

ΚΑΤΑΛΟΓ
ΔΕΣΕΡΤΙΒ

Patisserie collection

*Sweet journey
from Autumn to Winter*

2025

Profiterole Pina Colada



Профітролі Піна Колада



ІНГРЕДІЄНТИ

Профітролі н/ф:

Tegral Clara Ultra	1,000 кг
Какао порошок алкалізований	0,050 кг
Олія	0,400 кг
Вода	1,760 кг
Вихід:	1,880 кг

Кокосовий крем

Вода	1,000 кг
Суха суміш Cremuso	0,350 кг
Начинка Кремфіл кокос	0,750 кг
Вершки Whippak	0,700 кг

Ананасовий конфітю

Начинка Топфіл Ананас кубики 60%	0,350 кг
---	-----------------

Декор

Глазур Carat Coverlux White	0,400 кг
Соняшникова олія	0,120 кг
Кокосова стружка	Q.S.

МЕТОД РОБОТИ

Профітролі н/ф:

До зважених рідких компонентів додати суміш «Tegral Clara Ultra» та алкалізований какао порошок, 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

Кокосовий крем

У чашу міксеру зважити воду, додати суху суміш **Cremuso**. Збити за допомогою віночка 2 хвилини до однорідної консистенції. Додати начинку **Кремфіл кокос** та **вершки Whippak**, збити за допомогою вінчика 1 хвилину на середніх обертах міксеру.

Ананасовий конфітю

Начинка готова до використання.

Декор

Глазур розтопити, додати соняшкову олію, перемішати. Нанести на еклер. Посипати відразу на глазур кокосову стружку.

Travel Cake Десерт у дорозы



Travel Cake

Десерт у дорогу



ІНГРЕДІЄНТИ

Ванільний бісквіт фіолетовий/зелений

Easy Sponge Purple/Green Velvet	0,032 кг
Easy Muffin Vanilla	0,133 кг
Борошно пшеничне	0,127 кг
Цукор	0,213 кг
Олія рослинна	0,187 кг
Вода	0,133 кг
Яйце або меланж	0,213 кг

Ванільний бісквіт

Easy Muffin Vanilla	0,125 кг
Борошно пшеничне	0,175 кг
Цукор	0,200 кг
Олія рослинна	0,175 кг
Вода	0,125 кг
Яйце або меланж	0,200 кг

Цукровий сироп

Вода	0,200 кг
Цукор	0,100 кг

Ванільний заварний крем

Суша суміш Cremuso	0,620 кг
Вершки Festipak	0,890 кг
Вода	0,890 кг

Начинка Лікер Адвокат

Начинка Кремфіл Лікер Адвокат	1,200 кг
--------------------------------------	-----------------

МЕТОД РОБОТИ

Бісквітні н/ф

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°C – низ протягом 10-15 хв;
конвектомат 190°C 8-10 хв.

Цукровий сироп

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

Ванільний заварний крем

Воду та вершки Festipak об'єднати у чаші міксера, додати суху суміш Cremuso. Збивати на низьких обертах міксера за допомогою віночка 2хвилини та 2 хвилини на середніх обертах міксера.

Начинка Лікер Адвокат

Начинка готова до використання.

КОМПОЗИЦІЯ & ДЕКОРУВАННЯ

На рамку 600*400 см

У металеву форму спершу кладемо фіолетовий ванільний бісквіт, просочуємо сиропом (за бажанням). На фіолетовий бісквіт нанести заварний крем. Поверх заварного крему зробити тоненьку розмазку начинки **Кремфіл Лікер Адвокат**, накрити ванільним бісквітом, просочити цукровим сиропом (за бажанням). На ванільний просочений бісквіт нанести ванільний заварний крем, поверх заварного крему нанести тоненьку розмазку начинки **Кремфіл Лікер Адвокат**, накрити зеленим ванільним бісквітом. Поставити в шокер для стабілізації. Нарізати на порційні тістечка. Декорувати за бажанням.

Cake bird's milk
Тістечко
Пташине молоко



Cake bird's milk

Тістечко

Пташине молоко



ІНГРЕДІЄНТИ

Фундучний бісквіт Джоконда

Яйця	0,260 кг
Олія	0,225кг
Вода	0,170 кг
Цукор-пісок	0,340 кг
Борошно пшеничне	0,150 кг
Борошно фундучне	0,075 кг
Суха суміш Easy Satin Crème Cake	0,190 кг

Суфле

Вершкове масло	0,450 кг
Згущене молоко	0,360 кг

Мандаринове желе

Глазур Harmony Classic Neutra	3,000 кг
Вода	0,750 кг

Покриття

Шоколад Belcolade Noir Selection	0.400 кг
Шоколад Belcolade Supreme	0,600 кг
Олія рослинна	0,200 кг
Подрібнений обсмажений фундук	0,150 кг

Покриття

Шоколад Belcolade Noir Selection	0.400 кг
Шоколад Belcolade Supreme	0,600 кг
Олія рослинна	0,200 кг

МЕТОД РОБОТИ

Фундучний бісквіт Джоконда

У рідкі компоненти додати сухі. Збити за допомогою лопати на низьких обертах міксера протягом 2хв та на середніх обертах міксера 2хв. Викласти бісквіт тонким на силікон або пергамент, розрівняти лопаткою. Випікати при $t=175-180^{\circ}\text{C}$ 8-10 хвилин.

Суфле

З вершкового масла та згущеного молока приготувати крем. У сотейник помістити воду 1, цукор пісок та агар-агар. Уварити сироп до 103°C . Паралельно з уварюванням сиропу потрібно приготувати білкову масу. У діжку міксера помістити воду 2, розчинити у ній лимонну кислоту та додати **суху суміш Paloma Ovablanca**. Збивати за допомогою вінчика спочатку на маленьких, а потім на високих обертах міксера до отримання стабільної збитої маси. У збиту білкову масу тоненькою цівочкою вливати уварений сироп (103°C) і продовжувати збивати до отримання стійкої маси. Далі внести попередньо приготовлений масляний крем і швидко перемішати до отримання однорідної маси, щоб маса не осіла.

Мандаринове желе

У сотейник зважити **глазур Harmony Classic Neutra** та воду. Довести до кипіння, помішуючи вінчиком. Додати **начинку Topfil Mandarine**, довести до кипіння. Додати лимонний сік, перемішати. Розлити у форми необхідного розміру.

Покриття

Розтопити шоколад на паровій бані, додати рослинну олію, перемішати. Додати подрібнений фундук, перемішати.

Lemon-Poppy seed cake Лимонно-маковий кекс



Lemon-Poppy seed cake

Лимонно-маковий кекс



ІНГРЕДІЄНТИ

Маково-ванільний н/ф

Суха суміш Easy Muffin Vanilla	0,250 кг
Борошно пшеничне в.г.	0,300 кг
Насіння маку	0,050 кг
Маргарин Aristo Pane HF	0,350 кг
Цукор-пісок	0,400 кг
Яйця або меланж	0,350 кг
Вода (20-25 °C)	0,250 кг

Лимонна начинка

Вершки Festipak	0,250 кг
Начинка Cremfil Lemon Cream	0,400 кг

Меренга

Суха суміш Paloma Ovablanca	0,055 кг
Вода	0,055 кг

КОМПОЗИЦІЯ & ДЕКОРУВАННЯ

1. 450 грам тістового н/ф помістити у форму для кексу з отвором. Випекти.
2. Готовий вистиглий кекс начинити лимонною начинкою.
3. Задекорувати меренгою

Маса кексу 413 г
Маса начинки 160 г

МЕТОД РОБОТИ

Маково-ванільний н/ф

М'який маргарин **Aristo Pane HF** аерувати з цукровою пудрою. Додати порційно воду та яйця. Змішати до однорідності. Додати борошно, суху суміш **Easy Muffin Vanilla** та насіння маку. Перемішати до однорідності. Тісто поділити на 4 порції.

Випікати при $t=170^{\circ}\text{C}$, 35 хвилин.

Вихід: 4 тістових н/ф по 450г.

Лимонна начинка

Вершки та начинку помістити у чашу міксеру. Аерувати за допомогою вінчика на середніх обертах міксеру 2 хвилини.

Меренга

У воду дозувати суху суміш та збити на високих обертах 5-7 хвилин.

**Macaron
Banoffee Pie
Макарон
Банофі Пай**



Macaron Banoffee Pie Макарон Банофі Пай



ІНГРЕДІЄНТИ

Макарон н\ф:

Patis Macaron	1,000 кг
Вода (45-50°C)	0,200 кг

Банановий ганаш

Belcolade Lait Selection	0,540 кг
Вершки Festipak	0,600 кг
Classic banana	0,120 кг
Вершкове масло	0,090 кг

Начинка

Cremfil Salted Caramel	Q.S.
-------------------------------	-------------

МЕТОД РОБОТИ

Макарон н\ф

Змішати суміш **Patis Macaron** з теплою водою та збити лопаткою 4 хв на високій швидкості. Відсадити макарони на силіконізований пергамент.

Поставити н/ф в холодну піч, випікати при $t=135^{\circ}\text{C}$ 20-25 хв з відкритим шибером.

Банановий ганаш

Вершки **Festipak** нагріти до 80°C , вилити на шоколад **Belcolade Lait Selection** з ароматичною сумішшю **Classic banana**. Перемішати до однорідності. Додати вершкове масло кімнатної температури. Пробити блендером. Накрити плівкою в контакт. Залишити на стабілізацію на 6-8 годин.

Начинка

Начинка готова до використання.

КОМПОЗИЦІЯ & ДЕКОРУВАННЯ

Охолоджені макарони начинити ганашем, в центр відсадити солону карамель.
Декорувати за бажанням

Cake chocolate
on the top
Тістечко
шоколадне



Cake chocolate on the top Тістечко шоколадне



ІНГРЕДІЄНТИ

Шоколадний бісквіт н\ф:

Easy Chocolate Muffin	0,500 кг
Борошно пшеничне в.г.	0,700 кг
Цукор-пісок	0,800 кг
Яйця курячі або меланж	0,800 кг
Олія рослинна	0,700 кг
Вода (20-25°C)	0,500 кг

Шоколадно-горіховий крем

Cremfil Chocolate-Hazelnut	0,750 кг
Festipak	0,450 кг

Просочення

Вода	0,800 кг
Цукор	0,400 кг
Віскі або коньяк	0,080 кг

МЕТОД РОБОТИ

Шоколадний бісквіт н\ф

Однофазно змішати всі компоненти. Перемішати лопаткою 2 хв на повільній швидкості та 2 хв на середній. Вилити тісто на пергамент. Випікаємо: в поді $t=190^{\circ}\text{C}$ -верх, 180°C – низ протягом 10-15 хв; конвектомат 190°C 8-10 хв.

Шоколадно-горіховий крем

Начинку Cremfil **Chocolate-Hazelnut** змішати з вершками **Festipak** та збити вінчиком на середній швидкості 2 хв.

Просочення

Змішати всі інгредієнти в сотейнику та довести до кипіння. Охолодити.

КОМПОЗИЦІЯ & ДЕКОРУВАННЯ

Охолоджений бісквіт вирізати вирубкою необхідного діаметру.
Добре просочити тістечко, та присипати бісквітною крихтою.
Відсадити готовий крем фігурною насадкою та прикрасити за бажанням.

Raspberry éclair
Еклер з
малиновим
кремом



Raspberry éclair

Еклер з малиновим кремом



ІНГРЕДІЄНТИ

Еклер н/ф:

Tegral Clara Ultra	0.500 кг
Олія	0.200 кг
Вода (20°C)	0.880 кг

Малиновий крем

Cremyco	0.175 кг
Молоко/Вода	0.500 кг
Topfil Raspberry	0.175 кг
Festipak	0.175 кг

Малинове конфі:

Topfil Raspberry	0.250 кг
-------------------------	-----------------

Покриття:

Carat Coverlux White	0.250 кг
Олія соняшникова	0,080 кг

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

Малиновий крем

Суху суміш **Cremyco** збити разом з водою або молоком 5 хв на середній швидкості насадкою вінчик. Додати малинову начинку **Topfil Raspberry**, перемішати до однорідності, додати вершки **Festipak**.

Малинове конфі

Начинка готова до використання.

Покриття

Глазур розтопити до робочої температури 45-50°C. Додати соняшкову олію. Перемішати до однорідності

КОМПОЗИЦІЯ & ДЕКОРУВАННЯ

Готові Еклери начинити кремом та конфі, за бажанням покрити.

**Tartelette with
fruits**

**Тарталетка з
фруктами**



Tartelette with fruits

Тарталетка з фруктами



ІНГРЕДІЄНТИ

Пісочний н/ф

Суха суміш Easy Satin Cream Cake	0.150 кг
Борошно пшеничне	0.900 кг
Цукрова пудра	0.450 кг
Яйця курячі або меланж	0.200 кг
Маргарин Aristo Sfogliа HF	0.600 кг

Ванільний крем

Вода	0.690 кг
Суха суміш Cremysco	0.275 кг

Мигдалево-ванільний крем н/ф

Суха суміш Patis Macaron	0.600 кг
Вода	0.120 кг
Масло вершкове	0.240 кг
Ванільний крем	0.965 кг

Прошарок Манго

Начинка Topfil Mango	0.4 кг
----------------------	--------

МЕТОД РОБОТИ

Пісочний н/ф

Маргарин Aristo Sfogliа HF кімнатної температури, борошно пшеничне, суху суміш Easy Satin Cream Cake, цукрову пудру, перемішати до утворення крихти. Додати яйця, замісити тісто до однорідної, гладкої структури. Тісто обернути плівкою і покласти в холодильну камеру на 60хв.

Розкатати тісто, товщиною 3-4 мм, сформувати основу для тарта необхідного розміру та форми.. Температура випічки 170-180°C, перші 7-10 хв без крему та ще 4-7 хв для конвекційної печі.

Ванільний крем

У воду додати суху суміш Cremysco збивати на середніх обертах міксера за допомогою вінчика 5-6 хвилин. Оптимальна щільність крему набирається за 15хвилин. Додати крем у мигдалевий н/ф.

Мигдалево-ванільний крем н/ф

В суху суміш Patis Macaron додати гарячу воду (45-50°C), збити протягом 4 хв вінчиком, додати вершкове масло в останню хвилину збивання. Додати ванільний крем, перемішати до однорідності. Відсадити у випечений пісочний н/ф. Випікати при t=170-180°C 4-6 хв у конвекційній печі.

Прошарок Манго

Продукт готовий до використання.

КОМПОЗИЦІЯ & ДЕКОРУВАННЯ

У випечений пісочний н\ф
відсадити мигдалево-ванільний крем.
Випікати при t=170=1800 С ще 4-7 хвилин.

Охолодити тарту та відсадити начинку з Манго. Можна покрити поверхню нейтральною глазур'ю.
У якості декору використати свіжу ягоду з нейтральною глазур'ю.

Вага одного випеченого пісочного н\Ф m=20 г.
Вага начинки m=18 г.

Pernik
Пернік



Pernik Пернік



ІНГРЕДІЄНТИ

Корж пряний з медом:

Суха суміш Easy Spicy Cake	250 г
Борошно пшеничне	300 г
Сіль	5 г
Маргарин Aristo Pane HF	125 г
Цукор пісок	125 г
Патока	125 г
Мед	125 г
Яйце	100 г
Вода	50 г
Цедра апельсина	Q.S.

Крем Креміко:

Суха суміш Креміко	300 г
Вода	1000 г

Абрикосова начинка:

Начинка «Пурафіл зі смаком абрикосу»	Q.S.
---	-------------

МЕТОД РОБОТИ

Корж пряний з медом:

В діжі планетарного міксеру змішати **Суха суміш Easy Spicy Cake**, борошно і сіль.
Маргарин Aristo Pane 82%, цукор, патоку і мед нагріти до повного розчинення цукру. Вилити в суху пряну суміш. Перемішувати лопаткою.
Додати яйця і воду.
Вимішати пластичне тісто. Загорнути в плівку.
Стабілізувати в холодильнику мінімум 1 год.
Розкачати до 3 мм. Випікати при 180C 8-10 хв.

Крем Креміко:

Поєднати суху суміш і воду в діжі планетарного міксеру. Збивати вінчиком 5 хв

Абрикосова начинка:

Начинка повністю готова до використання.

КОМПОЗИЦІЯ & ДЕКОРУВАННЯ

Для торту 20*20
Корж пряний - 160 г
Крем заварний – 200 г
Начинка абрикосова – 50 г

Випечені коржі прошарувати заварним кремом, інжектуючи абрикосову начинку. Розділити на бруски/квадрати потрібного розміру. Верх оздобити абрикосовою начинкою і грецьким горіхом.

Brownie Брауні



Brownie Брауні



ІНГРЕДІЄНТИ

Брауні н/ф з Шоколадом Belcolade:

Easy Satin Creme Cake	0,100 кг
Масло вершкове	0,300 кг
Цукор	0,300 кг
Борошно пшеничне в.г.	0,100 кг
Яйця курячі або меланж	0,300 кг
Шоколад Belcolade Noir Selection	0,300 кг

Брауні н/ф з Глазур'ю Carat:

Глазур Carat Coverlux Dark	0,300 кг
Глазур Carat Coverlux Milk	0,150 кг
Маргарин Aristo Pane HF	0,270 кг
Яйця	0,270 кг
Цукор	0,330 кг
Борошно	0,075 кг
Суха суміш Easy Satin Crème Cake	0,015 кг
Сіль	0,003 кг
Горіхи	0,340 кг

МЕТОД РОБОТИ

Brownie з Шоколадом Belcolade

Розтоплену шоколадну глазур змішати з розтопленим марагином, охолодити до робочої температури 33°C. В чаші міксера змішати яйця та цукор за допомогою вінчика. До яєчної маси додати розтоплене масло змішане з розтопленим шоколадом. Перемішати до однорідності. До маси додати борошно змішане з сіллю та **сухою сумішшю Easy Satin Crème Cake**. Перемішати до однорідності. Додати обсмажені подрібнені горіхи, Перемішати до однорідності. Готовий тістовий н/ф вилити у рамку розміром 30*40 см. Випікати при температурі 170°C 30-35 хвилин.

Brownie з Глазур'ю Carat:

Розтоплену шоколадну глазур змішати з розтопленим марагином, охолодити до робочої температури 33°C. В чаші міксера змішати яйця та цукор за допомогою вінчика. До яєчної маси додати розтоплене масло змішане з розтопленим шоколадом. Перемішати до однорідності. До маси додати борошно змішане з сіллю та **сухою сумішшю Easy Satin Crème Cake**. Перемішати до однорідності. Додати обсмажені подрібнені горіхи, Перемішати до однорідності. Готовий тістовий н/ф вилити у рамку розміром 30*40 см. Випікати при температурі 170°C 30-35 хвилин.

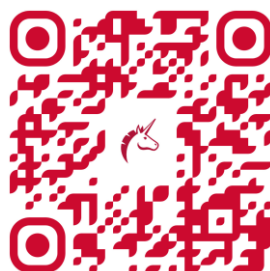
КОМПОЗИЦІЯ & ДЕКОРУВАННЯ

Нарізати охолоджений брауні на порції та оздобити за бажанням (розтопленим шоколадом, кандурином, мигдалевими пелюстками, сублимованими ягодами і т.ін.)

*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
www.puratos.com.ua

Слідкуйте за нами в Фейсбук та Інстаграм



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