

Topfil

Poczuj smak świeżych owoców




Puratos
Partner w innowacjach

Dlaczego nadzienia Topfil są takie unikalne ?

Nadzienia Topfil są **pełne owoców** - zawierają ich nawet do **90%**.

Głęboki, naturalny smak, apetyczny wygląd i zawartość całych kawałków owoców - to cechy wyróżniające nadzienia Topfil.
Różnorodność smaków, szerokie możliwości zastosowania oraz łatwość użycia nadzień Topfil docenią nawet najbardziej wymagający profesjonaliści.

CECHY

Gotowe do użycia
Stabilne podczas zapieku
Odporne na zamrażanie

APLIKACJE

Szerokie możliwości zastosowania nadzień:

- aplikacje świeże i mrożone;
- aplikacje z ciasta francuskiego (zamknięte i otwarte);
- ciasta deserowe, muffiny, desery;
- ciasta drożdżowe, brioszki, drożdżówki;
- ciasta z blachy, wyroby typu crumble;



„Owoce leśne mają orzeźwiający, przyjemnie kwaskowy smak. Niektóre zaskakują nas wytrawnością, inne zaś delikatną nutką słodyczy. Nadzienia Topfil noddają charakteru tradycyjnym wyrobom cukierniczym i podkreślają ich smak”.

Juris, Puratos Fruit Expert

Topfil – to takie łatwe !

Mon Cherry receptura na formę średnicy 16 cm



Ciasto:

Tegral Satin Creme Cake	500 g
Całe jaja	175 g
Olej	150 g
Woda	100 g
Vivafil Cherry 1870	

Ciemny mus:

Kremówka	50 g
Mleko	50 g
Żółtka	125 g
Cukier	20 g
Belcolade Noir	235 g
Kremówka + Montamix	225 g + 225g

Nadzienie owocowe:

Topfil Wiśnia 80%	
-------------------	--

Wymieszać wszystkie składniki z wyjątkiem **Vivafil Cherry 1870** przez 5 minut na średnich obrotach. Wałkować do odpowiedniej grubości i umieścić w formie, wysmarować cienką warstwą **Vivafil Cherry 1870**. Zapiekać w temperaturze 180°C.

Połączyć żółtka, mleko i kremówkę. Wlewać powoli do roztopionej czekolady **Belcolade Noir**. Przy temperaturze 35°C dodać ubitą śmietanę **Montamix** z kremówką.

Nałożyć nadzienie **Topfil Wiśnia 80%** do formy o średnicy 16 cm i zamrozić.

Wykończenie: wyłożyć mus do okrągłej formy. Przełożyć warstwą zamrożonego wcześniej nadzienia **Topfil Wiśnia 80%** i wykończyć warstwą musu. Całość włożyć do zamrażarki. Dekorować żelem **Magnifier**.

Mus Marakuja



Ciasto:

Tegral Satin Creme Cake	500 g
Całe jaja	175 g
Olej	150 g
Woda	112 g

Mus marakuja:

Kremówka	125 g
Mleko	125 g
Żółtka	60 g
Belcolade White	350 g
Żelatyna	15 g
Woda do żelatyny	70 g
Kremówka	500 g
Montamix	500 g
Pasta Classic Marakuja	70 g

Polewa biało - zielona:

Belcolade White Selection	250 g
Masło kakaowe	250 g
Barwnik biały i zielony	

Połączyć wszystkie składniki i miksować przez 5 minut na średnich obrotach. Rozprowadzić cienką warstwą na blaszce, piec w temperaturze 180°C około 10-12 minut.

Połączyć żółtka, mleko i kremówkę. Dodać żelatynę i pastę **Classic Marakuja**. Wlewać powoli do roztopionej czekolady do uzyskania ganażu. Przy temperaturze 40°C dodać ubitą śmietanę **Montamix** z kremówką. Wlać do foremki, zakończyć upieczonym uprzednio ciastem. Zamrozić.

Połączyć czekoladę **Belcolade White Selection**, masło kakaowe i barwniki.

Wykończenie: kiedy mus jest już zamrożony spryskać go dwiema warstwami polewy, wykończyć paskiem z **Topfil Żurawina 60%**.



Truskawkowe Cremele receptura na formę średnicy 18 cm



Ciasto półkruche:

Tegral Babka	500 g
Mąka pszenna	500 g
Margaryna	425 g
Ciełe jaja	100 g

Nadzienie:

Topfil Truskawka 60%	200 g
----------------------	-------

Tegral Satin Creme Cake - receptura:

Olej	150 g
Ciełe jaja	175 g
Woda	110 g

Kruszonka:

Mąka typ 500	750 g
Mielone migdały	100 g
Cukier	300 g
Margaryna	450 g
Sól	15 g
Ciełe jaja	160 g

Mieszać wszystkie składniki do uzyskania jednolitej masy. Wałkować do odpowiedniej grubości i umieścić w formie.

Nałożyć 200 g **Topfil Truskawka 60%** na wyłożone do formy, niewypieczone ciasto.

Miksować wszystkie składniki przez 3 minuty na średnich obrotach. Szprycować na nałożony wcześniej **Topfil Truskawka 60%** do $\frac{3}{4}$ wysokości formy. Piec w temperaturze 180°C około 20 minut.

Wymieszać razem cukier, mielone migdały, mąkę, sól i margarynę tak, aby się dobrze połączyły. Stopniowo dodawać jaja do uzyskania jednolitej masy. Nakładać na wierzch tarty. Zapiec w temperaturze 180°C około 20 minut.

Porzeczkowa Pokusa



Ciasto:

Tegral Czekoladowe	1000 g
Woda	200 g
Olej	600 g
Ciełe jaja	500 g

Mus czekoladowy:

Kremówka	400 g
Belcolade Noir Selection	300 g
Żelatyna	18 g
Woda do żelatyny	120 g
Kremówka	400 g
Whippak	400 g

Mus z czarnej porzeczki:

Topfil Czarna Porzeczka 60%	700 g
Żelatyna	20 g
Woda do żelatyny	120 g
Kremówka	500 g
Whippak	500 g

Wymieszać wszystkie składniki płaskim mieszadłem przez 4 minuty na średnich obrotach, a następnie rozsmarować na 2 blachy o wymiarze 60 x 40 cm i piec w temperaturze 230°C około 12 minut.

Pierwszą część kremówki zagotować. Następnie dodać czekoladę **Belcolade Noir Selection** i wymieszać do uzyskania jednolitej konsystencji. Schłodzić. Dodać namoczoną w wodzie i rozpuszczoną żelatynę. Na końcu połączyć z ubitą śmietaną **Whippak** i kremówką. Mus rozsmarować na pierwszym spodzie czekoladowym.

Do nadzienia **Topfil Czarna Porzeczka 60%** dodać namoczoną w wodzie i rozpuszczoną żelatynę. Wystudzić masę i połączyć z ubitą śmietaną **Whippak** i kremówką. Masę rozsmarować na blacie czekoladowym i schłodzić.

Wykończenie: Dekorować glazurą **Magnifier Neutra** z nadzieniem **Topfil Czarna Porzeczka 60%**.



Mufina z nadzieniem wiśniowym



Ciasto:

Tegral Satin Muffin	1000 g
Olej	350 g
Całe jaja	400 g
Woda	250 g

Nadzienie:

Topfil Wiśnia 65%	400 g
-------------------	-------

Połączyć łąpatą w maszynie wszystkie składniki przez 5 minut na średnich obrotach. Nakładać w tulipany po 100 g. W środek szprycować nadzienie **Topfil Wiśnia 65%**. Dekorować czekoladą do zapiekania.

Pieczenie: piec wrzutowy – w temperaturze 190°C dół i góra przez około 35 minut, piec obrotowy – temperatura 205°C przez 2 minuty, 195°C przez 25 minut i 195°C z otwartym luftem przez 9 minut.

Gniazdka - Ciastka Półfrancuskie



Ciasto:

Mąka typ 500	1000 g
Drożdże	50 g
Sól	20 g
Woda	500 g
Cukier	100 g
Mleko w proszku	50 g
Margaryna	50 g
Tigris Blue	15 g
Margaryna do wałkowania	500 g

Nadzienie:

Nadzienie Topfil (smak dowolny)

Glazura:

Harmony Sublimo	500 g
-----------------	-------

Mieszać wszystkie składniki przez 3 minuty na wolnych obrotach i przez 4 minuty na szybkich obrotach. Po wymieszaniu włożyć do chłodziarki na 20 minut. Wałkować ciasto z margaryną do wałkowania. Wyciąć paski długości 30 cm i szerokości 5 mm. Skręcić, a następnie uformować „gniazdo”. Ostateczna fermentacja: 28°C – wilgotność 80%, czas 90 minut. Nałożyć nadzienie **Topfil** (smak dowolny) do środka „gniazdka”. Piec w temperaturze 210°C przez 17 minut. Po upieczeniu pokryć warstwą **Harmony Sublimo**.



Konsumenci uwielbiają być zaskakiwani nowymi cukierniczymi przysmakami. Szczególnie poszukują produktów zawierających składniki pochodzące prosto z natury.

Rozsmakuj swoich konsumentów w niezliczonych inspiracjach cukierniczych zawierających nadzienia Topfil. Doceniają w nich naturalne, pełne smaku, wyczuwalne kawałki soczystych owoców.



Topfil – różnorodność smaków!



Czerwone

Wiśnie 65%
Wiśnie 80%
Żurawina 60%
Malina 60%
Malina 20%
Truskawka 60%



Zielone

Kiwi 35%



Pomarańczowe

Morele 60%
Brzoskwinie 54%



Czarne

Czarne porzeczki 60%

Specyfikacja techniczna:

- Opakowania: wiadra 14 kg
- Termin przydatności: od 6 do 9 miesięcy w nieotwartym opakowaniu
- Przechowywanie: 5°C - 25°C



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