

# Mimetic

*Magia francuskiego cukiernictwa*



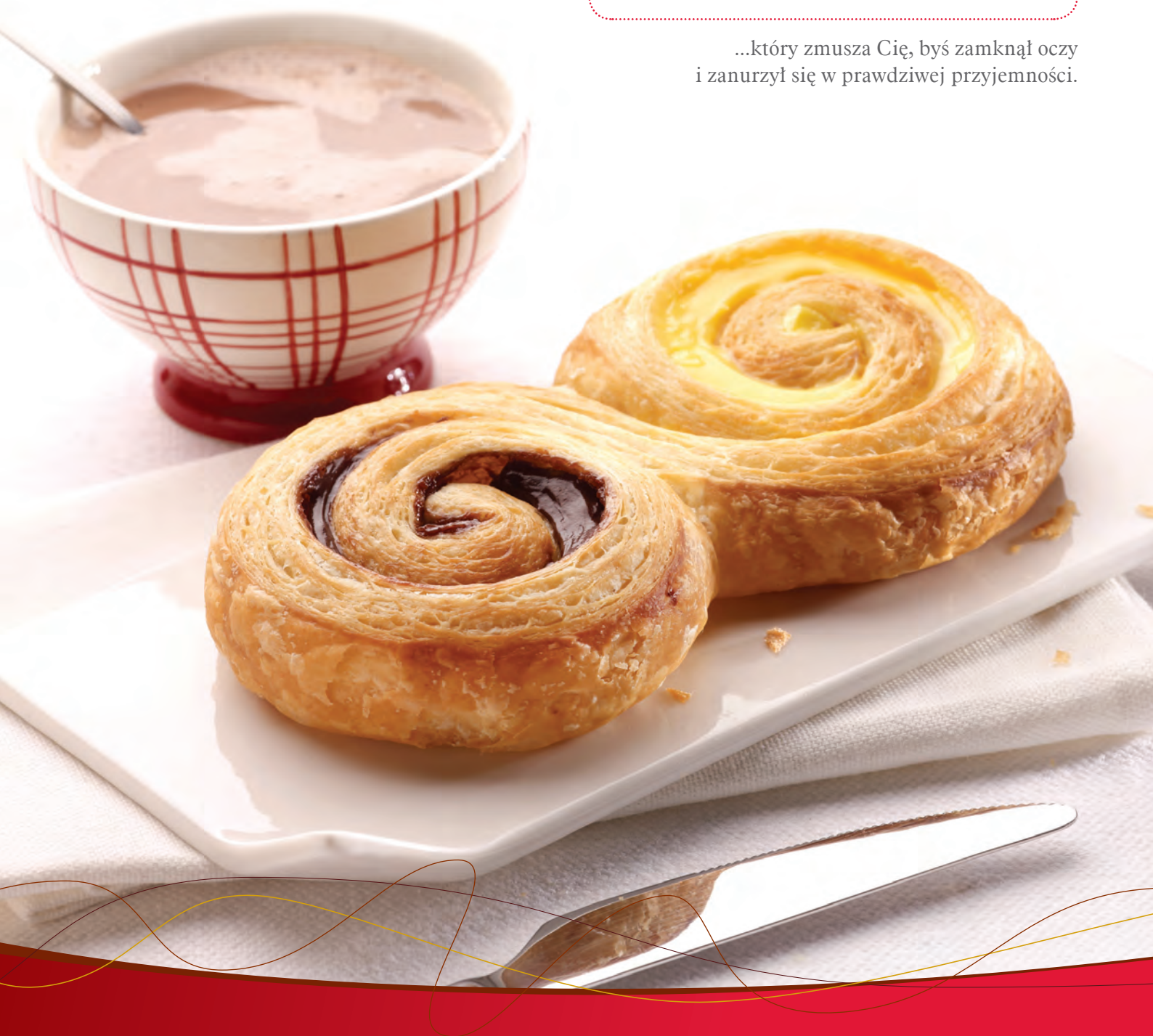
# Mimetic

## Ciasta rodem z francuskiej cukierni

Istnieje kilka rzeczy, które wyróżniają francuskie wypieki:

- ✓ głośne chrupanie
- ✓ harmonijny układ warstw
- ✓ uczucie rozpuszczania się w ustach
- ✓ smak...

...który zmusza Cię, byś zamknął oczy i zanurzył się w prawdziwej przyjemności.



## *Mimetic* to sprawdzona jakość

Dzięki Mimetic uraczysz swoich klientów wypiekami najwyższej jakości i ciastem, które:

- ✓ jest idealnie chrupkie
- ✓ rozpływa się w ustach
- ✓ ma niepowtarzalny, intensywny smak

## *Mimetic* to wygoda

**Mimetic to wygodna w użyciu,  
nowa generacja tłuszczów przeznaczonych  
do ciast laminowanych.**

Powstał dzięki starannej selekcji składników i wykorzystaniu wieloletniego doświadczenia technologicznego firmy Puratos.

Użycie Mimetic pozwala Ci:

- ✓ tworzyć chrupkie wypieki i pulchne ciasta bez zmiany Twojego procesu technologicznego
- ✓ cieszyć się doskonałą obrabialnością i plastycznością



**Przepyszne ciasta laminowane:**

- ✓ dłużej świeże
- ✓ bardziej chrupkie
- ✓ bardziej wilgotne
- ✓ rozpływające się w ustach





## Croissant

### Składniki

Mąka	1000 g
Woda	380 g
Drożdże	50 g
Sól	20 g
Cukier	100 g
Jaja	100 g
Mimetic (do ciasta)	50 g
S-500 Acti+ (0,5%)	5 g
Mimetic (do wałkowania)	425 g

### Metoda

Mikser spiralny	4 min. na wolnych i 4 min. na szybkich obrotach.
Temperatura ciasta	22°C
Proces	30 minut w zamrażarce, następnie wałkować 1 x 4 i 1 x 3
Przygotowanie	Wałkować do grubości 2,8 mm, wycinać trójkąty o podstawie 11 cm i długości 22 cm. Formować Croissantsy.
Fermentacja końcowa	±60 minut w temperaturze 28°C, wilgotność 80%
Dekoracja przed wypiekiem	Posmarować Sunset Glaze.
Temperatura pieczenia	210°C
Czas pieczenia	±18 minut, ostatnie 7 minut z otwartym powietrzem.

## Rurka z ciasta francuskiego z nadzieniem karmelowo-waniliowym



### Składniki

Mąka	1000 g
Woda	520 g
Sól	20 g
Cukier	50 g
Mimetic (do ciasta)	100 g
Mimetic (do wałkowania)	600 g

### Metoda

Nadzienie budyniowe	380 g Dolce Vita + 1000 g wody. Wymieszać wszystko przez 4 minuty na średnich obrotach. Ubić 500 g Whipack. Połączyć i wymieszać razem ręcznie przez 2 minuty.
Mikser spiralny	3 min. na wolnych i 3 min. na szybkich obrotach.
Temperatura ciasta	21°C
Wałkowanie	Wałkować 2 x 4 i 2 x 3
Odpoczynek	Minimum 60 minut.
Przygotowanie	Wałkować na grubość 2 mm. Wycinać kawałki szerokości 2 cm i długości 40 cm. Owijać paski ciasta na metalowych tulejach wysmarowanych olejem.
Dekoracja	Po upieczeniu szprycować wewnątrz Deli Toffee i kremem budyniowym Dolce Vita.
Temperatura pieczenia	215°C
Czas pieczenia	25 minut.



## Ciasto półfrancuskie z malinami

### Składniki

Mąka	1000 g
Woda	500 g
Drożdże	50 g
Sól	20 g
Cukier	100 g
Mimetic (do ciasta)	50 g
S-500 Acti+ (0,5%)	5 g
Mimetic (do wałkowania)	500 g

*Upewnij się, że Mimetic i ciasto posiadają tę samą konsystencję.*

### Metoda

<b>Mikser spiralny</b>	4 min. na wolnych i 4 min. na szybkich obrotach.
<b>Temperatura ciasta</b>	21°C
<b>Proces</b>	30 minut w zamrażarce, następnie wałkować 3 x 3. Pozostawić ciasto do odpoczynku na minimum 30 minut.
<b>Przygotowanie</b>	Wałkować do grubości 3,6 mm, wycinać kwadraty 10 x 10 cm, naciąć narożniki na 0,5 cm. Zawijać nacięcia do środka ciastka.
<b>Fermentacja końcowa</b>	±60 minut w temperaturze 28°C, wilgotność 80%
<b>Dekoracja przed wypiekiem</b>	Po wyrośnięciu posmarować Sunset Glaze. Środek dekorować Vivafil malinowy.
<b>Temperatura pieczenia</b>	210°C
<b>Czas pieczenia</b>	±18 minut.



## Owocowa podkowa z ciasta francuskiego

### Składniki

Mąka	1000 g
Woda	520 g
Sól	20 g
Cukier	50 g
Mimetic (do ciasta)	100 g
Mimetic (do wałkowania)	600 g

### Metoda

<b>Mikser spiralny</b>	4 min. na wolnych i 4 min. na szybkich obrotach.
<b>Temperatura ciasta</b>	21°C
<b>Proces</b>	30 minut w zamrażarce -18°C, następnie wałkować 2 x 4 oraz 2 x 3
<b>Odpoczynek</b>	Minimum 60 minut.
<b>Wałkowanie</b>	Wałkować na grubość 2 mm.
<b>Przygotowanie</b>	Wycinać owalne kształty. Szprycować centralnie nadzienie owocowe Vivafil (wybrany smak). Smarować brzegi ciasta wodą i zamykać. Obrócić przygotowane kawałki i jeszcze raz docisnąć brzegi.
<b>Dekoracja przed wypiekiem</b>	Posmarować Sunset Glaze, naciąć delikatnie nożem.
<b>Temperatura pieczenia</b>	215°C
<b>Czas pieczenia</b>	25 minut.



## Ciastka półfrancuskie z kremem waniliowym

### Składniki

Mąka	1000 g
Woda	500 g
Drożdże	50 g
Sól	20 g
Cukier	100 g
Mimetic (do ciasta)	50 g
S-500 Acti+ (0,5%)	5 g
Mimetic (do wałkowania)	500 g

*Po wystygnięciu przeciąć ciastka w poprzek. Nadziać kremem budyniowym Cremaxx. Dekorować cukrem pudrem.*

### Metoda

<b>Nadzienie budyniowe</b>	375g Cremaxx + 1l wody. Wymieszać wszystko przez 4 minuty na średnich obrotach. Odstawić na 10 minut. Po tym czasie miksować jeszcze przez 1 minutę.
<b>Mikser spiralny</b>	4 min. na wolnych i 4 min. na szybkich obrotach.
<b>Temperatura ciasta</b>	21°C
<b>Wałkowanie</b>	30 minut w zamrażarce, następnie wałkować 2 x 3, kolejne 30 minut w zamrażarce i wałkować 1 x 3
<b>Przygotowanie</b>	Wałkować na grubość 4 mm. Nakłuć ciasto. Wycinać kwadraty 10 x 10 cm.
<b>Fermentacja końcowa</b>	±60 minut w temperaturze 28°C, wilgotność 80%
<b>Temperatura pieczenia</b>	210°C
<b>Czas pieczenia</b>	±18 minut.

## Ślimaki z ciasta półfrancuskiego



### Składniki

Mąka	1000 g
Woda	500 g
Drożdże	50 g
Sól	20 g
Cukier	100 g
Mimetic (do ciasta)	50 g
S-500 Acti+ (0,5%)	5 g
Mimetic (do wałkowania)	500 g

### Metoda

<b>Mikser spiralny</b>	4 min. na wolnych i 4 min. na szybkich obrotach.
<b>Temperatura ciasta</b>	21°C
<b>Proces</b>	30 minut w zamrażarce, następnie wałkować 2 x 3, kolejne 30 minut w zamrażarce i wałkować 1 x 3
<b>Przygotowanie</b>	Wałkować na grubość 2,7 mm. Przygotować odcinki ciasta o szerokości 40cm. Nałożyć 2 mm warstwę nadzienia owocowego Vivafil (dowolny smak). Zrolować wstęgę ciasta do połowy, odwrócić. Posmarować ciasto 2 mm warstwą nadzienia Cremfil Classic Choco. Zawinąć do końca. Ciąć na 1,5 cm odcinki. Układać bokiem na blachę.
<b>Fermentacja końcowa</b>	±60 minut w temperaturze 28°C, wilgotność 80%
<b>Dekoracja przed wypiekiem</b>	Po wyrośnięciu posmarować Sunset Glaze.
<b>Temperatura pieczenia</b>	210°C
<b>Czas pieczenia</b>	±18 minut.



## Ciasto półfrancuskie z owocami

### Składniki

Mąka	1000 g
Woda	500 g
Drożdże	50 g
Sól	20 g
Cukier	100 g
Mimetic (do ciasta)	50 g
S-500 Acti+ (0,5%)	5 g
Mimetic (do wałkowania)	700 g

### Metoda

Mikser spiralny	4 min. na wolnych i 4 min. na szybkich obrotach.
Temperatura ciasta	21°C
Proces	30 minut w zamrażarce, następnie wałkować 2 x 3, kolejne 30 minut w zamrażarce i wałkować 1 x 3
Przygotowanie	Wałkować do grubości 3,6 mm, wycinać kształt i uformować.
Fermentacja końcowa	±60 minut w temperaturze 28°C, wilgotność 80%
Dekoracja przed wypiekiem	Po wyrośnięciu posmarować <b>Sunset Glaze</b> . W środek dekorować nadzieniem <b>Topfil</b> w wybranym smaku.
Temperatura pieczenia	210°C
Czas pieczenia	±18 minut.



## Warkocz półfrancuski z kremem budyniowym i orzechami

### Składniki

Mąka	1000 g
Woda	500 g
Drożdże	50 g
Sól	20 g
Cukier	120 g
Mimetic (do ciasta)	50 g
S-500 Acti+ (0,5%)	5 g
Mimetic (do wałkowania)	500 g

### Metoda

Nadzenie budyniowe	375g <b>Cremaxx</b> + 1l wody. Wymieszać wszystko przez 4 minuty na średnich obrotach. Odstawić na 10 minut. Po tym czasie miksować jeszcze przez 1 minutę.
Mikser spiralny	4 min. na wolnych i 4 min. na szybkich obrotach.
Temperatura ciasta	21°C
Proces	30 minut w zamrażarce, następnie wałkować z <b>Mimetic</b> 3 x 3
Przygotowanie	Wałkować na grubość 2,7 mm. Przygotować odcinki ciasta o szerokości 40 cm. Nałożyć 2 mm warstwę kremu budyniowego <b>Cremaxx</b> . Połowę posypać orzechami. Złożyć na pół. Wyciąć paski o szerokości 2,5 cm. Przewinąć 4 razy do powstania warkocza.
Fermentacja końcowa	±45 minut w temperaturze 27°C, wilgotność 80%
Dekoracja przed wypiekiem	Po wyrośnięciu posmarować <b>Sunset Glaze</b> .
Temperatura pieczenia	190°C
Czas pieczenia	±18 minut.



## Palmier

### Składniki

Mąka	1000 g
Woda	500 g
Sól	20 g
Mimetic (do ciasta)	100 g
Mimetic (do wałkowania)	600 g

*Dzięki Mimetic,  
ciastka pozostaną chrupiące  
nawet po 2 dniach.*

### Metoda

Mikser spiralny	3 min. na wolnych i 3 min. na szybkich obrotach.
Temperatura ciasta	Maksymalnie 21°C
Wstępna przygotowanie	30 minut w zamrażarce -18°C
Wałkowanie	Wałkować 2 x 4 i 2 x 3
Odoczynek ciasta	Minimum 60 minut.
Przygotowanie	Wałkować na grubość 2 mm.
Przed wypiekaniem	Posypać cukrem i zawinąć.
Temperatura pieczenia	215°C
Czas pieczenia	25 minut, obrócić po 12 minutach.

### Wypróbuj Mimetic i powiedz nam, co myślisz!

Skontaktuj się z najbliższym przedstawicielem handlowym Puratos, który w naszym imieniu przekaże Ci próbkę naszego nowego produktu. Użyj jej przy pieczeniu, zaparz kawę, sięgnij po gazetę... i ciesz się niepowtarzalnym croissantem powstałym dzięki Mimetic.

## Mimetic... Magia francuskiego piekarnictwa



Potrzebujesz więcej informacji?  
Prosimy o kontakt: [info@puratos.pl](mailto:info@puratos.pl)

[www.puratos.pl](http://www.puratos.pl)

Dział Sprzedaży: region Wschód - tel. 61 657 63 67,  
region Północ - tel. 61 657 63 66, region Południe - tel. 61 657 63 92  
Puratos Polska Sp. z o.o. - ul. Żniwna 2, 62-025 Kostrzyn  
Tel.: +48 61 657 63 63 - Fax: +48 61 657 90 70



**Puratos**  
Partner w innowacjach