

# ΚΑΤΑΛΟΓ ΔΕΣΕΡΤΙΒ

*Pâtisserie collection*

*2025*

# Червоне тістечко для матусі



# Червоне тістечко для матусі



## ІНГРЕДІЄНТИ

### Мигдалевий дакуаз

|                   | g   |
|-------------------|-----|
| Цукрова Пудра     | 110 |
| Борошно пшеничне  | 65  |
| Мигдалеве борошно | 125 |
| Яєчний білок      | 255 |
| Цукор пісок       | 155 |

### Малинове желе

|               | g   |
|---------------|-----|
| Малинове пюре | 300 |
| Цукор         | 75  |
| Агар Агар     | 4   |
| Желатин       | 2,5 |

### Фісташковий мус

|                                  | g           |
|----------------------------------|-------------|
| <b>Pralirex Pistachio</b>        | <b>200</b>  |
| <b>Вершки без цукру Festipak</b> | <b>1150</b> |
| <b>Belcolade Blanc Selection</b> | <b>900</b>  |
| Молоко                           | 250         |
| Желатин                          | 7           |

### Глазур

|                              | g           |
|------------------------------|-------------|
| <b>Miroir Glassage Rouge</b> | <b>Q.S.</b> |

## МЕТОД РОБОТИ

### Мигдалевий дакуаз

Білок аерувати з цукром до стійких піків. Перемішати сухі компоненти. Випікати розмазку при температурі 180C 10-15 хв.

### Малинове желе

Пюре нагріти, додати суміш агару і цукру. Варити 1 хв. Додати попередньо замочений розтоплений желатин. Розлити по формам.

### Фісташковий мус

Молоко нагріти з попередньо замоченим желатином. Вилити суміш на шоколад. Перемішати до однорідності. Додати Фісташкову пасту **Pralirex Pistachio**. Додати збиті до м'яких піків вершки. Обережно вимішати за допомогою лопатки.

# Тістечко «Насолоджуйся літом»



# Тістечко «Насолоджуйся літом»



## ІНГРЕДІЄНТИ

### Ванільний бісквіт

|                                 |                 |
|---------------------------------|-----------------|
| <b>Easy Sponge Green Velvet</b> | <b>0,024 кг</b> |
| <b>Easy Muffin Vanilla</b>      | <b>0,200 кг</b> |
| Борошно пшеничне                | 0,256 кг        |
| Цукор                           | 0,320 кг        |
| Олія рослинна                   | 0,280 кг        |
| Вода                            | 0,200 г         |
| Яйце або меланж                 | 0,320 г         |

### Цукровий сироп

|       |          |
|-------|----------|
| Вода  | 0,200 кг |
| Цукор | 0,100 кг |

### Фісташковий мус

|                                  |                 |
|----------------------------------|-----------------|
| <b>Pralirex Pistachio 100%</b>   | <b>0,150 кг</b> |
| <b>Belcolade Blanc Selection</b> | <b>0,675 кг</b> |
| <b>Вершки без цукру Festipak</b> | <b>0,863 кг</b> |
| Молоко                           | 0,188 кг        |
| Желатин                          | 0,011 кг        |
| Вода                             | 0,055 кг        |

## МЕТОД РОБОТИ

### Ванільний бісквіт

Однофазно змішати всі компоненти. Перемішати лопаткою 2 хв на повільній швидкості та 2 хв на високій. Випікаємо:

- в поді  $t = 190^{\circ}\text{C}$ -верх,  $180^{\circ}\text{C}$  – низ протягом 10-15 хв;
- конвектомат  $190^{\circ}\text{C}$  8-10 хв.

### Цукровий сироп

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

### Фісташковий мус

Желатин залити холодною водою, накрити плівкою в контакт та залишити на 15 хв в холодильнику для набухання. Шоколад та фісташкову пасту помістити в одну ємність. Вершки та молоко нагріти до  $t = 80^{\circ}\text{C}$ , вилити на шоколад з фісташковою пастою. Залишити на 2 хвилини, перемішати до однорідності. Додати нагріту желатинову масу. Перемішати до однорідності, пробити блендером.

# Тістечко «Насолоджуйся літом»



## ІНГРЕДІЄНТИ

### Вишнева начинка

|                          |                 |
|--------------------------|-----------------|
| <b>Topfil Cherry 40%</b> | <b>1,250 кг</b> |
|--------------------------|-----------------|

### Вишневий мус

|                          |                 |
|--------------------------|-----------------|
| <b>Easy Whip Cream</b>   | <b>0,350 кг</b> |
| Вода                     | 0,700 кг        |
| <b>Topfil Cherry 40%</b> | <b>0,700 кг</b> |
| Желатин                  | 0,014 кг        |
| Вода                     | 0,070 кг        |

### Декор

|                                   |                 |
|-----------------------------------|-----------------|
| <b>Глазур Harmony Cold Neutra</b> | <b>0,300 кг</b> |
|-----------------------------------|-----------------|

## МЕТОД РОБОТИ

### Вишнева начинка

Продукт готовий до використання.

### Вишневий мус

Желатин залити холодною водою, накрити плівкою в контакт та залишити на 15 хв в холодильнику для набухання. У воду додати суху суміш «Easy Whip Cream». Збивати за допомогою віночка протягом 3-5 хвилин на високих обертах міксеру. Додати начинку **Topfil Cherry**, перемішати до однорідності. Додати розтоплений желатин, перемішати до однорідності.

### Декор

Глазур перемішати за допомогою лопатки та використовувати для покриття поверхні.

# Малиновий Брауні



# Малиновий Брауні



## ІНГРЕДІЄНТИ

|                                              |     |
|----------------------------------------------|-----|
| <b>Суха суміш Easy Dark Chocolate Muffin</b> | 400 |
| Борошно пшеничне                             | 560 |
| Цукор                                        | 640 |
| Олія рослинна                                | 560 |
| Вода                                         | 400 |
| Яйце куряче                                  | 640 |

|                                     |      |
|-------------------------------------|------|
| <b>Глазур Армоні Классік</b>        | 2000 |
| <b>Нейтра</b>                       |      |
| Вода                                | 500  |
| <b>Начинка Topfil Raspberry 60%</b> |      |

## Декор

|                                  |
|----------------------------------|
| <b>Глазур Армоні Колд Нейтра</b> |
|----------------------------------|

## МЕТОД РОБОТИ

### Основа

Однофазно змішати всі компоненти.

Перемішувати лопаткою 2 хв на повільній і 2 хвилини на швидкій.

Розподілити на три листи 600\*400 по 1 кг тіста на лист.

Випікати при температурі 210 С 6 хв для конвекційної печі.

### Желе малинове

Глазур поєднати з водою, нагріти до 80°С, помішуючи до однорідності.

Додати начинку **Начинка Topfil**

**Raspberry 60%**. Перемішати до однорідності.

# Шоколадний Наполеон з какао-нібсами



## ІНГРЕДІЄНТИ

|                                  |             |
|----------------------------------|-------------|
| Борошно пшеничне                 | 500г        |
| <b>Маргарин Aristo Pan HF</b>    | <b>250г</b> |
| <b>Поліпшувач S500 Croissant</b> | <b>2г</b>   |
| Какао                            | 30г         |
| Сіль                             | 2,5г        |
| Яйця курячі або меланж           | 50г         |
| <b>Паста із закваскою</b>        | <b>150г</b> |
| <b>Softgrain Cocoa Nibs</b>      |             |
| Вода                             | 175г        |
|                                  |             |
| <b>Суха суміш Cremychoco</b>     | <b>350г</b> |
| Молоко                           | 1000г       |

## МЕТОД РОБОТИ

### Основа

До маргарину Aristo Pan HF додати борошно та какао і змішати до крихти. Далі додати Поліпшувач S500 Croissant, сіль, яйця з водою та пасту із закваскою Softgrain Cocoa Nibs і перемішати до однорідності на першій швидкості. Тісто поділити на 10 шматків, загорнути в плівку та поставити в холодильну камеру на 2 години.

Потім тісто розкачати до товщини 1мм і

випекти при температурі 180°C, час 7-8 хв.

### Крем

Молоко підігріти до 30°C, вилити в збивальну машину, додати суху суміш Cremychoco, збивати на великій швидкості 5хв.

Готові випечені коржі перемастити кремом КремікоЧоко, поверхню торта посипати крихтою.

# Печиво «Мадлен»



# Печиво «Мадлен»



## ІНГРЕДІЄНТИ

### Печиво н/ф:

|                              |                 |
|------------------------------|-----------------|
| <b>Easy Satin Creme Cake</b> | <b>0,250 кг</b> |
| Борошно пшеничне в.г.        | 0,300 кг        |
| Цукор-пісок                  | 0,450 кг        |
| Яйця або меланж              | 0,350 кг        |
| Олія                         | 0,300 кг        |
| Вода (20-25 °C)              | 0,225 кг        |

### Начинка Полунична:

|                            |                 |
|----------------------------|-----------------|
| <b>Smoopees Strawberry</b> | <b>0,280 кг</b> |
|----------------------------|-----------------|

### Покриття:

|                            |                 |
|----------------------------|-----------------|
| <b>Carat Coverlux Dark</b> | <b>0,500 кг</b> |
|----------------------------|-----------------|

## МЕТОД РОБОТИ

### Печиво н/ф

Приготування тіста відбувається однофазно, в рідкі компоненти вносимо сухі, перемішуємо лопаткою 2 хв на повільній швидкості та 2 хв на середній. Додаємо **Smoopees Strawberry** та перемішуємо тісто до однорідності. Відсаджуємо тісто в форму на 2/3. Температура випічки 170-180 °C, 10-15 хв, в залежності від типу печі та маси н/ф.

### Начинка полунична

Продукт готовий до використання. Додати в тістовий н/ф, перемішати за допомогою лопатки.

### Начинка полунична

Глазур нагріти до температури 40-45°C. За бажанням додати жиророзчинний барвник.

# Тістечко «Міні Павлова ЛИМОН»



# Тістечко «Міні Павлова ЛИМОН»



## ІНГРЕДІЄНТИ

| Фісташкова меренга | g    |
|--------------------|------|
| Paloma Ovablanca   | 500  |
| Цукрова пудра      | 500  |
| Вода               | 500  |
| Pistaches Vertes   | Q.S. |

| Лимонний крем               | g    |
|-----------------------------|------|
| Начинка Cremfil lemon Cream | Q.S. |

| Аерований цитрусовий ганаш | g     |
|----------------------------|-------|
| Вершки без цукру Festipak  | 500 g |
| Цедра лимону               | 1 шт  |
| Belcolade Blanc Selection  | 360 g |
| Вершки Whippak             | 500 g |

## МЕТОД РОБОТИ

### Фісташкова меренга

Поєднати однофазно у діжі планетарного міксера. Збивати на високій швидкості 15 хвилин. Відсадити заготовки по 20 г. Випікати при 100 C, 1 год 30 хв.

### Лимонний крем

Продукт готовий до використання. Відсадити начинку на запечену меренгу.

### Аерований цитрусовий ганаш

**Вершки Festipak** з цедрою лимону нагріти до 80°C, залишити на 10 хвилин. Процідити через сито. Знову нагріти до 80°C. Гарячими вершками залити шоколад **Belcolade Blanc Selection**. Перемішати до однорідності. Додати **холодні вершки Whippak**. Перемішати до однорідності. Пробити блендером. Залишити на 1-12 годин. Збити за допомогою вінчика на середніх обертах міксера. Аерований ганаш готовий до використання.

# Тістечко Блонді



# Тістечко «Блонді»



## ІНГРЕДІЄНТИ

### Amber Blondie

|                                                      |              |
|------------------------------------------------------|--------------|
| Масло вершкове 82%                                   | 300 г        |
| <b>Шоколад Belcolade Selection Amber Cacao trace</b> | <b>480 г</b> |
| Яйця або яєчний меланж                               | 360 г        |
| Цукор                                                | 320 г        |
| Коричневий цукор                                     | 60 г         |
| Глюкозний сироп                                      | 70 г         |
| Борошно                                              | 250 г        |
| Розпушувач                                           | 2 г          |
| Сіль                                                 | 3 г          |
| Білок                                                | 120 г        |
| Смажене насіння гарбуза                              | 200 г        |

### Солона карамель

|                                                      |              |
|------------------------------------------------------|--------------|
| Желатин                                              | 14 г         |
| Вода                                                 | 84 г         |
| Цукор                                                | 360 г        |
| Глюкозний сироп                                      | 150 г        |
| <b>Вершки без цукру Festipak</b>                     | <b>750 г</b> |
| Вершкове масло 82%                                   | 200 г        |
| <b>Шоколад Belcolade Selection Amber Cacao trace</b> | <b>150 г</b> |
| Морська сіль                                         | 6 г          |

## МЕТОД РОБОТИ

### Amber Blondie

Масло разом з шоколадом розтопіть і розігрійте до 40°C. збити цілі яйця з цукром, коричневим цукром і глюкозним сиропом. Змішайте обидві суміші разом і додайте лопаткою просіяне борошно, розпушувач і сіль. Збийте білки і додайте їх лопаткою. Викладіть у форму для випічки 30x47 см на застелене силіконом деко. Присипте смаженим насінням гарбуза і випікайте при 175°C 30 хвилин, дайте охолонути і наріжте на шматочки.

### Солона карамель

Замочіть желатин у воді. Приготуйте карамель з цукру та глюкози. Розігрійте вершки і масло і поетапно додайте в карамель. Додайте сіль і білий шоколад і перемішайте. Додайте замочений желатин і знову перемішайте. Нарешті остудіть карамель і полийте карамеллю поверх блонді. Залишити на ніч і нарізати потрібної форми.

# Тістечко «Блонді»



## ІНГРЕДІЄНТИ

|                                                              |              |
|--------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Карамельне покриття</b>                                   | g            |
| <b>Шоколад Belcolade<br/>Selection Amber Cacao<br/>trace</b> | <b>500 г</b> |
| Олія                                                         | 50 г         |
| <b>Пралікрак Солон<br/>карамель</b>                          | <b>350 г</b> |

## МЕТОД РОБОТИ

### **Карамельне покриття**

Розтопіть карамельний шоколад і додайте олію та **Пралікрак солон карамель**. Занурте блонді в покриття (32°)

# Εκλερ



# Еклер



## ІНГРЕДІЄНТИ

### Еклер н/ф:

|                           |                 |
|---------------------------|-----------------|
| <b>Tegral Clara Ultra</b> | <b>1.000 кг</b> |
| Олія                      | 0,400 кг        |
| Вода                      | 1,760 кг        |

### Крем «Фруктовий»

|                                                      |                 |
|------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>Сремусо</b>                                       | <b>0,350 кг</b> |
| Вода                                                 | 1,000 кг        |
| <b>Замінник вершків на рослинній основі Emilcrem</b> | <b>0,675 кг</b> |
| <b>Пурафіл вишня/абрикос/полуниця</b>                | <b>0,675 кг</b> |

### Глазур Карат:

|                                         |             |
|-----------------------------------------|-------------|
| <b>Carat Decorcrem White/Dark/AMBER</b> | <b>Q.S.</b> |
|-----------------------------------------|-------------|

## МЕТОД РОБОТИ

### Еклер н/ф:

До зважених рідких компонентів додати суміш «Tegral Clara Ultra», перемішати 1 хв. на повільній швидкості потім 5-6 хвилин на середній швидкості до утворення однорідного тіста.

Параметри випічки:

- подова піч: 190-200°C 25 хв. із закритою заслінкою + 5 хв. з відкритою
- ротаційна піч: 170-180°C 20 хв. із закритою заслінкою + 5 хв. з відкритою
- конвекційна піч: 170-180°C 20 хв. із закритою заслінкою + 5 хв. з відкритою

### Крем «Фруктовий»

Сремусо поєднати з водою, збивати вінчиком 5 хв.

Замінник вершків на рослинній основі Emilcrem збивати вінчиком 3-4 хв.

Додати начинку **Пурафіл вишня/абрикос/полуниця** перемішати.

### Глазур Карат:

Глазур нагріти до 45  
Робоча температура 28-32C.

# Макарон



# Макарон



## ІНГРЕДІЄНТИ

### Макарон н/ф

|                      |                 |
|----------------------|-----------------|
| <b>Patis Macaron</b> | <b>1,000 кг</b> |
| Вода 45-50С          | 0.200 кг        |
| Барвник              | Q.S.            |

### Фундучний ганаш з МОЛОЧНИМ ШОКОЛАДОМ

|                                     |          |
|-------------------------------------|----------|
| <b>Belcolade Origin Vietnam 45%</b> | 0,400 кг |
| Вершки Festipak                     | 0,300 кг |
| Масло вершкове                      | 0,035 кг |
| <b>Пралірекс фундук 100%</b>        | 0,070 кг |

## МЕТОД РОБОТИ

### Макарон н/ф

Всі компоненти перемішати в міксері лопаточною насадкою 4 хв на високій швидкості.

Одразу відсадити на Silpat або силіконізований пергамент.

Параметри випічки: 135°C для ротаційної печі 20 хвилин з відкритим шибером.

### Фундучний ганаш з МОЛОЧНИМ ШОКОЛАДОМ

Вершки підігріти до 80 °C та вилити на шоколад **Belcolade Origin Vietnam 45%**, додати вершкове масло та **Пралірекс фісташка 100%**. Пробити ганаш блендером та залишити на стабілізацію на 8-12 год при t= 12-18 °C.

# Рокси



# Рокси



## ІНГРЕДІЄНТИ

### Рокс фінік-мигдаль

|                                 |             |
|---------------------------------|-------------|
| <b>Belcolade Noir MALT</b>      | <b>300г</b> |
| Фініки без кісточки             | 500г        |
| Мигдаль подрібнений<br>смажений | 250г        |

### Рокс фундук

|                                |             |
|--------------------------------|-------------|
| <b>Belcolade Lait MALT</b>     | <b>300г</b> |
| Фундук подрібнений<br>смажений | 250г        |
| Шоколадні рисові кульки        | 100г        |

### Рокс Amber Caramel

|                                  |             |
|----------------------------------|-------------|
| <b>Carat Decorcream Amber</b>    | <b>800г</b> |
| <b>Crousticrep</b>               | 300г        |
| Пісочне печиво                   | 300г        |
| <b>Cremfil Classic Caramel D</b> | <b>300г</b> |

### Рокс фісташка-буряк

|                                 |             |
|---------------------------------|-------------|
| <b>Belcolade Noir MALT</b>      | <b>300г</b> |
| Фініки без кісточки             | 500г        |
| Мигдаль подрібнений<br>смажений | 250г        |

## МЕТОД РОБОТИ

### Рокс фінік-мигдаль

1. Зробити корпус з темперованого шоколаду **Belcolade Noir MALT** у молді.
2. Подрібнити у блендері фініки до пастоподібного стану, змішати з подрібненим мигдалем.
3. Викласти у молди начинку з фініків та мигдалю на застиглий шоколад.

### Рокс фундук

Змішати темперований шоколад **Belcolade Lait MALT** з фундуком та рисовими кульками, викласти у молд.

### Рокс Amber caramel

1. Розтопити **Carat Decorcream Amber** до 50 градусів, зробити корпус у молді. Викласти у середину начинку **Cremfil Classic Caramel D**. Змішати решту **Carat Decorcream Amber** подрібненим на шматочки пісочним печивом та **Crousticrep**, викласти суміш зверху на карамель.

### Рокс фісташка-буряк

Змішати темперований шоколад **Belcolade Blanc Selection** з іншими інгредієнтами, викласти у молд.

*Every  
patisserie creation  
has a story  
to tell*

**ТОВ «Пуратос Україна»**

65003 Україна, Одеса, вул. Чорноморського Козацтва 115

тел.+38 (0482) 30-35-58

e-mail: [Office\\_ukr@puratos.com](mailto:Office_ukr@puratos.com)

[www.puratos.com.ua](http://www.puratos.com.ua)

 PuratosUkraine

**За більш детальною інформацією звертайтеся до свого регіонального менеджера**