

FOOD SERVICE



Especialistas en postres

En **Puratos** llevamos más de 100 años creando postres, por eso sabemos que cada textura, cada relleno, cada combinación de sabores y cada decoración son importantes y forman parte de un momento único.

Nuestros maestros pasteleros compartirán sus técnicas, elaboraciones y los mejores ingredientes para cada ocasión, acompañándote en el proceso de creación de tu buffet o carta de postres.

Y es que algo mágico pasa cuando el postre llega a la mesa. Porque, aunque la palabra postre significa "el que viene después" en **Puratos** decimos: **el postre, primero.**



Colaboramos con **Basque Culinary Center** para investigar en el sector de la Pastelería desde una visión saludable, con la innovación y la formación como ejes centrales, para dar respuesta a unos consumidores cada vez más concienciados con la salud y la sostenibilidad.

Edita
Puratos España
© Catálogo Food Service 2023

Nuestro propósito

Hacemos avanzar el planeta
creando soluciones alimentarias
innovadoras para la salud y el bienestar
de todas las personas del mundo

“Nuestros compromisos contigo y con las generaciones futuras”

se integran cada vez más en la forma en la que hacemos las cosas en Puratos. Somos conscientes de que tenemos una responsabilidad social y medioambiental en toda nuestra cadena de valor. Sentimos que, como empresa responsable de alimentación, también es importante impactar de manera positiva en todos los lugares en los que operamos. Nuestra estrategia se basa en tres ambiciones: Mejor Salud, Mejor Vida y Mejor Planeta. Estos tres pilares cubren nuestros seis compromisos de sostenibilidad: salud y bienestar, abastecimiento responsable, Medio Ambiente, Patrimonio, Personas y Comunidades.



MyPuratos



Entra en www.puratos.es
y realiza tu pedido online
en MyPuratos. Si no estás
registrado consulta a tu
Asesor Comercial.



900 878 779



www.puratos.es



@puratosespana



@puratospain



t500@puratos.com

SÍGUENOS

en nuestras redes sociales
y entérate de todas las novedades
¡y mucho más!



Puratos Food Service

Postres Fáciles	10
Postres clásicos	12
Complementos fáciles	12
Postres internacionales	13
Bavarois	16
Bases	18
Bizcochos	20
Cakes	22
Tartaletas.....	26
Gallets bañada con cobertura de cacao	27
Bizcocho/Snack Rap	28
Hojaldres	28
Macaron surtido	28
Pasta Choux / Savarin	29
Cremas y rellenos	30
Cremas listas para usar	32
Cremas pasteleras	34
Productos UHT y Mix Vegetal	35
Cremas de cacao	36
Pralinés y derivados	37
Rellenos de fruta	40
Pastas concentradas saborizantes y aromatizantes	42
Inclusiones base agua.....	43
El toque final	44
Brillos	46
Mix Vegetal	48
Toppins.....	49
Belcolade.....	50
Coberturas sucedáneas	58
Cremas de cacao	58
Decoración y complementos	60
Frutos secos.....	62
Aromas	63
Azúcar	63
Soluciones saladas	64



Postres fáciles



Postres clásicos
Postres internacionales
Complementos fáciles
Bavarois



Sin aromas
ni colorantes artificiales



Sin conservantes



Dosificación

Postres clásicos

Cottage

4 x 1,25kg



4109459



Preparado para la elaboración de tarta de queso cocida, de suave textura y sabor a queso fresco.

🕒 1000g **Cottage**, 2000g de agua, 200g de huevo, 400g de margarina



mezclar



batir varillas



verter en molde



horno 180°



dejar enfriar

Crema Catalana

20 x 1kg



4109507

Preparado para la elaboración de crema catalana.

🕒 200g por cada L de leche

Talento Ringo

Saco de 25Kg.



4109446



Mix de pastelería para elaborar rosquillas.

Complementos fáciles

Ovablanca Merengue

4 x 1,5kg



4109457



Para la elaboración de merengue.

🕒 1kg **Ovablanca Merengue**
750g agua muy caliente.

Florex

4 x 1kg



4101676

Para masa florentina y decoración crujiente para mezclar con frutos secos.

🕒 1kg **Florex**
750g granillo crudo del fruto escogido

Patacrout

Saco 12kg



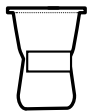
4109438

Preparado para la elaboración de masa brisa o masa de forro.

🕒 1000g de **Patacrout**
100g de leche o agua
400g de margarina crema

Tegral Clara

Saco 12kg



4109317

Preparado para la elaboración de masa petisú (lionesas, palos, éclair...) con huevo incorporado.

🕒 100g de **Tegral Clara**
1,1 - 1,2l de agua caliente a 60°-70°C

Postres internacionales

Crealis

Cubo 5kg



4009806



Base lista para usar para la elaboración de cheesecake americano, tarta de queso, relleno de tartas y otras aplicaciones.

Con un 30% de queso.

Listo para usar

Deli Mascarpone

Cubo 5kg



4026737

Base lista para usar para la elaboración de tiramisú u otras elaboraciones con mascarpone.

Deli Lemon Pie

Cubo 5kg



4012005



Base lista para usar para la elaboración del pastel de limón francés con merengue y para relleno de tartas o tartaletas, horneable e inyectable.

Con un 20% de mantequilla

Se puede aplicar como relleno o base en diferentes recetas cómo:

- Tartaleta
- Tarta
- Raciones en vasitos

Ver página siguiente

Tegral Brownie

Saco 5Kg



4019363



Preparado para elaborar uno de los postres más famosos del mundo: ¡el brownie!

Con la textura del auténtico brownie americano y la fina capa crujiente que lo caracteriza.

🕒 1000g de **Tegral Brownie**
400g de Huevos
250g de **Aristo Crema Cubo**

Elaboración de Brownie

Llevar la margarina a punto de pomada o fundida. Mezclar **Tegral Brownie** con los huevos y **Aristo Crema Cubo** con accesorio pala durante 3 minutos a primera velocidad. Estirar planchas de 6 mm de grosor y cocer a 200°C durante 15 minutos. Dejar enfriar y reservar.

Coulant Chocolate

3 x 2kg



4109585



Para la elaboración de Coulant/Mi-Cuit chocolate.

🕒 2000g **Coulant Chocolate**
870g Agua
595g Aceite

Elaboración del coulant



mezclar
ingredientes
4 minutos



80g
en moldes



215°C 3 minutos
(Microondas 20-30 segundos)





Deli Lemon Pie

Tartaleta Lemon Pie

- Composición**
- Tartaleta Lisa 80 mm
 - 45g **Deli Lemon Pie**
 - 12g **Ovablanca Merengue**
 - Ralladura de lima

Receta Ovablanca Merengue
Ovablanca Merengue (1000g), agua (750g). Calentar el agua entre 60 y 80°C. Mezclar con **Ovablanca Merengue** y montar con batidora hasta obtener la textura deseada.

Montaje
Dosificaremos **Deli Lemon Pie** con una manga pastelera en la tartaleta hasta el borde, alisaremos y coceremos unos 15 minutos a 165°C. Una vez fría, decoramos al gusto.

Tarta Lemon Pie

- Composición**
- Base de Tarta 280 mm
 - 550g **Deli Lemon Pie**
 - 250g **Ovablanca Merengue**
 - 100g Decoración **Deli Lemon Pie**
 - Ralladura de lima

Receta Ovablanca Merengue
Ovablanca Merengue (1000g), agua (700g). Calentar el agua entre 60 y 80°C. Mezclar con **Ovablanca Merengue** y montar con batidora hasta obtener la textura deseada.

Montaje
Con la manga pastelera dosificar **Deli Lemon Pie** en la **Base de tarta** y cocer a 165°C durante 15 minutos. Una vez fría escudillaremos a gusto el merengue y combinamos con puntos de **Deli Lemon Pie**. También decoramos con ralladura de lima.

Vasito Lemon Pie

- Composición**
- 12g Crumble de lima
 - 25g **Ambiente**
 - 20g **Deli Lemon Pie**
 - 12g **Ovablanca Merengue**

Receta Crumble de lima
Tartaletas rotas (400g), **Belcolade White Intense G Cacao-Trace** (100g), ralladura de lima (1g). Fundir el chocolate, agregar las tartaletas rotas e incorporar las ralladuras de lima. Extender sobre una lata y dejar secar.

Ovablanca Merengue (1000g) y agua (750g). Calentar el agua 60 y 70°C. Mezclar con **Ovablanca Merengue** y montar con batidora hasta obtener la textura deseada.

Montaje
Dosificar **Deli Lemon Pie** con la manga pastelera, incorporar el crumble de lima. A continuación dosificar **Ambiente** con la manga y terminamos con un rosetón del **Ovablanca Merengue** y flameamos.

Bavarois



Caja 4 x 1,25kg

Bavarois Neutre	4002555
Bavarois Bulgaria	4002554
Bavarois Cacao	4002551
Bavarois Tiramisú	4002557

Tiramisú

- Composición
- 88g **Plancha bizcocho**
 - 88g Jarabe de Café
 - 450g Mousse de Tiramisú
 - 10g **Cocoa Powder Chokolanté**

Receta Mousse Tiramisú: **Bavarois Tiramisú** (250g), agua (250g) **Nata UHT 35% MG** (1000g). Calentar el agua a 40°C, mezclar con **Bavarois Tiramisú** y agregar **Nata UHT 35% MG** semimontada suavemente.

Receta jarabe de café: **Surfin** (250g), agua (200g), **Aroma café Puratos** (10g), Amaretto (50g). Hervir el agua con **Surfin**. Una vez frío agregar el aroma y Amaretto.

Montaje
Disponer de un aro de 16cm de diámetro y 4 cm de alto, poner una **Plancha de bizcocho** calada con el jarabe de café y Amaretto. Llenar el aro hasta la mitad. Poner otro disco dentro y bien calado con el jarabe de café y Amaretto. Terminar de llenar hasta la altura del aro. Poner unos puntos de mismo mousse encima. Congelar y antes de servir espolvorear con **Cocoa Powder Chokolanté**.

Preparado para la elaboración de bavarois y semifríos. También para estabilizar, aromatizar y dar consistencia a la nata o mix vegetal.

Bavarois Limón	4109452
Bavarois Queso	4109456
Bavarois Fresa	4002552

Vasito capas de fruta

- Composición
- 30g **Decorfil limón**
 - 30g **Decorfil Albaricoque**
 - 20g Relleno Yogur
 - 5g Crujiente
 - Carambola
 - Arándano
 - Fresa
 - Mango

Receta Relleno Crujiente: **Belcolade Selection Blanc** (400g), **Patacrout** (800g). Fundir el chocolate y mezclar con **Patacrout**.

Receta Crujiente: **Patacrout** (2000g), **Aristo Crema** (800g), leche (200g). Mezclar los ingredientes en la batidora con ayuda de la pala, hasta obtener una masa homogénea. Desmuzar y cocinar durante 18 minutos a 180°C aprox.

Receta Relleno Yogur: agua (250g), **Bavarois Bulgaria** (250g) y **Mix Vegetal Chantypak** (1000g)

Montaje
En el fondo del vaso incorporamos **Decorfil Albaricoque**, seguido introducimos el crujiente. La siguiente capa es **Mix Vegetal Chantypak** montado, seguido de **Decorfil Limón** y acabamos decorando con fruta.

Aro Glaseado Blanco

- Composición
- 400g Mousse Blanc
 - 100g **Miroir Glassage Chocolat Blanc**
 - 80g **Plancha de Bizcocho**
 - 80g **Bavarois Fresa**
 - Frutos rojos frescos

Receta Interior Bavarois Fresa: **Bavarois Fresa** (250g), agua (250g), **Nata UHT 35% MG** (1000g). Calentar el agua y disolver **Bavarois Cacao**. Semimontar la **Nata UHT 35% MG** y añadir la mezcla anterior. Rellenar el molde de interior (Silikomart Savarin 160)

Receta Mousse White Intense Cacao-Trace: **Bavarois Neutro** (200g), **Belcolade White Intense G Cacao-Trace** (350g), leche (200g), **Nata UHT 35% MG** (1000g). Fundir **Belcolade White Intense G Cacao-Trace**. Mezclar la leche (previamente calentada a 40°C) y **Bavarois Neutro**, incorporar **Belcolade White Intense G Cacao-Trace** fundida a 40-45°C. A continuación, incorporar **Nata UHT 35% MG** semimontada.

Montaje
Rellenar con el mousse el molde (Silikomart Savarin 180) e introducir el interior de **Bavarois**. Poner un poco de mousse y cerrar poniendo un aro de **Plancha de Bizcocho** y congelar. Bañar con **Miroir Glassage Chocolat Blanc** y decorar con frutos rojos frescos.

Semiesfera roja

- Composición
- 40g **Bavarois Cacao**
 - 10g **Topfil Frutas del Bosque**
 - 20g Glaseado rojo-oro
 - 8g Coral de bizcocho de frambuesa
 - 10g **Plancha de Bizcocho**

Receta Bavarois Cacao: **Bavarois Cacao** (250g), agua (250g), **Nata UHT 35% MG** (1000g). Calentar el agua y disolver el **Bavarois Cacao**. Semimontar la **Nata** y añadir la mezcla anterior.

Receta Esponja de frambuesa: **Integral Biscuit New** (500g), agua (50g), huevos (350g), **Bakefil Frambuesa** (200g), colorante rojo (10g). Mezclar todo junto durante 1 min. Emulsionar durante 6 min. Depositar 20g en vasos de plástico. Poner en el microondas a 750W de potencia durante 20seg. Reservar.

Receta Glaseado Rojo-oro: **Miroir Glassage Neutro** (1000g), Colorante rojo en polvo (1g), Colorante oro en polvo (0,5g). Calentar **Miroir Glassage Neutro** a 40°C y añadir los colorantes disueltos en un poco de agua.

Montaje
Rellenar el molde de semiesfera con Mousse de chocolate, con una manga ponemos en el centro un punto de **Topfil Frutas del Bosque**. Terminamos poniendo un poco de mousse y colocamos un disco de bizcocho (que tendremos previamente cortados) para cerrar el montaje. Congelar. Desmoldar y bañar con el baño rojo-oro y decorar con un trozo de coral de bizcocho de frambuesa.

Bases

Bizcochos

Cakes

Bases listas para usar

-  Diámetro del producto
 -  Tiempo total de la elaboración
 -  Tipo de horno
 -  Batido (minutos y velocidad)
 -  Embalaje
 -  Dosificación
-



Sin conservantes



Etiqueta más limpia



Apto para veganos



Programa de Cacao sostenible

Bizcochos

Integral Biscuit New



Saco 14kg



4109517

Para elaborar tartas y planchas de bizcocho. Calado bajo. Excelente resultado en horno de aire.

Horno de pisos y aire

1kg de **Integral Biscuit New**
600-700g de huevo
200g de agua

5-7 min. a 3ª velocidad

Tegral Sponge



Saco 14kg



4109628

Para elaborar tartas y planchas de bizcocho. Enriquecido, sabor incomparable. Textura flexible y miga jugosa. Gran calado.

Horno de pisos

1kg de **Tegral Sponge**
360g de huevo
320g de agua
105g de aceite

Batido: 4-5 min. a 3ª velocidad

Choco Biscuit



Caja 6 x 2kg



4109437

Para elaborar tartas y planchas de bizcocho. Calado medio. Contiene polvo de cacao desgrasado.

Horno de pisos

1kg de **Choco Biscuit**
700g de huevo
100g de agua

8-10 min a 3ª velocidad

Tegral Chiffon



Saco 5kg



4019651

Preparado para elaboraciones tipo cake con textura Chiffon, muy tierno y aireado y con miga lisa, con una excelente fusión en boca. Con Chiffon Cake, podrás crear elaboraciones de pastelería con una de las texturas más utilizadas en Asia.

1000g de **Tegral Chiffon**, 960g de huevos, 280g de aceite, 160g de agua.

7 minutos a máxima velocidad.



¿Quieres elaborar una tarta, una plancha o una pieza calada?

En las bases para postres de Puratos, ¡encuentra el bizcocho con las características que buscas!

Cakes



batir
con varillas



verter
en molde



horno
a 180°



dejar
enfriar

Satin Moist Cacao

saco 5kg y 20kg

Elaboración de cakes, cocas, magdalenas y otras elaboraciones con miga húmeda y fundente. Sabor chocolate.



5kg

4012226

20kg

4006989

- 1000g **Satin Moist Choco**
400g huevo
400g aceite
200g agua

Satin Red Velvet

saco 5kg y 14kg

Elaboración de cakes, cocas, madalenas y otras elaboraciones tipo Red Velvet Americano. Contiene polvo de cacao.



5kg

4012227

14kg

4109853

- 1000g **Satin Red Velvet**
350g huevo
300g aceite
225g agua



Disponible en formato de 14kg: **Satin, Satin Chocolate, Satin Doble Chocolate, Satin Griego, Satin Integral, Satin Toffee, Satin Naranja.**

Disponible en formato de 20kg: **Satin Sin Azúcares añadidos, Satin Sin Gluten.**

Satin Moist Vainilla

saco 5kg y 20kg

Elaboración de cakes, cocas, magdalenas y otras elaboraciones con miga húmeda y fundente. Sabor vainilla.



5kg

4012230

20kg

4006988

- 1000g **Satin Moist Vainilla**
400g huevo
400g aceite
200g agua



Satin Manzana

saco 5kg y 14kg

Preparado para masas abizcochadas con las cualidades de la gama Satin: versatilidad, facilidad de elaboración y exquisito sabor.



5Kg

4018352

- 1000g de **Satin Manzana**
350g de huevos
300g de aceite
225g de agua

14Kg

4011908



Satin Coco

saco 5kg

Elaboraciones de cakes, cocas, magdalenas y otras elaboraciones. Sabor coco. Contiene coco natural.



4009810

- 1000g **Satin Coco**
450g huevo
450g agua
150g aceite



Satin Carrot Cake

saco 5kg y 14kg

Preparado para masas abizcochadas cómo el pastel de zanahoria o Carrot Cake americano.

- 1000g **Satin Carrot Cake**
350g huevo
300g aceite
225g agua

Contiene trocitos de zanahoria, canela, vainilla y nuez moscada.



5kg

4012229

14kg

4109852



Satin Almendra Tradición

saco 5kg y 14kg

Preparado ideal para elaboraciones de tarta tipo Santiago o masas abizcochadas de almendra.

- 1000g **Satin Almendra**
350g huevo
350g margarina/mantequilla
125g agua
(usar aceite para elaborar cake)



14kg

4109580

5kg

4012225



Satin Vegano

saco 5kg

Preparado de pastelería para las elaboraciones de cakes, cocas y madalenas caseras apto para veganos.

- 1000g de **Satin Vegano**
220g de aceite
470g de agua



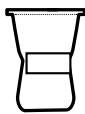
4021981

Satin Vegano Cacao-Trace

saco 10kg

Preparado de pastelería para las elaboraciones de cakes, cocas y madalenas caseras con sabor a cacao apto para veganos.

- 1000g de **Satin Vegano CT**
220g de aceite
470g de agua



4021980



cacao-trace

Satin hecho con galleta Oreo

saco 5kg

Preparado para masas abizcochadas con galleta Oreo ® en su interior

- 1000g de **Satin hecho con gallera Oreo**
200g de agua
400g de huevo
400g de aceite



4024598





Satin para
desayuno

Satin para
postres

Coca Marmoleado

Composición

- 360g Masa de Cake Vainilla
- 360g Masa Cake Chocolate

Cake de Vainilla: Satin Moist Vainilla (1000g), huevo (400g), agua (200g), **Bifrisol Alto Oleico** (400g). Mezclar todos los ingredientes mediante batidora y accesorio pala durante 4 minutos en 2ª velocidad.

Cake de Chocolate: Satin Moist Chocolate (1000g), huevo (400g), agua (200g), **Bifrisol Alto Oleico** (400g). Mezclar todos los ingredientes mediante batidora y accesorio pala durante 4 minutos a 2ª velocidad.

Montaje

Rellenar el molde con la masa de cake de vainilla. Encima, mediante manga escudillar la masa de cake de chocolate según la foto. Cocer a 180°C durante 30- 35 minutos aproximadamente, según tipo de horno.

Muffin

Composición

- 900g Masa de Muffin

Masa de Muffin: Satin Moist Vainilla (1000g), huevo (400g), agua (200g), **Bifrisol Alto Oleico** (400g). Mezclar todos los ingredientes mediante batidora y accesorio pala durante 4 minutos en 2ª velocidad.

Montaje

Rellenar con la masa, moldes de plumcake untados con **Spraylix**. Cocer a 180°C durante unos 22-24 minutos aproximadamente, según tipo de horno.

Plum Cake de Vainilla

Composición

- 430g Masa de Cake de Vainilla

Masa de Cake de Vainilla: Satin Moist Vainilla (1000g), huevo (400g), agua (200g), **Bifrisol Alto Oleico** (400g). Mezclar todos los ingredientes mediante batidora y accesorio pala durante 4 minutos a 2ª velocidad.

Montaje

Rellenar con la masa, moldes de plumcake untados con **Spraylix**. Cocer a 180°C durante 35-40 minutos aproximadamente, según tipo de horno.

Carrot Cake

Composición

- 550g **Satin Carrot Cake**
- 290g Relleno Cheesecake
- 80g Decoración Nueces
- 40g Decoración Chocolate

Carrot Cake: Satin Carrot Cake (1000g), huevo (350g), agua (225g), **Bifrisol Alto Oleico** (300g). Mezclar todos los ingredientes mediante batidora y accesorio pala durante 4 minutos en 2ª velocidad. Escudillar en plancha gruesa y cocer a 200°C durante 10-12 minutos aprox.

Relleno Cheesecake: Crealis (300g), **Ambiente** (700g). Mezclar y montar en batidora hasta obtener la textura deseada.

Montaje

Disponer de 3 discos de **Satin Carrot Cake** e intercalar mediante manga 2 capas de relleno de cheesecake. Alisar la superficie y los laterales. Decorar con nueces troceadas el contorno y rosetones de relleno cheesecake la superficie. Decorar con **Decoplates White Chocolanté**.

Brownie Americano

Composición

- 1000g **Tegral Brownie**
- 400g Huevos
- 250g **Aristo Crema cubo**

Llevar la margarina a punto de pomada o fundida. Mezclar **Tegral Brownie** con los huevos y **Aristo Crema Cubo** con accesorio pala durante 3 minutos a primera velocidad. Estirar planchas de 6 mm de grosor y cocer a 200°C durante 15 minutos.

Dejar enfriar y reservar.

Vaso Red Velvet

Composición

- 15g Bizcocho Red Velvet
- 40g Mix Vegetal **Chantypak**
- 10g Licor Granadina sin alcohol
- 5g Crujiente

Bizcocho Red Velvet: Satin Red Velvet (1000g), huevo (350g), agua (225g), **Bifrisol Alto Oleico** (300g). Mezclar con accesorio pala Satin Red Velvet, huevo y agua durante 2 minutos a 2ª velocidad. Incorporar el aceite y mezclar otros 2 minutos hasta homogeneizar.

Montar 1000g de **Chantypak** en batidora a velocidad media. Rellenar biberón de Licor Granadina sin alcohol.

Crujiente: Fundir 800g de chocolate **Belcolade Selection Blanc** y mezclar con 200g de Barquillo.

Montaje

Intercalar discos de bizcocho con nata Chantypak semimontada, calar los bizcochos con granadina sin alcohol y decorar con crujiente.

Tartaletas



Ø 39 mm
245 u

Mini tartaleta dulce
Mini tartaleta salada

4110152
4110153



Tartaleta dulce

Ø 85 mm 135 u 4018300

Tartaleta dulce

Ø 110 mm 96 u 4018301



Tartaleta cuadrada mantequilla

4025344

Ø 70 mm 96 u



dulce

Base pasta brisa dulce

Elaborada con mantequilla.

Ø 210 mm 12 u 6100073

Base pasta brisa dulce

Ø 280 mm 14 u 4018303

Base de tarta

Elaborada con mantequilla

Ø 280 mm 14 u 4013936



Ø 50 mm
216 u

Tartaleta dulce

4017353

Elaborada con mantequilla.

Tartaleta salada

4017352



Tartaleta neutra

4110154

Ø 75 mm 135 u



Tartaleta mantequilla cacao

4025354

Ø 80 mm 96 u



72 u

Tulipa flor chocolate

4110118



Elaborado con mantequilla.

Mini tartaleta lisa

Ø 40 mm 245 u 6001526

Tartaleta lisa

Ø 80 mm 108 u 6001528

Galleta bañada con cobertura de cacao



165 u

Caña pequeña repostería

4110142

- Altura máxima ± 5 cm
- Boca ± 2,5 cm



198 u

Mini cono cacao

4110146

- Altura máxima ± 8,5 cm
- Boca ± 3,3 cm



180 u

Mini cono surtido cacao 4 sabores

4110147

- Altura máxima ± 7,5 cm
- Boca ± 2 cm
- Fresa, limón, crocanti, neutro



297 u

Mini cono repostería

4110140

- Altura máxima ± 8,5 cm
- Boca ± 2,5 cm

Ideas para rellenar tartaletas y conos:



Bizcocho / Snack rap



16 u

dulce

Plancha de bizcocho extraelástica

4014615

- 580 x 380 x 6mm
- Extra elasticidad.



144 u

neutro

Snack rap

4110113

Tortitas de harina listas para usar.

- Caja de 144 u en 8 paquetes de 18 u

Hojaldres (sabor neutro)



Vol au vent

36 mm	240 u	4017227
55 mm	100 u	4017229
74 mm	72 u	4017228



297 u

Mini cono hojaldre 60 mm

4110120

Macaron surtido



384 u

Macaron surtido

4110139

Cacao, fucsia, naranja y natural.

Pasta choux / Savarin (sabor neutro)



Palo

Elaborado con mantequilla.

• 130 mm	140 u	4110104
• 160 mm	90 u	6100076



43 mm

200 u

Lionesa

6100074



Mini savarin con cápsula

Elaborado con mantequilla

36 mm	240 u	6100079
-------	-------	---------

Savarin con cápsula

66 mm	120 u	6100078
-------	-------	---------



Cremas y rellenos

Cremas listas para usar
Cremas pasteleras
Productos UHT
Cremas de cacao
Pralinés y derivados
Rellenos de fruta
Saborizantes y aromatizantes
Inclusiones base agua



Horneable



Congelación



Aplicación en relleno de tartas



Aplicación como relleno de tartaletas



Decoración espatulable



Decoración manga pastelera



Aromatizar



Sin aceite de palma



Bajo en azúcares



Sin aromas ni colorantes artificiales



Apto para veganos



Más fruta



Cremas listas para usar

CLASSIC

Cremfil Classic Vainilla 13 kg  4109991
Crema lista para usar, versátil y con sabor a vainilla. Conservación en pieza: 2-4 semanas.



Yema Pastelera 5kg  4012386
Yema pastelera básica lista para usar. Indicada para caremlizar con azúcar.



Deli Cremovo 13kg  4101736
Yema pastelera lista para usar. Indicada para caremelizar con azúcar.



Cremfil Classic Cacao 13 kg  4109992
Crema lista para usar, versátil y con sabor a cacao. Conservación en pieza: 2-4 semanas.



Cremfil Silk 25 kg  4019304
Crema lista para usar, versatil y con sabor a vainilla/limón muy suave. Recuerda a una crema tradicional. Conservación en pieza: 1 semana.



GOURMET

Deli Caramel 5 kg  4016416
Relleno cremoso de auténtico caramelo. Basado en la receta tradicional, en la que se mezcla leche y azúcar obteniendo un relleno cremoso de auténtico caramelo.



Deli Yema 5 y 13kg  4009856 4009855
Yema pastelera lista para usar. Indicada para caramelizar azúcar.



Deli Galleta Speculoos 5 kg  4026757
Relleno cremoso con perfil especiado de auténtica galleta belga speculoos listo para usar, para decoración e inyección. Es espatulable y estable en congelación.



Crealis 5 kg  4009806
Base lista para usar ideal para cheesecake americano, tarta de queso, relleno de tartas y otras aplicaciones. Con un 30% de queso.



Deli Citron 5 kg  4013435
Relleno cremoso de limón listo para usar en pastelería fina o como relleno de bombones.



Deli Salted Caramel 5 Kg  4019657
El sabor de la receta de auténtico caramelo salado francés. Muy versátil: como relleno o topping, estable a temperatura ambiente, ofreciendo una infinidad de posibilidades para tu pastelería.



Deli Lemon Pie 5 Kg  4012005
Base lista para usar para la elaboración del pastel de limón francés con merengue y para relleno de tartas o tartaletas, horneable e inyectable. Se puede aplicar en diferentes recetas cómo: tartaletas, tartas, raciones en vasitos.

Deli Speculoos 5 kg  4021337
Relleno cremoso de auténtica galleta belga speculoos listo para usar, para decoración e inyección. Es espatulable y estable en congelación.



Deli Mascarpone 5 Kg  4026737
Crema lista para usar. Ideal para elaborar el clasico tiramisu y otras muchas elaboraciones. Apto para inyectar, decorar y espatular. Estable en congelación.



Tiramisú cafetera Horeca

Composición

- 100g Crema de mascarpone
- 50g Biscotes con café y amaretto
- 10g Cacao en polvo

Ancho: 70mm | Largo: 70mm | Alto: 150mm

Crema de Mascarpone

Deli Mascarpone (1.000g).
Montar el producto en la batidora con el accesorio varillas a máxima velocidad, durante 3 minutos.

Calado de café y Amaretto

Para el almíbar: azúcar en grano(100g), agua (100g).
Para el calado: almíbar (200g), café espresso (700g) **Classic Moka** (40g), Amaretto (60g).
Para el almíbar poner a hervir el agua y el azúcar. Transcurridos 3 minutos parar y dejar enfriar.
Para el calado mezclamos todos los ingredientes y reservamos.

Montaje

Disponer los biscotes bien calados en la parte alta de la cafetera. Cubrir con la crema de Mascarpone. Colocar otra capa de biscotes y volver a cubrir con la crema de Mascarpone, hasta llegar a la base del pitorro del centro. Decorar con **Chocolanté Cocoa Powder**.



Cremas en polvo

EN FRIO

Mezclar la dosis recomendada con el agua o la leche. Batir durante 2-3 minutos y dejar reposar ± 10 minutos. Si es necesario, volver a batir antes de utilizar.

						
Cremy 4x4	•••	•••	350-400g por 1L de leche/agua	vainilla lácteo	6 bolsas de 2kg Saco de 14kg	4109445 4109444
Cremy Gold	•	•••	400g por 1L de leche/agua	lácteo	Saco de 14kg	4109573
Cremyvit Satina	•	••	350-375g por 1L de leche	vainilla	6 bolsas de 2kg Saco de 14kg	4109600 4109442



Cremas de cacao*

Supercrem Nutty 310

25kg



Crema espesa para relleno con un 10% de avellanas.



Supercrem Nutty White

5kg



Crema blanca para relleno con 9% de avellanas.



Carat Nutolade

5kg



Relleno premium de chocolate con 13% de avellana.



Filocreem White 100F

5kg y 25kg



Crema de inyección de cacao para rellenos de bollería y pastelería. Textura fluida y estable en congelación.



Filocreem Dark Choco CT

5kg



Sabor a chocolate negro, se caracteriza por su textura cremosa y suave



Trufex

5kg y 10kg



Crema de cacao montada muy cremosa para relleno y decoración de productos de pastelería.



Kimocreem 401F

caja 5 mangas de 1Kg y cubo 15kg



Crema de cacao con avellanas para rellenos estable al horno.



Filocreem 100

15kg y 25kg



Crema de cacao para inyección. Color marrón claro. Sabor a cacao dulce.



Filocreem White Choco

5Kg



Una opción ideal para satisfacer los amantes del chocolate blanco



*APTO PARA CELIACOS. Elaborado con ingredientes que no contienen gluten. Fabricado en instalaciones libres de gluten.

Pralinés y derivados

Praliné à L'Ancienne 67% PatisFrance

5kg



Praliné de avellana y almendra basado en el proceso artesanal, con un 67% de frutos secos.



Hazelnut Praliné Carat

5kg



Praliné de avellana con un 28% de pasta de avellanas. Textura semi sólida. Color beige anaranjado. Sabor a avellana.

APTO PARA CELIACOS. Elaborado con ingredientes que no contienen gluten. Fabricado en instalaciones libres de gluten.



Praliné Noisette 50% PatisFrance

5kg



Praliné de avellana con un 50% de pasta de avellanas. Textura semi sólida. Color marrón.



Pralirex Pistachio PatisFrance 100%

1,5kg



Pasta pura 100% pistachos rigurosamente seleccionados por su calidad gustativa. Ideal para aromatizar tus helados, cremas y rellenos de pastelería, tartas, etc.



Pralicrac Chocollait PatisFrance Cacao-Trace

4,5kg



Relleno crujiente con un 34,6% de almendras, avellanas, chocolate con leche Cacao-Trace y trozos de crujiente barquillo.



Pralifizz PatisFrance

2kg



Relleno crujiente listo para usar con un 22% de praliné de almendra, cereales crujientes y azúcar efervescente.

Praliné Amande 50% PatisFrance

5kg



Praliné de almendra con un 50% de pasta de almendras. Textura semi sólida. Color marrón claro.



Almond Praliné Carat

5kg



Praliné de almendra con un 29% de pasta de almendra. Textura semi sólida. Color marrón claro. Sabor a almendra.

APTO PARA CELIACOS. Elaborado con ingredientes que no contienen gluten. Fabricado en instalaciones libres de gluten.



Gianduja Milk PatisFrance 36% Cacao-Trace

5kg



Pasta belga de chocolate con leche y avellanas. Con un 36% de avellanas y un 64% de auténtico chocolate Belcolade.



Praliné Amande Marcona 70% PatisFrance

5 kg



Contiene 70% de almendras Marcona española y un toque de flor de sal del Delta del Ebro. Textura auténtica y granulosa. Elaborado en nuestra fábrica de Charmes.



Pralicrac Carmel au Beurre Salé PatisFrance

4,5kg



Relleno crujiente elaborado con un 16% de almendras y avellanas, chocolate con leche, trocitos de caramelo y escamas de sal.



Pralicrac Limón PatisFrance

2kg



Relleno crujiente listo para usar con praliné de almendra, cereales crujientes y crujiente de limón.



Rellenos de fruta

Tartaleta Crealis

Composición

- Tartaleta lisa 80mm
- 2g Topping Frutos Rojos
- 50g Crealis

Crealis (50g). Rellenar la tartaleta y cocinar a 180° C durante ±15 minutos.

Montaje

Decorar la tartaleta ya cocinada con Topping Frutos Rojos.

Vasito con capas de fruta

Composición

- 30g Decorfil limón
- 30g Decorfil Albaricoque
- 20g Relleno Yogur
- 5g Crujiente
- Carambola
- Arándano
- Fresa
- Mango

Relleno Crujiente: Belcolade Selection Blanc (400g), Patacrout (800g). Fundir el chocolate y mezclar con Patacrout.

Crujiente: Patacrout (2000g), Aristo Crema (800g), leche (200g). Mezclar los ingredientes en la batidora con ayuda de la pala, hasta obtener una masa homogénea. Desmenuzar y cocinar durante ±18 minutos a 180 °C.

Relleno de yogur: agua (250g), Bavaois Bulgaria (250g) y Mix Vegetal Chantypak (1000g)

Montaje

En el fondo del vaso incorporamos Decorfil Albaricoque, después introducimos el crujiente. La siguiente capa será el Relleno de yogur montado, seguido de Decorfil Limón y la decoración con fruta.

Tarta Red Velvet

Composición

- 550g Cake de Red Velvet
- 290g Relleno cheesecake
- 180g Topfil Frutos Rojos 60%
- 50g Decoración fresa
- 40g Decoración Migas Bizcocho Red Velvet
- 10g Decoración Sublimo

Satin Red Velvet (1000g), huevo (350g), agua (225g), Bifrisol Alto Oleico (300g). Mezclar todos los ingredientes en batidora con accesorio pala durante 4 minutos en 2ª velocidad. Escudillar en plancha gruesa y cocer a 200°c durante 10-12 minutos.

Crealis (300g), Ambiente (700g). Mezclar y montar en batidora hasta obtener la textura deseada.

Montaje

Disponer de 3 discos de cake de Red Velvet. Mediante manga y boquilla lisa gruesa, intercalar el relleno de cheesecake y Topfil Frutos Rojos 60%, realizando puntos. Alisar la superficie con una fina capa del relleno de cheesecake y cubrir con migas del cake Red Velvet. Decorar con fresas cortadas y abrigantadas con Sublimo.

Rellenos de fruta

Topfil Finest Cereza

4,5kg



4015908

Compota con trozos de cereza.
Con un 70% de fruta.



Topfil Manzana Minicubos

5kg



4101879

Compota de manzana natural en dados con
un 90% de manzana.



Topfil Frutas del Bosque

5kg



4102786

Compota con trozos de frambuesa,
arándano y moras con un 60% de fruta.



Vivafil X-Tend Fresa 36%

5kg



4023700

Confitura de fresa con un 36% de fruta.



Topfil Finest Mango

4,5kg



4015286

Compota con trozos de mango.
Con un 70% de fruta.



Topfil Manzana Canela

4,5kg



4102802

Compota de manzana natural en dados y
canela con un 60% de manzana.



Vivafil X-Tend Frambuesa 40%

5kg



4023701

Confitura de frambuesa con un 40% de fruta.



Vivafil X-Tend Albaricoque 36%

5kg



4023911

Confitura de albaricoque con un 36% de fruta.



Horneable



Congelación



Aplicación
en relleno



Aplicación en base
de tartaletas



Decoración
espatulable



Decoración manga
pastelera



Aromatizador



Vivafil X-Tend Naranja 40%

5kg



4023687

Mermelada de naranja con un 25% de fruta.



Hotfil Fresa

5kg



4109327

Crema de fresa con un 23% de fruta.



Coldfil Albaricoque

10kg



4109462

Relleno de albaricoque semi-opaco con un
6% de fruta.



Hotfil Frambuesa

5kg



4109326

Crema de frambuesa con un 22% de fruta.



Rellenos de fruta



Decorfil Albaricoque	4109605
Decorfil Arándanos	4109337
Decorfil Coco	4109606
Decorfil Fresa	4109334

Relleno de fruta para decoración e inyección, de color intenso y brillante con un 6% de fruta como máximo.

Decorfil Frambuesa	4109333
Decorfil Kiwi	4109335
Decorfil Limón	4109332
Decorfil Naranja	4109336

Pastas concentradas savorizantes y aromatizantes



Classic Piña CL		4019725
Classic Coconut CL		4017056
Classic Frambuesa CL		4017058
Classic Mango CL		4019707
Classic Maracuyá CL		4017055

Alto contenido en fruta. Gran sabor y aroma natural. Sin colores ni aromas artificiales. Viscosidad y calidad estable. Versátil para todo tipo de elaboraciones. Aptos para horno y congelación.

Mezclar del 3 al 5% (peso de la masa) de la receta base de glaseados, helados o mousses. Mezclar del 8 al 10% en masas de galleta.

Classic Moka CL		4019706
Classic Albaricoque CL		4019701
Classic Plátano CL		4019703
Classic Naranja CL		4019796
Classic Fresa CL		4017057
Summum Pistacho		4101658

Inclusiones base agua: Smookees



Smookees Limón	4022873	Smookees Café	4022864
Smookees Fresa	4022871	Smookees Arandano	4022868
Smookees Caramelo	4022866		

- Perlas de relleno suaves y blandas
- Textura fundente, llenas de sabor
 - Distribución equilibrada del relleno
 - Atractivo y diferencial
 - Mezclar con la masa
 - No precisa inyección
 - Para elaboraciones frescas y envasadas de larga vida



El toque final

Brillos
Toppings
Mix Vegetal
Preparado especial para montar
Belcolade
Coberturas sucedáneas
Cremas de cacao
Decoración y complementos
Frutos secos
Azúcar
Aromas

 Aplicación en caliente

 Aplicación en frío

 % de cacao

 Aplicación con brocha

 Aplicación con espátula



Sin aceite
de palma



Sin
gluten



Sin aromas
ni colorantes
artificiales



Apto para
veganos



Sin conservantes



Brillos

Brillo Multiusos

10-25kg



4109418
4109419



Brillo transparente con sabor a manzana. Indicado para tartas de fruta fresca y cocida, bizcochos y bollería.

15-25% de agua según aplicación.



Miroir Neutro

5kg



4100950



Brillo en gel, listo para usar en mousses, bavaoís y pastelería fina. No gelifica. Sabor neutro dulce.

Agitar antes de usar.



Miroir Glassage Fruits Rouges

5kg



4018220



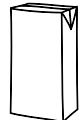
Brillo con frutos rojos, fácil de utilizar y con resultados tipo espejo en cualquier tipo de elaboración de pastelería, que cubra toda la pieza.

Aplicación en caliente 35-40°. Estable a la congelación. Con zumo de fresa y grosella negra.

Sabor: frutos rojos.

Sublimo

BIB 12kg



4109319



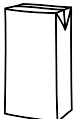
Brillo de aplicación directa de sabor neutro dulce. Indicado para bollería, cakes y hojaldres y tartas de fruta cocida.

Listo para usar.



Sunset Glaze

12x1l



4108526

Gel sustituto del huevo para pintar y dar brillo. Listo para usar con brocha o máquina pulverizadora antes de hornear. Indicado para bollería y hojaldrados. Sabor neutro.

Listo para usar.



Miroir Glassage Neutre

5kg



4102448



Brillo neutro espatulable o para baño especialmente indicado para recubrir piezas enteras.

Listo para usar (calentar a 30-35°C para aplicar).

Miroir Glassage
Chocolat Noir

5kg



4008251



Cubierta con un 22% de chocolate negro. Fácil de aplicar, espatulable o para baño. Cubre perfectamente y mantiene el brillo incluso después de la congelación.

Listo para usar (calentar a 30-35°C para aplicar).

Miroir Glassage
Chocolat Blanc

5kg



4017627



Cubierta con un 20% de chocolate blanco. Fácil de aplicar, espatulable o para baño. Cubre perfectamente y mantiene el brillo incluso después de la congelación.

Listo para usar (calentar a 30-35°C para aplicar).

Harmony Spray

5kg



4015849



- Preparado especial de sabor neutro para abrillantar piezas de pastelería, bollería repostería.
- Brillo listo para usar, de fácil uso. Proporciona mayor SEGURIDAD ALIMENTARIA.



*Resultados óptimos en piezas recién sacadas del horno.

Cómo aplicar correctamente
Harmony Spray



Colocar el difusor



Agitar la botella



Abrir media vuelta la rosca para garantizar pulverizado en abanico



Presionar la palanca con fuerza hasta el final



Pulverizar (a un palmo aproximadamente) 2-3 capas dependiendo del tamaño de la pieza



Tiempo de secado inferior a 1 minuto

Productos UHT y MIX Vegetal



Es recomendable que, antes de ser montado, el mix esté a una temperatura de entre 5°C y 7°C. Montar en batidora hasta obtener una crema esponjosa, blanca y estable.

Chantypak by Mix Vegetal

Caja de 10kg y

Caja de 12 tetrapacks de 1L



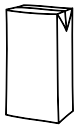
4108505
4108504

Preparado de grasa vegetal para montar listo para usar con sabor avainillado.

DESARROLLO 3,4

Whippak

Caja de 12 tetrapacks de 1L



4108530

Preparado de grasa vegetal para montar listo para usar con azúcar incorporado, con sabor neutro.

DESARROLLO 3,4

Ambiente (ideal para decorar)



4108570

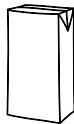
Preparado de grasa vegetal para montar listo para usar con azúcar incorporado, especial para decoraciones con sabor dulce. Es recomendable que antes de ser montado el mix esté a una temperatura de entre 5°C y 7°C.

DESARROLLO 4



Caja de 12 tetrapacks de 1L

Splendid (ideal para decorar)



4005591

Preparado de grasa vegetal para montar listo para usar con azúcar incorporado. Especial para decoraciones con sabor dulce láctico. Batir a cualquier temperatura entre 10° C y 35° C, no debe enfriarse antes de batir. Montar en batidora hasta obtener una crema esponjosa, blanca y estable. Puede mezclarse con otros ingredientes como frutos ácidos, zumos, chocolate...



DESARROLLO 3,5

Caja de 12 tetrapacks de 1L

Puramix

Caja de 12 tetrapacks de 1L



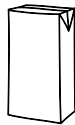
4108553

Preparado de grasa vegetal para montar listo para usar con azúcar incorporado y con sabor a nata.

DESARROLLO 3,2

Festipak

Caja de 12 tetrapacks de 1L

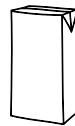


7108506

Preparado de grasa vegetal para montar listo para usar en elaboraciones saladas o neutras. Sin azúcar.

DESARROLLO 3,4

Ambiente sabor chocolate



4023818

Especial para decoraciones con sabor chocolate. Tiene un sabor muy agradable y una estabilidad perfecta por aquellos usos que requieren detalles y toques de gran delicadez.



DESARROLLO 3,8

Caja de 12 tetrapacks de 1L

Nata para montar 35% M.G



4110124

Nata especial para montar, apta para preparar postres, repostería y recetas de cocina.

Caja de 6 tetrapacks de 1L

Toppings

Topping Caramelo

4105609

Topping Futos Rojos

4105495

Topping Chocolate

4105341

Topping Fresa

4105336

Topping Carmel au Beurre Salé

4105501



Caja 6 x 1,1 kg

- Sirope para helados y decoración de pastelería y postres.



Cacao-Trace



Únete al mundo excepcional, de un excepcional chocolate

En **Puratos** estamos comprometidos con un futuro sostenible para el chocolate. Nuestro programa de abastecimiento sostenible de cacao **Cacao-Trace** tiene como objetivos principales la calidad y la creación de valor para todos, desde los cultivadores de cacao hasta los clientes, pasando por la mejora del sabor.

¿Por qué es beneficiosa una mejor fermentación?

El chocolate de gran sabor únicamente puede proceder de habas de cacao bien fermentadas.

Al igual que un buen vino depende de la fermentación de la uva, cuanto mejor sea la fermentación de las habas, mejor sabrá el chocolate final.

Por eso, en nuestro programa **Cacao-Trace** llevamos la fermentación un paso más allá. Tenemos centros de post-cosecha cercanos a los productores de cacao. En ellos nuestros expertos supervisan y mejoran el proceso de fermentación y comprueban la calidad de las habas de cacao, para asegurarnos de que nuestro chocolate tenga siempre un sabor excepcional.

Nuestros agricultores

La formación y los precios justos forman parte de nuestro programa sostenible. Buscamos formas de conseguir que **Cacao-Trace** sea cada día mejor para los agricultores, para sus vidas y para su cosecha.

El bono de chocolate

Es una forma en la que tú y tus clientes podéis marcar una diferencia realmente positiva en la vida de nuestros productores de cacao.

Por cada kilo de chocolate que compres, 0,10 € se devuelven directamente a las comunidades de productores de cacao. Tu contribución puede ascender al equivalente de un mes de salario extra para ellos. Así reciben una participación justa por el excelente chocolate que han ayudado a crear.



Todo sobre **Cacao-Trace**, nuestro programa de cacao sostenible.

www.cacaotrace.com

BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Belcolade es la marca de chocolate de calidad dedicada a los chocolateros y pasteleros, así como a cualquier profesional que utilice chocolate de calidad. Nuestro propósito es hacer avanzar al planeta mediante la creación de sabores innovadores y soluciones sostenibles que alteren positivamente la industria del chocolate en beneficio de las personas.



Belcolade Origins

La gama **Belcolade Origins** es una invitación a volver a las raíces del sabor. Con estos chocolates de origen único, los amantes del chocolate viajarán a los lugares dónde se cultivan los granos de cacao, una experiencia de degustación que transportará al consumidor al origen del sabor.



Belcolade Selection

Los consumidores de todo el mundo reconocen que el chocolate belga es garantía de sabor y calidad. Sobre la base de nuestra herencia y experiencia, **Belcolade Selection** representa a los clásicos del sabor belga en el formato y la fluidez que mejor se adapta a las necesidades de sus aplicaciones.



Campeonato Generación Belcolade

Con el objetivo de fomentar la formación profesional de calidad en Pastelería y Chocolate en nuestro país, Belcolade organiza el campeonato entre los alumnos de las mejores escuelas de pastelería y chocolate a nivel nacional.

El alumno/a ganador/a podrá beneficiarse durante todo un año de Master Classes con los mejores maestros chocolateros a nivel nacional e internacional, visitar la fábrica de Belcolade situada en Erembodegem (Bélgica) y nuestro centro de postcosecha en Costa de Marfil y formar parte de la Generación Belcolade, colaborando en la difusión de la marca de auténtico chocolate belga.

La marca de los grandes maestros chocolateros

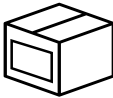
Los más apasionados Maestros Chocolateros internacionales y nacionales colaboran con Belcolade, siendo una gran fuente de inspiración para estar a tu disposición cuando lo necesites, con asesoramiento técnico constante.

www.generacionbelcolade.com

Coberturas de chocolate

Origins*

Caja de 8 sacos de 1kg



Sin lecitina

Belcolade Dark Origins
Vietnam 73% Cacao-Trace

4006063

Sabor pronunciado a cacao ácido con notas ligeras a cítricos, madera y tabaco.

74% de Cacao Trinitario.



Belcolade Noir Origins
Filipinas 68% Cacao-Trace

4025167

Notas frutales con sabores dominantes de frutas tropicales como piña, plátano o fruta de la pasión, completado con frutos rojos y deshidratados.

68% de Cacao. 64%



Belcolade Noir Origins Perú 64%

4006061

Suave sabor a cacao, buqué de higos secos y pasas.

64% de Cacao Trinitario y Criollo.



Belcolade Lait Origins
Vietnam 45% Cacao-Trace

4006037

Combinación de sabores: toffee, café, leche cocida y cacao ácido.

45% de Cacao Trinitario.



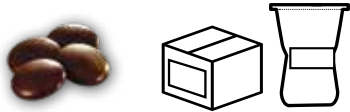
Belcolade Blanc Origins
Papúa Nueva Guinea 36% Cacao-Trace

Chocolate blanco de origen único con ricas notas de cumarina, melocotón y notas balsámicas.

36% de cacao.



Noir*



Belcolade Selection Noir Supreme J CT

4016851

Intenso cacao ácido con nota de cítricos.

71% cacao Caja de 2 sacos de 5kg



Beloclade Selection Noir Superieur J CT

4016494

Equilibrado, con notas a tierra y suave acidez.

60% cacao Caja de 2 sacos de 5kg



Beloclade Selection Noir Superieur J

4001618

Equilibrado, con notas a tierra y suave acidez.

60% cacao Saco de 15kg



Belcolade Noir Extra G Cacao-Trace

4016941

Suave con notas a cacao.

57,5% cacao Caja de 2 sacos de 5kg



Belcolade Selection Noir N

4102126

Belcolade Selection Noir J CT

4006947

4011257

Belcolade Selection Noir F4 N

4001697

4102124

Equilibrados, suave acidez con notas de fruta fresca.

53 - 55% 4102126 Caja 2 sacos de 5kg
4006947 Caja 2 sacos de 5kg
4011257 Caja 8 sacos de 1kg
4001697 Saco de 15kg
4102124 Caja 2 sacos de 5kg



*APTO PARA CELIACOS. Elaborado con ingredientes que no contienen gluten. Fabricado en instalaciones libres de gluten.

Coberturas de chocolate

Lait*



Belcolade Selection Lait J CT

4006960
4006961

Equilibrio perfecto entre dulzor, lácteo y cacao.



 34 - 35% cacao 4006960 Saco de 15kg
4006961 Caja de 2 sacos de 5kg

Belcolade Selection Lait CT

4010119

Con aroma a miel y vainilla.



 35% cacao Caja de 2 sacos de 5kg

Belcolade Selection Lait CT

4011245

Con aroma a miel y vainilla.



 35% cacao Caja de 8 sacos de 1kg

Belcolade Selection Lait Clair CT

4025025

Sabor lácteo y notas a frutos secos.



 32% cacao Caja de 2 sacos de 5kg

* APTO PARA CELIACOS. Elaborado con ingredientes que no contienen gluten. Fabricado en instalaciones libres de **gluten**.

BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Blanc*



Belcolade Selection Blanc J CT

4011258

Sabor entre dulce, ácido y a fruta fresca.



 31% Caja de 8 sacos de 1kg

Belcolade Selection Amber CT

4018217

Equilibrado sabor a caramelo a la mantequilla salada con notas de leche cocida y vainilla.



 30% Caja de 8 sacos de 1kg



Belcolade Selection Blanc G CT

4015765

Toque de vainilla y notas de leche cocida.



 29,5% Caja de 2 sacos de 5kg

Belcolade Selection Blanc Doux M

4001778

Ligeras notas de cacao.



 29% Saco de 15kg

Belcolade Slection Blanc intense G CT

4010814

Menos dulce, con notas a mantequilla.



 28% Caja de 2 sacos de 5kg

* APTO PARA CELIACOS. Elaborado con ingredientes que no contienen gluten. Fabricado en instalaciones libres de **gluten**.

Coberturas sucedáneas y cremas de cacao

Dark*

Carat Cakau Bitter

Caja 10 kg

Ultima generación de coberturas de cacao sucedáneo con un toque amargo.

22% cacao



4010164

Carat Cakau Dark

Caja 10 kg

Ultima generación de coberturas de cacao sucedáneo.

18% cacao



4010165

Coverlux Extra Dark

Caja 10 kg y 20 kg

Cobertura sucedánea para aplicaciones de baño, moldeo y decoración.

22% cacao



4102710
4109886

Cover Dark U2

Caja 10 kg y 20 kg

Cobertura sucedánea para aplicaciones de baño y decoración.

18% cacao



4100253
4100255

Decorcrem Dark 518

Cubo 4 kg

Crema cacao para baño y relleno de productos de pastelería.



4001662

Decorcrem 520

Cubo 4 kg y 20 kg

Crema cacao para baño y relleno de productos de pastelería.



4109899
4102745

Decorcrem Dark Choco CT

Cubo 4 kg

Crema de cacao para baño elaborada con chocolate y cacao sostenible, sin avellanas. Potente sabor y aroma a chocolate.



4018181



Milk*

Carat Cakau Milk

Caja 10 kg

Ultima generación de coberturas de cacao sucedáneo.

5,5% de cacao y leche.



4010163

Cover Milk

Caja 10 kg

Cobertura sucedánea con leche para aplicaciones de baño y decoración.



4109906

White*

Cover White

Caja 10 kg

Cobertura sucedánea blanca para aplicaciones de baño y decoración.



4100258

Decorcrem White 520

Cubo 4 kg

Crema blanca para baño y relleno de productos de pastelería.



4105627

Colors

Cubo 2,5 kg



Cobertura sucedánea de colores que permite la congelación sin romperse o cuartearse. Ideal para realizar elaboraciones creativas y decorar todo tipo de bollería.

Coverflex Frambuesa

4026404

Coverflex Limón

4026402

Coverflex Pistacho

4026403

*APTO PARA CELIACOS. Elaborado con ingredientes que no contienen gluten. Fabricado en instalaciones libres de gluten.

Decoración y complementos

Micro Shavings Dark Chocolanté 4002114

Mini virutas rizadas de chocolate puro negro. Caja de 126u

Shavings Duo Chocolanté 4108595

Virutas de chocolate puro blanco y negro. Caja de 2,5kg

Decoration Plates Dark Chocolanté 4108590

Placas surtidas de decoración de chocolate puro negro. Caja de 160u

Black&White Dalmata Ball Chocolanté 4023484

Bolas de decoración de chocolate puro blanco moteado con manchas negras. Caja de 108u

Truffleballs Tricolor Chocolanté 4026697

Bolas de chocolate puro. Caja de 252 unidades.

Choco Hojas Colores Chocolanté 4023485

Hojas de chocolate puro negro de colores: verde, rosa y naranja. Caja de 360u

Mini Choco Crunch Tricolor 4023168

Surtido de mini bolitas crujientes recubiertas de chocolate puro negro, leche y blanco. Caja de 2,5kg

Vermicelli Dark Chocolanté 4003780

Granillo de chocolate puro. Caja de 6 estuches de 1kg

Micro Shavings White Chocolanté 4110115

Mini virutas rizadas de chocolate puro blanco. Caja de 4kg

Shavings White Chocolanté 4110116

Virutas de chocolate puro blanco. Caja de 2,5kg

Choco Pencils Dark Chocolanté 4006621

Cigarrillos de chocolate puro negro. Caja de 0,65 Kg

Black&Gold Ball Chocolanté 4023483

Bolas de decoración de chocolate puro negro moteado con manchas doradas. Caja de 108u

Flores de colores Chocolanté 4027182

Flores de chocolate puro. Caja de 160 unidades.

Cacao Bean Chocolanté 4023482

Pieza de decoración de chocolate puro negro con forma de haba de cacao en tres colores. Caja de 120u

Chocochips Chocolanté White 4023125 Dark 4023126

Virutas mini de chocolate puro para decoración. Medidas: 5x5 mm. Caja de 1kg

Chocotablets Tricolor Chocolanté 4023167

Surtido de mini placas de chocolate puro negro, leche y blanco con forma de tableta de chocolate. Caja de 105u

Decoration Sticks Dark Chocolanté 4108587

Alitos surtido de decoración de chocolate puro blanco. Caja de 180 u

Medallones personalizados Chocolanté 4110164

Medallones de chocolate puro blanco. Caja: según el tipo

Vermicelli Carat Rainbow 4110143 Dark 4003781

Granillo chocolate puro. Caja de 1kg

Bars Dark 8cm Carat 4109889

Barritas elaboradas con cobertura sucedánea negra. Resistente a la fermentación, congelación y horneado. Caja de 5kg

Belcolade Grains K09 Cacao-Trace 4016890

Perlitas de chocolate negro para hornear. Entre 8000 - 10000 piezas. Caja de 2x5kg

Belcolade Grains K20 4005170

Grains de chocolate negro para horneó. Tamaño 20.000 grains/Kg. Saco de 15Kg

Cups White Belcolade 4102766

Petit fours de chocolate puro blanco para rellenar. Caja 400 unidades.

APTO PARA CELIACOS. Elaborado con ingredientes que no contienen gluten. Fabricado en instalaciones libres de gluten.

Cigarette Box Assorted Chocolanté 4110114

Surtido de cigarrillos de chocolate puro negro, leche y blanco. Caja de 180 u

Medallones Standard Chocolanté 4110163

Medallones de chocolate puro con diferentes formas e inscripciones. Caja de: según el tipo

Cocoa Powder Chocolanté 4109302

Polvo de cacao 10-12 % mg. Caja de 3kg

Bars Dark 8cm Belcolade 4109893

Barritas elaboradas con cobertura sucedánea negra. Resistente a la fermentación, congelación y horneado. Caja de 5kg

APTO PARA CELIACOS. Elaborado con ingredientes que no contienen gluten. Fabricado en instalaciones libres de gluten.

Chococurls Belcolade 4109903

Virutas de chocolate puro. Caja de 5kg

APTO PARA CELIACOS. Elaborado con ingredientes que no contienen gluten. Fabricado en instalaciones libres de gluten.

Cups Milk Belcolade 4109914

Petit fours de chocolate puro leche para rellenar. Caja 400 unidades.

APTO PARA CELIACOS. Elaborado con ingredientes que no contienen gluten. Fabricado en instalaciones libres de gluten.

Cups Dark Belcolade 4102768

Petit fours de chocolate puro negro para rellenar. Caja 400 unidades.

APTO PARA CELIACOS. Elaborado con ingredientes que no contienen gluten. Fabricado en instalaciones libres de gluten.



Frutos secos

Cajas de 5kg

Granillo de Almendra	6102601
Palitos de Almendra	6102609
Filetes de Almendra	6102608
Harina de Almendra fina	6102603
Crocanti de Almendra	6102663

Crocanti de Cacahuete	6102662
Coco rallado	6102655
Nueces mitades	6102654
Pasas sultanas nº9	6102653

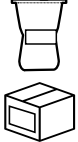
Aromas

Limón Especial pasta base	1kg	 4011296
● Aplicar de 5 a 10g ● Aporta color		
Limón natural pasta base	1kg	 4011298
● Aplicar de 5 a 10g		
Moka pasta base	1kg	 4011299
● Aplicar de 5 a 10g ● Aporta color		
Vainilla Especial pasta base	1kg	 4011331
● Aplicar de 5 a 10g		

Fresa pasta base	1kg	 4011295
● Aplicar de 5 a 10g ● Aporta color		
Limón Extra pasta base	1kg	 4011297
● Aplicar de 5 a 10g ● Aporta color		
Naranja extra pasta base	1kg	 4011330
● Aplicar de 5 a 10g ● Aporta color		
Mantequilla pasta base	900g	 4011332
● En bizcocho 1-3g ● Fermentada 1-5g		

Azúcar

Azúcar Insoluble	Saco 15kg	 4109761
Azúcar molido indicado para decorar especialidades con grado alto de humedad o que precisen de frigorífico.		
		

Surfin	Saco 14kg y caja de 6x2kg	 4109428 4109430
Azúcar molido ideal para glasear y espolvorear pastas de té, glaseados, pasteles, etc.		
		

Soluciones saladas

Aceites y grasas

Conservas

Margarinas

Cremas saladas

 Dosificación



Sin aromas ni colorantes artificiales



Sin conservantes



Etiqueta más limpia



Sin aceite de palma



Aceites y grasas

Bifri Gourmet

25l

Aceite que se mantiene líquido incluso a bajas temperaturas, indicado para freír.



4108585



Manteca de cerdo

Caja de 17kg

Ideal para masas tipo mantecados y ensaimadas. Olor suave a cerdo.



6102613

Spraylix

Caja 6 botes de 600ml

Desmoldeante universal en spray tanto para panadería como pastelería.



4102705

Conservas

Cebolla Frita Extra

4,6kg



6102670

Bifri

22kg

Con girasol alto oléico.



4109476



Bifrisol Alto Oléico

Caja 3x5
Garrafa 2L

Aceite de girasol alto oléico indicado para freír o aplicar en bollería, indicado para freír.



4011160

4110122

Pisto

4,6kg



6102667

Margarinas

Aristo Primeur Crema MB

Caja
4 bloques
x 2,5kg



4019826

Margarina con un 12% de mantequilla y gran plasticidad.

APTO PARA CELIACOS. Elaborado con ingredientes que no contienen gluten. Fabricado en instalaciones libres de gluten.



Aristo Crema Cubo MB

10kg



4019813

Margarina con aroma extra a mantequilla. 100% vegetal.

APTO PARA CELIACOS. Elaborado con ingredientes que no contienen gluten. Fabricado en instalaciones libres de gluten.



Cremas saladas

Bechamel

Caja 4x1,2kg



4109458

Para la elaboración de salsa Bechamel...

Para salsas: 300g/L agua.
Para canelones: 150-200g/ L agua



Snakcream Queso

Caja 5x1kg



4109529

Para la elaboración decrema de queso estable al horno y congelación.

300-400g / L agua





MyPuratos



Entra en www.puratos.es y realiza tu pedido online en MyPuratos. Si no estás registrado consulta a tu Asesor Comercial.



900 878 779



www.puratos.es



@puratosespana



@puratosspain



t500@puratos.com

FOOD INNOVATION FOR GOOD

www.puratos.es

T 500 Puratos s.a. - Carretera C-63 km 13,5 - 17410 Sils, Girona
Línea Puratos 900 878 779 - Facebook: @puratosespana - Instagram @puratospain - t500@puratos.com

