

Travel Cakes w 4 smakach

E-book z recepturą 4 smaków babek



CITRUS CREAM, CHOCO PISTACIO, TOFFEE, PURPLE VELVET

Jeśli obserwujecie nasze social media - wiecie już, że 86% badanych wybiera kolorowe produkty spożywcze*. Pracowaliśmy więc nad tym, aby polewy od Puratos były nie tylko jak najbardziej wydajne i wygodne w codziennej produkcji, ale by również odpowiadały na potrzebę uatrakcyjnienia wypieków w Waszych biznesach.

Czym są polewy CARAT COVERFLEX?

CARAT COVERFLEX to gotowe do użycia tłuszczowe polewy, które mogą być szeroko wykorzystywane w produktach cukierniczych, jak i półcukierniczych. Są one na tyle elastyczne, a przy tym pięknie napigmentowane i smaczne, że z łatwością będziecie mogli zastosować je w wielu recepturach, zdobywając uwagę klientów.



CARAT COVERFLEX
Magenta o smaku
malinowym



CARAT COVERFLEX
Green o smaku
pistacjowym



CARAT COVERFLEX
Yellow o smaku
cytrynowym



CARAT COVERFLEX
o smaku karmelowym

Dlaczego travel cakes? To nie tylko babki, które pozostają wilgotne i dobrze znoszą transport - to również wypieki, które pięknie prezentują się zarówno samodzielnie, jak i w zestawie. Na kolejnych stronach znajdziecie więc receptury na ich przygotowanie.

Miłej lektury i pysznych wypieków!

Zespół Puratos

*Badania Sensient Consumer Research (z 2017).

Polewy
CARAT
COVERFLEX





Ciasto Jasne

Składniki

waga g

Tegral Satine Creme Cake	500
Jaja	175
Olej	150
Woda	110
Vivafil X-tend Apricot	210
Carat Coverflex Yellow	200
Plastry kandyzowanej pomarańczy	

Ciasto Jasne:

Połączyć wszystkie składniki w maszynie, płaskim mieszadłem, na średnich obrotach przez 4 min. Porcjować ciasto po 75 g na mini babkę. Wypiekać ok. 35 minut. Wypieczone babki szprycować nadzieniem morelowym (w 3 punktach, ok. 15 g na całość). Schłodzone babki zamoczyć od góry w rozpuszczonym Carat Coverflex Lemon. Dekorować ćwiartkami pomarańczy.





Ciasto Czekoladowe

Składniki

waga g

Tegral Satin Cream Cake z belgijską czekoladą	500
Jaja	250
Olej	300
Woda	50
Supercrem Pistachio	200
Montamix	60
Carat Coverflex Green	200
Kakao	15

Ciasto Czekoladowe:

Połączyć wszystkie składniki w maszynie, płaskim mieszadłem, na średnich obrotach przez 4 min. Porcjować ciasto po 75 g na mini babkę. Wypiekać ok. 35 minut. Supercrem Pistachio ubijać w mikserze do uzyskania objętości, stopniowo dodawać Montamix, ubijać dalej do połączenia składników. Krem szprycować na babkę za pomocą rękawa cukierniczego w falę przez środek babki (ok. 15g/szt.). Schłodzić. Schłodzoną babkę zanurzyć w rozpuszczonym Carat Coverflex Green. Obsypać delikatnie kakao.





Ciasto Toffee

Składniki

waga g

Tegral Satin Cream Cake Toffi	500
Olej	175
Jaja	200
Woda	125
Carat Supercrem Amber	200
Montamix	100
Carat Coverflex Caramel	200
Złoto	5

Ciasto Toffee:

Połączyć wszystkie składniki w maszynie, płaskim mieszadłem, na średnich obrotach przez 4 min.

Porcjować ciasto po 75 g na mini babkę.

Wypiekać ok. 35 minut. Carat Supercrem Amber ubijać w mikserze razem z Montamix do uzyskania objętości, stopniowo dodawać śmietanę i ubijać dalej do uzyskania puszystej konsystencji.

Krem szprycować na babkę za pomocą rękawa cukierniczego w falę przez środek babki (ok 15 g/szt.). Schłodzić. Schłodzoną babkę zanurzyć w rozpuszczonym Carat Coverflex Caramel. Obsypać delikatnie złotem.





Ciasto Purple Velvet

Składniki

waga g

Tegral Red Velvet	500
Jaja	250
Olej	150
Woda	120
Cremfil Silk 3.0 Waniliowy	300
Pasta Classic Malinowa	30
Carat Coverflex Raspberry	200
Liofilizowana malina	30

Ciasto Purple Velvet:

Połączyć wszystkie składniki w maszynie, płaskim mieszadłem, na średnich obrotach przez 4 min. Porcjować ciasto po 75 g na mini babkę. Wypiekać ok. 35 minut. Cremfil Silk 3.0 Waniliowy wymieszać z pastą malinową. Babki nadziać powstałym kremem po 25 g na szt. (w 3 punktach). Schłodzone babki zamoczyć w Coverflex malinowym. Jako dekorację usypać pasek z liofilizowanej maliny.



Polewy CARAT COVERFLEX

Szybka odmiana Twoich receptur z naszymi polewami!

Składniki



- **NAFNAC** (Natural Flavour & Natural Color) - żywe kolory oraz wyjątkowy smak naszych polew uzyskaliśmy dzięki wykorzystaniu naturalnych barwników i aromatów, jak i żywności barwiącej.



- **Bez alergenu** - lecytyny sojowej - nasze produkty są oparte wyłącznie na lecytynie słonecznikowej. Smak naszych polew uzyskaliśmy dzięki wykorzystaniu naturalnych barwników i aromatów, jak i żywności barwiącej.



- **Certyfikat RSPO SG** - gwarantuje bezpieczne dla środowiska pozyskanie oleju oraz dbałość o poszanowanie upraw i ludzi zamieszkujących tereny upraw palm olejowych.



- **Na bazie tłuszczu NH** - to znaczy bez uwodornionych szkodliwych dla zdrowia tłuszczów utwardzonych.

Opakowanie:

Worek 15 kg

Termin ważności:

min. 3 miesiące

Metoda aplikacji:

Rozpuścić w temperaturze maksymalnej 45 stopni C i aplikować na produkt w temperaturze 40-43 stopnie. Dostosować temperaturę aplikacji w celu uzyskania cieńszej lub grubszej warstwy. Gwałtownie schłodzić dla uzyskania połysku.



Skontaktuj się z nami jeśli poszukujesz innych kolorów i smaków!

info@puratos.pl

Kliknij i dowiedz się więcej