-35-58
e-mail: Office_ukr@puratos.com
www.puratos.com.ua

Cake Collection

Autumn 2025

Слідкуйте за нами в Фейсбук та Інстаграм



За більш детальною інформацією звертайтеся
до свого регіонального менеджера