



puratos

Food Innovation for Good



*Cake
Collection*
GOOD



**Колекція
тортів
Категорія
GOOD**

Торт Тропіклаб



Торт Тропіклаб



ШИФОН

М'ЯКІСТЬ |

ЛЕГКІСТЬ |

ТАНЕННЯ |

ІНГРЕДІЄНТИ

Шифоновий бісквіт

Суха суміш Tegral Chiffon Cake	0,250 кг
Яйця	0,310 кг
Вода	0,040 кг
Олія рослинна	0,060 кг
Всього	0,660 кг

Цукровий сироп

Вода	0,100 кг
Цукор	0,050 кг
Всього	0,150 кг

Кокосовий крем

Начинка Cremfil Classic Coconut	0,383 кг
Вершки Festipak	0,192 кг
Желатин	0,006 кг
Вода для желатину	0,030 кг
Всього	0,611 кг

Конфітюр Манго-Маракуйя

Начинка Purafil Mango-Passion Fruit	0,350 кг
Желатин	0,012 кг
Вода (для желатину)	0,060 кг
Всього	0,442 кг

МЕТОД РОБОТИ

Шифоновий бісквіт

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 або кільцях необхідного діаметру при $t = 160-165^{\circ}\text{C}$, 15-20 хв в залежності від параметрів печі. Втрати на випікання 10-12%

Цукровий сироп

Воду та цукор помістити у сотейник, довести до кипіння. Зняти з вогню. Дати вистигнути.

Кокосовий крем

Желатин залити холодною водою та лишити на 10-15 хв для набухання. У чашу міксера зважити холодні вершки **Festipak** та начинку **Cremfil Classic Coconut**. Збити за допомогою вінчика 2-3 хвилини до стійких пік. Постійно помішуючи кокосовий крем, внести розтоплену желатинову масу та перемішати до однорідності.

Конфітюр Манго-Маракуйя

Желатин залити холодною водою та лишити на 10-15 хв для набухання. Начинку змішати з розтопленою желатиновою масою.

КОМПОЗИЦІЯ & ДЕКОРУВАННЯ

На 2 торти $d=18$ см по 0,751 кг

$m_{\text{бісквіт}} = 0,077 \text{ кг} \cdot 3$

$m_{\text{сироп}} = 0,020 \text{ кг} \cdot 3$

$m_{\text{конфі}} = 0,100 \text{ кг} \cdot 2$

$m_{\text{крем}} = 0,100 \text{ кг} + \text{декор } 0,200 \text{ кг}$

Зібрати торт в металевому кільці $d=18$ см в наступній послідовності: бісквіт, цукровий сироп, конфітюр манго-маракуйя, бісквіт, сироп, конфі, кокосовий крем, бісквіт, сироп, крем. Залишити торт в холодильнику на стабілізацію на 6-8 год. Декорувати за бажанням.

Торт Чоко-Мілк



Торт Чоко-Мілк



СПОНЖ

М'ЯКІСТЬ



ЛЕГКІСТЬ



ВОЛОГІСТЬ



ІНГРЕДІЄНТИ

Шоколадний бісквіт н/ф

Суша суміш Easy Biscuit	0,135 кг
Борошно пшеничне в.г.	0,250 кг
Какао	0,040 кг
Цукор	0,215 кг
Яйця або меланж	0,500 кг
Вода (20-25 °C)	0,135 кг
Всього	1,275 кг

Сироп для просочення

Вода	0,100 кг
Цукор	0,050 кг
Коньяк	0,015 кг
Всього	0,165 кг

Білкове суфле «Пломбір»

Суша суміш Paloma Ovablanca	0,300 кг
Вода ¹	0,300 кг
Цукор	0,100 кг
Вода	0,100 кг
Вершкове масло 82%	0,060 кг
Згущене молоко	0,100 кг
Желатин	0,015 кг
Вода для желатину	0,075 кг
Всього	1,050 кг

Ганаш для покриття

Глазур Carat Coverlux Dark	0,300 кг
Вершки Festipak	0,130 кг
Вершкове масло 82%	0,030 кг
Всього	0,460 кг

МЕТОД РОБОТИ

Шоколадний бісквіт н/ф

Рідкі компоненти змішати з сухими та перемішати 1 хв на повільній та 4 хв на середній швидкості міксера за допомогою вінчика.

Зробити дві розмазки 25*35 см.

Випікати при $t=160-165^{\circ}\text{C}$, 15-20 хв в залежності від маси тістового н/ф та параметрів печі.

Сироп для просочення

Цукор змішати з водою, довести до кипіння, додати коньяк та залишити до повного охолодження.

Білкове суфле «Пломбір»

Желатин замочити з водою та лишити для набухання.

Сушу суміш **Paloma Ovablanca** змішати з водою¹, збити 3-5 хв за допомогою вінчика. Приготувати сироп з цукру та води² ($t=110^{\circ}\text{C}$), влити тонкою струйкою в білкову масу продовжуючи збивати.

Додати згущене молоко та вершкове масло, перемішуючи крем на низькій швидкості.

Додати розтоплену желатинову масу, перемішати до однорідності.

Ганаш для покриття

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

КОМПОЗИЦІЯ & ДЕКОРУВАННЯ

На 3 торти 16*16 см по 0,706 кг

$m_{\text{бісквіт}} = 0,116 \text{ кг} \cdot 2$

$m_{\text{сироп}} = 0,027 \text{ кг} \cdot 2$

$m_{\text{суфле}} = 0,270 \text{ кг}$

$m_{\text{ганаш}} = 0,150 \text{ кг}$

Зібрати тістечко в наступній послідовності:

бісквіт, сироп, суфле, бісквіт, сироп, ганаш.

Залишити виріб на стабілізацію до повного застигання суфле (холодильник/морозильна камера).

Нарізати тістечка необхідного розміру, декорувати за бажанням.

Торт Трюфель



Торт Трюфель



КРЕМОВА

М'ЯКІСТЬ |

ВОЛОГІСТЬ |

ТЯГУЧІСТЬ |

ІНГРЕДІЄНТИ

Бісквітний н/ф

Суха суміш Tegral Super Cake Choco	1,000 кг
Олія	0,150 кг
Яйця	0,350 кг
Вода	0,200 кг
Всього	1,700 кг

Цукровий сироп

Вода	0,112 кг
Цукор	0,056 кг
Коньяк	0,012 кг
Всього	0,180 кг

Шоколадний Масляний крем

Начинка Cremfil Classic Chocolate	0,250 кг
Вершки Festipak	0,125 кг
Вершкове масло 82%	0,125 кг
Всього	0,520 кг

КОМПОЗИЦІЯ & ДЕКОРУВАННЯ

На 2 торти d= 18 см по 0,794 кг

$m_{\text{бісквіт}} = 0,150 \text{ кг} \cdot 3$

$m_{\text{сироп}} = 0,030 \text{ кг} \cdot 3$

$m_{\text{крем}} = 0,080 \text{ кг} \cdot 3 + 0,100 \text{ кг на декор}$

Зібрати торт в наступній послідовності: шоколадний бісквіт, сироп, масляний крем, бісквіт, сироп, крем, бісквіт, сироп, крем.

Залишити торт на стабілізацію 6-8 год.

Прикрасити торт бісквітною крихтою та кремом за бажанням.

МЕТОД РОБОТИ

Бісквітний н/ф

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

Бісквітне тісто вилити в форму Ø18см.

Випікати при $t = 160-180^\circ\text{C}$, 15-25 хв. до готовності.

Втрати на випікання 12%.

Цукровий сироп

Цукор змішати з водою, довести до кипіння. Охолодити, додати коньяк та перемішати.

Шоколадний Масляний крем

Вершки рослинні без цукру Festipak та начинку Cremfil Classic Chocolate аерувати 2-3 хв на середніх обертах міксера, додати вершкове масло кімнатної температури, перемішати ще протягом 1 хв.

Торт Захер



Торт Захер



МОЙСТ

ЗВ'ЯЗАНІСТЬ



ВОЛОГІСТЬ



ТАНЕННЯ



ІНГРЕДІЄНТИ

Шоколадний бісквіт/ф

Суха суміш Tegral Dark Moist Cake	1,000 кг
Яйця	0,400 кг
Олія	0,400 кг
Вода (18-20 °C)	0,200 кг
Всього	2,000 кг

Абрикосовий мармелад

Начинка Purafil Apricot	0,185 кг
Глазур Harmone Classic Neutra	0,370 кг
Вода	0,090 кг
Всього	0,645 кг

Ганаш для покриття

Глазур Carat Coverlux Milk	0,372 кг
Вершки Festipak	0,161 кг
Вершкове масло 82%	0,037 кг
Всього	0,570 кг

КОМПОЗИЦІЯ & ДЕКОРУВАННЯ

На 3 торти d= 18 см по 0,834 кг

$m_{\text{бісквіт}} = 0,222 \text{ кг} \cdot 2$

$m_{\text{мармелад}} = 0,100 \text{ кг} \cdot 2$

$m_{\text{ганаш}} = 0,190 \text{ кг}$

Зібрати торт в наступній послідовності: бісквіт, гарячий абрикосовий мармелад, бісквіт, мармелад.

Залишити торт на стабілізацію 6-8 год.

Покрити готовий торт ганашем та задекорувати за бажанням.

МЕТОД РОБОТИ

Шоколадний бісквіт/ф

Рідкі компоненти змішати з сухими та перемішати 2 хв на повільній та 2 хв на середній швидкості міксера за допомогою лопатки.

Зробити розмазку 40*60 см.

Випікати при $t = 160-165^{\circ}\text{C}$, 15-20 хв в залежності від маси тістового н/ф та параметрів печі.

Абрикосовий мармелад

Глазур змішати з водою та довести до кипіння, додати абрикосову начинку, перемішати та прокип'ятити до 1 хв.

Ганаш для покриття

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

Торт Бамблбі кейк



Торт Бамблбі кейк



ІНГРЕДІЄНТИ

Шоколадний бісквіт/ф

Яйце	0,625 кг
Цукор	0,400 кг
Борошно в.г.	0,237 кг
Крохмаль	0,150 кг
Розпушувач	0,005 кг
Сіль	0,001 кг
Емульгатор Poligel	0,053 кг
Какао-порошок	0,050 кг
Всього	1,521 кг

Просочення

Цукор	0,030 кг
Вода	0,060 кг
Ароматична паста Classic Coffee CL	0,004 кг
Всього	0,094 кг

Апельсиновий курд

Начинка Кремфіл апельсиновий крем	0,100 кг
Всього	0,100 кг

Крем кавовий

Начинка Cremfil Classic Vanilla	0,200 кг
Вершки Montamix	0,200 кг
Ароматична суміш Classic Coffee CL	0,024 кг
Желатин	0,005 кг
Вода	0,025 кг
Всього	0,454 кг

КОМПОЗИЦІЯ & ДЕКОРУВАННЯ

На один торт Ø18 см

$m_{\text{бісквіт}} = 0,100 \text{ кг} * 3$

$m_{\text{сироп}} = 0,030 \text{ кг} * 3$

$m_{\text{апельсиновий курд}} = 0,050 \text{ кг} * 2$

$m_{\text{крем кавовий}} = 0,080 \text{ кг} * 3 + \text{декор}$

Випечений та охолоджений бісквіт поділити на три рівні частини.

Зібрати торт наступним чином:

Бісквіт просочити сиропом, нанести апельсиновий курд потім кавовий крем. Накрити бісквітом просочити сиропом, нанести апельсиновий курд потім кавовий крем. Накрити бісквітом просочити сиропом. Покрити кремом. Залишити на стабілізацію. Вага готового виробу $m=0.944 \text{ кг}$.

МЕТОД РОБОТИ

Бісквітний н/ф

Яйця, цукор, емульгатор **Poligel** змішати та збивати вінчиком 3 хв на середній швидкості. Додати сухі компоненти та збивати ще 5 хв на високій швидкості. Вилити тісто у 5 форм Ø18 см. Випікати при $t=165-180^{\circ}\text{C}$, 30-45 хв в залежності від маси тістової н/ф та параметрів печі. Втрати на випікання 12%.

Просочення

У сотейнику змішати цукор та воду, зварити сироп. Додати **ароматичну пасту Classic Coffee CL**, перемішати.

Апельсиновий курд

Начинка готова до використання.

Крем

Желатин залити холодною водою, залишити у холодному місці на 10 хвилин для стабілізації. У діжку міксера помістити начинку **Cremfil Classic Vanilla** та вершки **Montamix**, збити 2 хвилини за допомогою вінчика. Розтопити желатинову масу. Внести в крем при постійному його помішуванні. Внести ароматичну суміш **Classic Coffee CL**.

Cake collection

Унікальні текстури для створення смачних шедеврів

ШИФОН

М'ЯКІСТЬ | 

ЛЕГКІСТЬ | 

ТАНЕННЯ | 

Шифон

м'яка та ніжна
текстура, яка тане 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

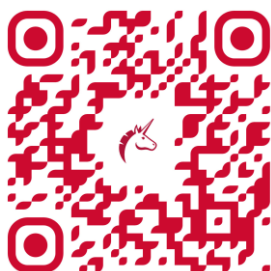


ТОВ «Пуратос Україна»
65003 Україна, Одеса,
вул. Чорноморського Козацтва 115
тел.+38 (0482) 30-35-58
e-mail: Office_ukr@puratos.com
www.puratos.com.ua

Cake Collection

Autumn 2025

Слідкуйте за нами в Фейсбук та Інстаграм



За більш детальною інформацією звертайтеся
до свого регіонального менеджера