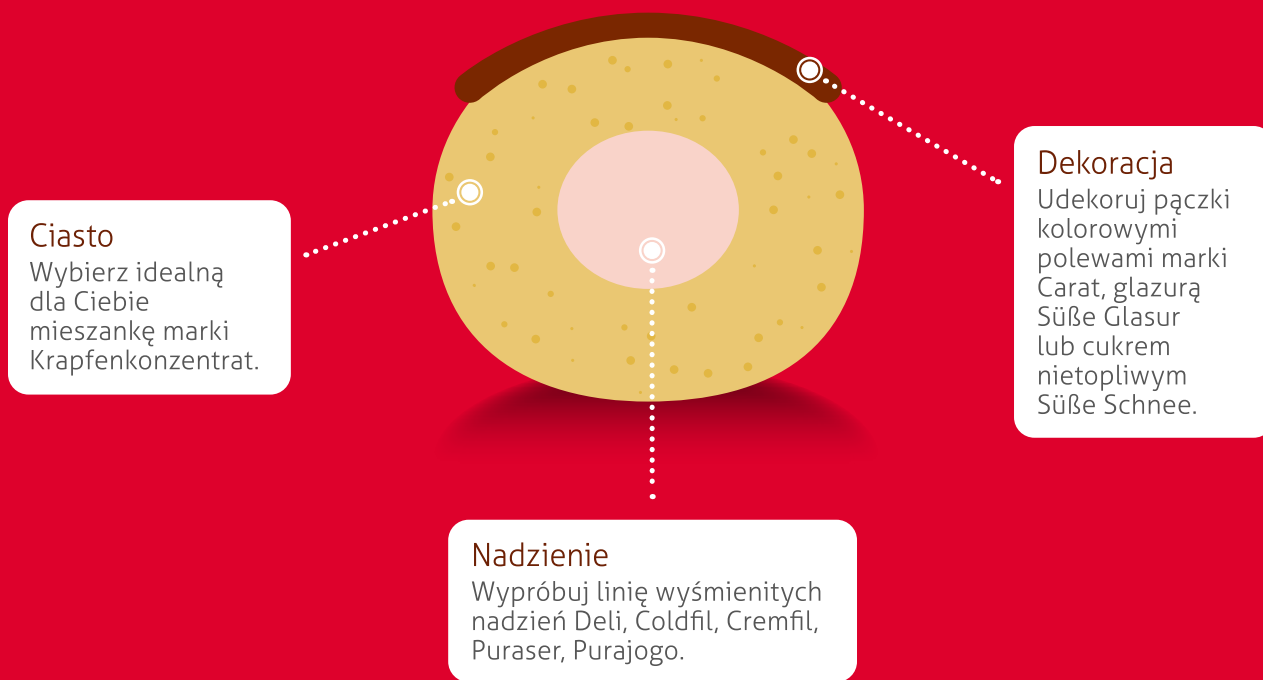




Oferujemy kompletną gamę najwyższej jakości rozwiązań
do produkcji pączków



*Poznaj zalety produktów
Puratos.*

*Zainspiruj się najnowszymi
recepturami.*

Pączek

Ponad 2000 lat historii

Czy wiesz, że historia pączka ma ponad 2000 lat?! Pierwowzorem pączków był przysmak z ciasta chlebowego z dodatkiem słoniny, którym zjadali się starożytni Rzymianie świętując koniec zimy. Za prekursorkę współczesnych słodkich pączków wyrabianych z ciasta drożdżowego uchodzi właścicielka wiedeńskiej cukierni Cecylia Krapf.



Puratos prezentuje kolekcję wyśmienitych pączków, które trafiają w gusta Twoich konsumentów!



Trend, którego nie możesz przegapić!

Choć w Polsce pączki są symbolem Tłustego Czwartku, Polacy uwielbiają się nimi zjadać przez cały rok. Obecnie pączki przeżywają renesans. Sprawdź, jak w łatwy sposób łączyć tradycję z nowoczesnością i przygotuj najlepsze pączki na bazie produktów Puratos.

Krapfenkonzentrat

Expert ciasta drożdżowego

Mieszanka do pączków, drożdżówek, chatek i placków drożdżowych.

- stabilne ciasto o dużym przyroście
- długotrwała świeżość
- zawiera jaja i cukier
- dozowanie 25%



Prosta receptura



Oszczędność czasu



Gwarancja jakości



Optymalizacja kosztów



Idealnie sprawdzi się
do pączków, drożdżówek,
chatek i placków drożdżowych.

Krapfenkonzentrat

Wybierz mieszankę idealnie dopasowaną do Twoich potrzeb



Krapfenkonzentrat Premium **NOWOŚĆ**

Wyjątkowa tekstura i wydłużona świeżość pączka.



Tekstura i smak domowego pączka



Wydłużona świeżość

Krapfenkonzentrat Extra

Wszechstronność i niezawodność w każdych warunkach.



Wszechstronność zastosowania



Długotrwała świeżość

Nadzienia Puratos

Zachwyć konsumentów słodkimi wyrobami z nadzieniami o smakach, które kocha cały świat.

Poznaj gamę nadzień do pączków oraz wszelkich innych wyrobów cukierniczych i wybierz produkt dopasowany do Twoich potrzeb.



Gotowe do użycia



Odporne na zamrażanie



Do aplikacji ręcznej i maszynowej



Wygodne opakowania



dostępne smaki:

Deli

Najwyższej jakości gama bogatych kremowych nadzień stworzonych na bazie autentycznych receptur, z najlepszych składników.



Choco



Toffee



Dulce de Leche

Coldfil

Klasyczne połączenia smakują najlepiej, dlatego powstało gotowe i proste w użyciu aksamitne nadzienie kremowe Coldfil o smaku wanilinowym. Idealne do aplikacji po wypieku.



Wanilinowy

Cremfil

Doskonały smak jest tak samo ważny jak techniczne właściwości nadzienia. Dlatego stworzyliśmy gamę wyśmienitych nadzień termostabilnych. Dostępne w wersji Classic i Silk (o jeszcze gładszej konsystencji).



Kakaowy



Toffee



Salted Caramel



Adwokat



Wanilinowy



Kokos

Puraser

Twoi klienci pokochają ten serowy smak nadzienia, który zawiera 40% naturalnego sera twarogowego.



Serowy

Purajogo

Wyśmienicie jogurtowy.
Zawiera 42% naturalnego jogurtu.



Jogurtowy

Carat Coverlux

Uniwersalne twarde polewy premium

- intensywny i bogaty smak
- doskonałe łamanie
- wspaniały połysk
- gotowe do użycia, nie potrzeba temperować



WHITE

Polewa biała.



DARK

Polewa ciemna.



PINK

Polewa różowa.

Carat Coverlux

Wszechstronność zastosowania



Figurki



Dodatek



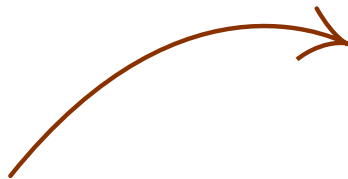
Oblewanie



Dekoracje



*Dodając do polewy oleju
uzyskasz polewę bardziej
miękką i elastyczną,
idealną do prączków
i nie tylko...*





Süße Glasur

Glazura premium

- wygoda użycia
- duża wydajność
- elastyczna struktura
- zastosowanie w produktach pakowanych i mrożonych
- łączy się z barwnikami spożywczymi
- do obróbki ręcznej i mechanicznej



Połącz z wodą



Podgrzej



Gotowe!

Süße Schnee

Cukier nietopliwy śnieżny puch

- do pączków oraz innych słodkich wyrobów
- doskonale utrzymuje się na powierzchni wypieków zachowując swoje właściwości





Pączek Kokosowy Raj

z nadzieniem o smaku kokosa

CIASTO

Mąka pszenna typ550	100 kg
Krapfenkonzentrat Extra	25 kg
Olej	6,7 kg
Drożdże	6,7 kg
Woda	48 l

- Miesienie 4 minuty na wolnych obrotach i 6 minut na szybkich obrotach.
- Temperatura ciasta 28 - 30°C.
- Fermentacja wstępna 5 minut.
- Naważka 0,06 kg.
- Fermentacja końcowa około 50 minut; temperatura 30°C; wilgotność 78%
- Przed smażeniem wystawić z komory fermentacyjnej do oskórzenia na około 15 minut.
- Piec w temperaturze 180°C .
- Smażyć: góra pączka 4 minuty, spód pączka 2 minuty.

NADZIENIE

Cremfil Classic Coconut	68 kg
-------------------------	-------

- Wyszprycować nadzienie przy użyciu worka cukierniczego.

DEKORACJA

Pomada wodna Süße Glasur	49,7 kg
Woda do pomady	9,9 l
Wiórki kokosowe (grube)	68 kg

- Zagotować wodę, wlać do pomady, wymieszać, a następnie w kąpeli wodnej doprowadzić do uzyskania jednolitej masy o temperaturze 48-50°C.
- Obłać pączki przygotowaną pomadą.
- Dekorować wiórkami kokosowymi.



Pączek Dulce de Leche

z kremowym nadzieniem karmelizowanym

CIASTO

Mąka pszenna typ550	100 kg
Krapfenkonzentrat Extra	25 kg
Olej	6,7 kg
Drożdże	6,7 kg
Woda	48 l

- Mieszenie 4 minuty na wolnych obrotach i 6 minut na szybkich obrotach.
- Temperatura ciasta 28 - 30°C.
- Fermentacja wstępna 5 minut.
- Naważka 0,06 kg.
- Fermentacja końcowa około 50 minut; temperatura 30°C; wilgotność 78%
- Przed smażeniem wystawić z komory fermentacyjnej do oskórzenia na około 15 minut.
- Piec w temperaturze 180°C .
- Smażyć: góra pączka 4 minuty, spód pączka 2 minuty.

NADZIENIE

Deli Dulce de Leche	68 kg
---------------------	-------

- Wyszprycować nadzienie przy użyciu worka cukierniczego.

DEKORACJA

Polewa Carat Coverlux Dark	40,3 kg
Posypka orzechowa	24,8 kg

- Rozpuścić polewę w mikrofalówce lub kąpeli wodnej nie przekraczając temperatury 45°C.
- Oblać pączki zanurzając w polewie.
- Po zastygnięciu udekorować pączki polewą.
- Dekorować mieszanką orzechów.



Pączek Classic

z Krapfekoncentrat Premium **NOWOŚĆ**
tekstura domowego pączka!

CIASTO

Mąka pszenna typ550	100 kg
Krapfekoncentrat Premium NOWOŚĆ	25 kg
Olej	10 kg
Drożdże	10 kg
Woda	38 l

- Miesienie 4 minuty na wolnych obrotach i 6 minut na szybkich obrotach.
- Temperatura ciasta 28 - 30°C.
- Fermentacja wstępna 5 minut.
- Naważka 0,06 kg.
- Fermentacja końcowa około 60 minut; temperatura 30°C; wilgotność 78%
- Przed smażeniem wystawić z komory fermentacyjnej do oskórzenia na około 15 minut.
- Piec w temperaturze 175°C .
- Smażyć: góra pączka 5 minut, spód pączka 2 minuty.

NADZIENIE

Coldfil Vanille	68 kg
-----------------	-------

- Wyszprycować nadzienie przy użyciu worka cukierniczego.

DEKORACJA

Cukier puder nietopliwy Süße Schnee S40	15,5 kg
--	---------

- Obsypać cukrem pudrem nietopliwym Süße Schnee S40.



Pączek Pinky z nadzieniem jogurtowym

CIASTO

Mąka pszenna typ550	100 kg
Krapfenkonzentrat Extra	25 kg
Olej	6,7 kg
Drożdże	6,7 kg
Woda	48 l

- Miesienie 4 minuty na wolnych obrotach i 6 minut na szybkich obrotach.
- Temperatura ciasta 28 - 30°C.
- Fermentacja wstępna 5 minut.
- Naważka 0,06 kg.
- Fermentacja końcowa około 50 minut; temperatura 30°C; wilgotność 78%
- Przed smaženiem wystawić z komory fermentacyjnej do oskórzenia na około 15 minut.
- Piec w temperaturze 180°C .
- Smażyć: góra pączka 4 minuty, spód pączka 2 minuty.

NADZIENIE

Purajogo	68 kg
----------	-------

- Wyszprycować nadzienie przy użyciu worka cukierniczego.

DEKORACJA

Polewa Carat Coverlux Pink ^{nowość}	40,3 kg
Płatki kwiatów lub owoce liofilizowane	6,2 kg

- Rozpuścić polewę **Carat Coverlux Pink** w mikrofalówce lub kąpieli wodnej w temperaturze nie wyższej niż 45°C (temperatura pracy 40 - 42°C).
- Oblać pączki zanurzając w polewie.
- Dekorować paskami z tej samej polewy.
- Dekorować liofilizatorami.



Pączek Caramel

z kremowym nadzieniem o smaku słonego karmelu

CIASTO

Mąka pszenna typ550	100 kg
Krapfenkonzentrat Extra	25 kg
Olej	6,7 kg
Drożdże	6,7 kg
Woda	48 l

- Mieszenie 4 minuty na wolnych obrotach i 6 minut na szybkich obrotach.
- Temperatura ciasta 28 - 30°C.
- Fermentacja wstępna 5 minut.
- Naważka 0,06 kg.
- Fermentacja końcowa około 50 minut; temperatura 30°C; wilgotność 78%
- Przed smażeniem wystawić z komory fermentacyjnej do oskórzenia na około 15 minut.
- Piec w temperaturze 180°C .
- Smażyć: góra pączka 4 minuty, spód pączka 2 minuty.

NADZIENIE

Cremfil Salted Caramel	68 kg
------------------------	-------

- Wyszprycować nadzienie przy użyciu worka cukierniczego.

DEKORACJA

Polewa Carat Coverlux White	40 kg
Polewa Carat Coverlux Dark	6,2 kg
Orzechy ziemne solone	24 kg

- Polewę **Carat Coverlux White** rozpuścić w mikrofalówce lub w kąpieli wodnej nie przekraczając temperatury 45°C.
- Obłać pączki zanurzając w polewie.
- W momencie zastygania polewy na pączkach posypać solonymi orzechami ziemnymi.
- Dekorować paskami z polewy **Carat Coverlux Dark**.

WSZYSTKO, CZEGO POTRZEBUJESZ DO PĄCZKA

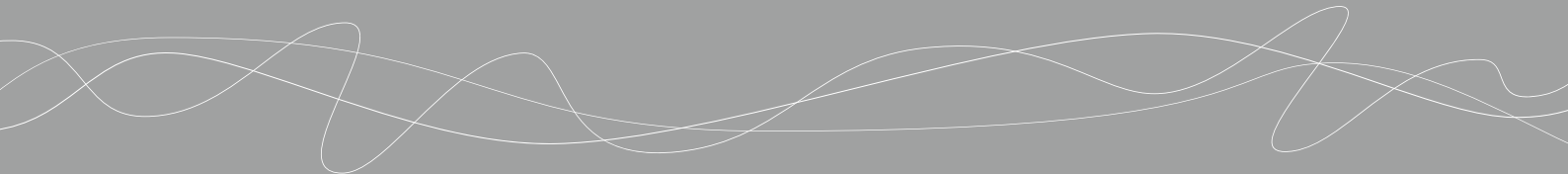


CIASTO

NADZIENIA

DEKORACJA

Nazwa produktu	Opis	Op.
Krapfenkonzentrat Extra	Mieszanka 25% do pączków i innych ciast drożdżowych	worek 25 kg
Krapfenkonzentrat Premium NOWOŚĆ!	Mieszanka 25% do pączków premium	worek 25 kg
Coldfil Vanille	Nadzienie kremowe o smaku wanilinowym	wiadro 13 kg
Cremfil Classic Coconut	Nadzienie kremowe o smaku kokosowym (termostabilne)	wiadro 13 kg
Cremfil Classic Advocat	Nadzienie kremowe o smaku advocat (termostabilne)	wiadro 13 kg
Cremfil Classic Vanilline	Nadzienie kremowe o smaku wanilinowym (termostabilne)	wiadro 13 kg
Cremfil Classic Cocoa	Nadzienie kremowe o smaku kakaowym (termostabilne)	wiadro 13 kg
Cremfil Salted Caramel	Nadzienie kremowe o smaku słonego karmelu	wiadro 5 kg
Cremfil Silk Toffee	Nadzienie kremowe o smaku toffi	wiadro 13 kg
Deli Choco	Nadzienie kremowe na bazie mleka o smaku czekoladowym	wiadro 5 kg
Deli Toffee	Nadzienie kremowe na bazie mleka o smaku toffee	wiadro 5 kg
Deli Dulce de Leche	Nadzienie kremowe karmelizowane inspirowane smakami Ameryki	wiadro 13 kg
Purajogo	Nadzienie jogurtowe	wiadro 13 kg
Puraser	Nadzienie twarogowe	wiadro 13 kg
Carat Coverflux Pink NOWOŚĆ!	Elastyczna polewa o różowym kolorze i truskawkowym smaku	worek 15 kg
Carat Coverlux Dark	Uniwersalna twarda polewa premium - ciemna	worek 25 kg
Carat Coverlux White	Uniwersalna twarda polewa premium - jasna	worek 15 kg
Süße Schnee S40	Dekoracyjny cukier do pączków oraz innych słodkich wypieków	worek 10 kg
Süße Glasur	Glazura premium	worek 10 kg



Poszukujesz więcej
inspiracji?

Skontaktuj się
z nami!

www.puratos.pl

Puratos Polska Sp. z o.o. - ul. Żniwna 2, 62-025 Kostrzyn
Tel.: +48 61 657 63 63 - e-mail: info@puratos.pl



Puratos
Partner w innowacjach