food.
service
Puratos

Puratos
Reliable partners in innovation

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 compartiran 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.**

Edita Puratos España

© Catálogo Food Service 2020

900 878 779 *www.puratos.es* *@puratosespana* *@puratosspain* *t500@puratos.es*

EN PURATOS

100 AÑOS

QUE LA MAGIA CONTINÚE

Llevamos 100 años ayudando a nuestros clientes a desarrollar sus negocios con los mejores productos de panadería, pastelería y chocolate, respondiendo a las exigencias del consumidor sobre una alimentación **más natural, saludable, sabrosa y nutritiva.**
Hoy en día el consumidor tiene el control y es fundamental conocer sus necesidades y expectativas futuras. En Puratos ofrecemos las herramientas para identificar dichas preferencias y **ayudamos a nuestros clientes a implementarlas de forma exitosa.**

PREFERENCIAS DEL CONSUMIDOR

A través de nuestro Estudio **Taste Tomorrow** obtenemos información detallada sobre el comportamiento, las actitudes, las elecciones y tendencias futuras del consumidor local y global relacionadas con la panadería, la pastelería y el chocolate.

ASESORES EXPERTOS

Somos fuente de inspiración para el desarrollo de productos e impulsamos la innovación. Apoyamos a nuestros clientes con el equipo de expertos Asesores Técnicos que aportan siempre nuevas ideas para impulsar el negocio de nuestros clientes.

A LA VANGUARDIA EN INNOVACIÓN

Nuestro equipo de investigadores e instalaciones están siempre alineados con las últimas tendencias, creando ingredientes innovadores, de alta calidad y adaptados a las necesidades de nuestros clientes.

SALUD Y BIENESTAR

En Puratos optimizamos los valores nutricionales de nuestros productos en función de las elaboraciones de nuestros clientes, sin comprometer el sabor. Porqué queremos contribuir a crear un estilo de vida más saludable.

Muchas gracias por la confianza durante todos estos años

food.
service

ÍNDICE

11
Postres fáciles

21
Bases

33
Cremas y rellenos

47
El toque final

63
Soluciones saladas

Postres fáciles

Postres clásicos
Postres internacionales
Complementos fáciles
Mousses
Cremosos
Gelatinas
Bavarois

Dosificación

Sin Dióxido de Titanio

Sin gluten

Sin aceite de Palma

ración 0,09€ *Todos los escandallos son costes aproximados*

Postres fáciles

Postres clásicos

Cottage — *4 x 1,25kg* — Porción 0,17€

4109459

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

1000g ***Cottage***
2000g Agua
200g Huevo
400g Margarina

mezclar · *batir varillas* · *verter en molde* · *horno 180º* · *dejar enfriar*

Flan de huevo — *2kg x 10*

4011991

- *Preparado para la elaboración de flan de huevo y sus variedades de sabores.*
- *200g por cada L de leche*

Crema Catalana — *20 x 1kg*

4109507

- *Preparado para la elaboración de crema catalana.*
- *200g por cada L de leche*

Deli Cielo — *10 x 1l* — *4110112*

- *Preparado completo para elaborar tocinillo de cielo y sus variedades.*
- *Cocción al vapor o al baño maría.*

Carat Ganache — *Cubo 5kg* — ración 0,09€

4110074

- *Preparado para la elaboración de trufas, decoración de tartas.*

Bolear cantidad deseada · *Rebozar con virutas o cacao*

Complementos fáciles

Chocolattisimo — *5 x 1kg* — ración 0,06€

4110077

- *Preparado para elaboración de bebida de cacao a la taza.*
- *200g por cada L de leche*

Florex — *4 x 1kg*

4101676

- *Para masa florentina y y decoración crujiente para mezclar con frutos secos.*
- *1kg de Florex y 750g de granillo crudo del fruto escogido.*

Ovablanca Merengue — *4 x 1,5kg*

4109457

- *Para la elaboración de merengue.*
- *1kg de Ovablanca y 750g de agua muy caliente.*

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*

Coulant Chocolate — *3 x 2kg* — ración 0,37€

4109585

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

Deli Lemon Pie — *Cubo 5kg*

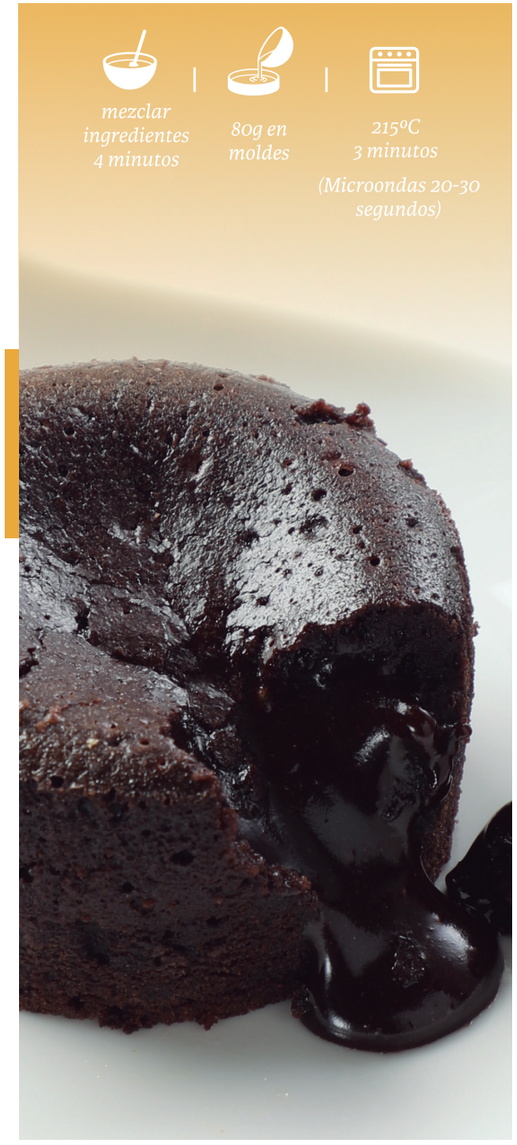
4012005

- *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

mezclar ingredientes 4 minutos | *80g en moldes* | *215ºC 3 minutos (Microondas 20-30 segundos)*



Deli Lemon Pie

Tartaleta Lemon Pie

ración 0,48€

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 80ºC. Mezclar con **Ovablanca Merengue** y montar con batidora hasta obtener la textura deseada.

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

Tarta Lemon Pie

porción 0,66€

Composición
- **Base de Tarta 280 mm**
- 550g **Deli Lemon Pie**
- 250g **Ovablanca Merengue**
- 100g Decoración **Deli Lemon Pie**
- 5g **Decoración Lima**

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

Montaje
Con la manga pastelera dosificar el **Deli Lemon Pie** en la **Base de tarta** y cocer a 165ºC 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

ración 0,39€

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

Receta Crumble de lima
Tartaletas rotas (400g), **Belcolade Blanc Intense** (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 70ºC. Mezclar con **Ovablanca Merengue** y montar con batidora hasta obtener la textura deseada.

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

Postres fáciles

Mousses

6 x 1kg

Mousse Chocolate *6001537*

Mousse Fresa *6001539*

Mousse Limón *6001538*

Mousse Moka *6001524*

- *Preparado en polvo para la elaboración de Mousse con sabor a Chocolate, Fresa, Limón y Moka.*

1kg de producto en 2l de agua fría

Cremosos

6 x 1kg

Cremoso Chocolate *6001520*

Cremoso Fresa *6001531*

Cremoso Vainilla *6001530*

- *Preparado en polvo para la elaboración de postre Cremoso con sabor Chocolate, Vainilla y Fresa.*

1kg de producto con 5l de agua fría

Gelatinas

6 x 1kg

Gelatina Limón *6001534*

Gelatina Fresa *6001536*

Gelatina Naranja *6001532*

- *Preparado en polvo para la elaboración de Gelatina con sabor Fresa, Limón y Naranja.*

1kg de producto con 2,5L de agua

*Postre deshidratado instantáneo, especial **HORECA**.*

Postres fáciles
Bavarois

4 x 1,25kg y
**saco 14kg*

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

Bavarois Neutro* 4002555
Bavarois Bulgaria 4002554
Bavarois Cacao* 4002551
Bavarois Tiramisú* 4002557

Bavarois Limón* 4109452
Bavarois Queso 4109456
Bavarois Fresa 4002552

Tiramisú

porción 0,38€

Composición

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

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

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

Vasito capas de fruta

ración 0,40€

Composición

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

Receta Relleno Crujiente: Belcolade Blanc Selection (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 180ºC 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 el **Mix Vegetal Chantypak** montado, seguido de **Decorfil Limón** y acabamos decorando con fruta.

Aro Glaseado Blanco

porción 0,64€

Composición

- 400g Mousse Blanc Intense Cacao Trace
- 80g **Bizcocho plancha basevit**
- 100g **Miroir Glassage White**
- 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 el **Bavarois de Cacao**. Semimontar la **Nata UHT 35% MG** y añadir la mezcla anterior. Rellenar el molde de interior *(Silikomart Savarin 160)*

Receta Mousse Blanc Intense Cacao-Trace: Bavarois Neutro (200g), **Belcolade Blanc Intense Cacao-Trace** (350g), leche (200g), **Nata UHT 35% MG** (1000g). Fundir **Belcolade Blanc Intense Cacao-Trace.** Mezclar la leche (previamente calentada a 40ºC) y **Bavarois Neutro,** incorporar **Blanc Intense Cacao Trace** fundida a 40-45ºC. A continuación, incorporar la **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 bizcocho plancha Basevit y congelar. Bañar con **Miroir Glassage White** y decorar con frutos rojos frescos.

Semiesfera roja

ración 0,41€

Composición

- 40g **Bavarois de chocolate**
- 10g **Topfil Frutas del bosque**
- 20g Glaseado rojo-oro
- 8g Coral de bizcocho de frambuesa
- 10g **Plancha Basevit**

Receta Bavarois de chocolate: Bavarois de chocolate (250g), agua (250g), **Nata UHT 35% MG** (1000g). Calentar el agua y disolver el **Bavarois de chocolate**. 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 a 40ºC 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

Bases para postres
Bases listas para usar

Dosificación

Volumen

- *Alto*
- *Medio*
- *Bajo*

Diámetro del producto

Tiempo total de la elaboración

Tipo de horno

Batido (minutos y velocidad)

Unidades por caja

Sin aceite de Palma

Producto BIO

Agricultura Ecológica UE

ración 0,00€ *Todos los escandallos son costes aproximados*

Bases para postres
Bizcochos

Integral Biscuit New *Saco 14kg*

4109517

- ● ● ●
- *Horno de pisos y aire*
- *1kg de **Integral Biscuit New***
  600-700g de huevo
  200g de agua.
- *5-7 min. a 3ª velocidad*
- *Calado bajo*

Choco Biscuit *Caja 6 x 2kg*

4109437

- ● ●
- *Horno de pisos*
- *1kg de **Choco Biscuit***
  700g de huevo
  100g de agua.
- *8-10 min a 3ª velocidad*
- *Calado medio*

Tegral Sponge *Saco 4kg*

4109628

- ●
- *Horno de pisos*
- *1kg de **Tegral Sponge***
  360g de huevo
  320g de agua
  105g de aceite
- *Batido: 4-5 min. a 3ª velocidad*
- *Calado alto*

Tegral Clara *Saco 12kg*

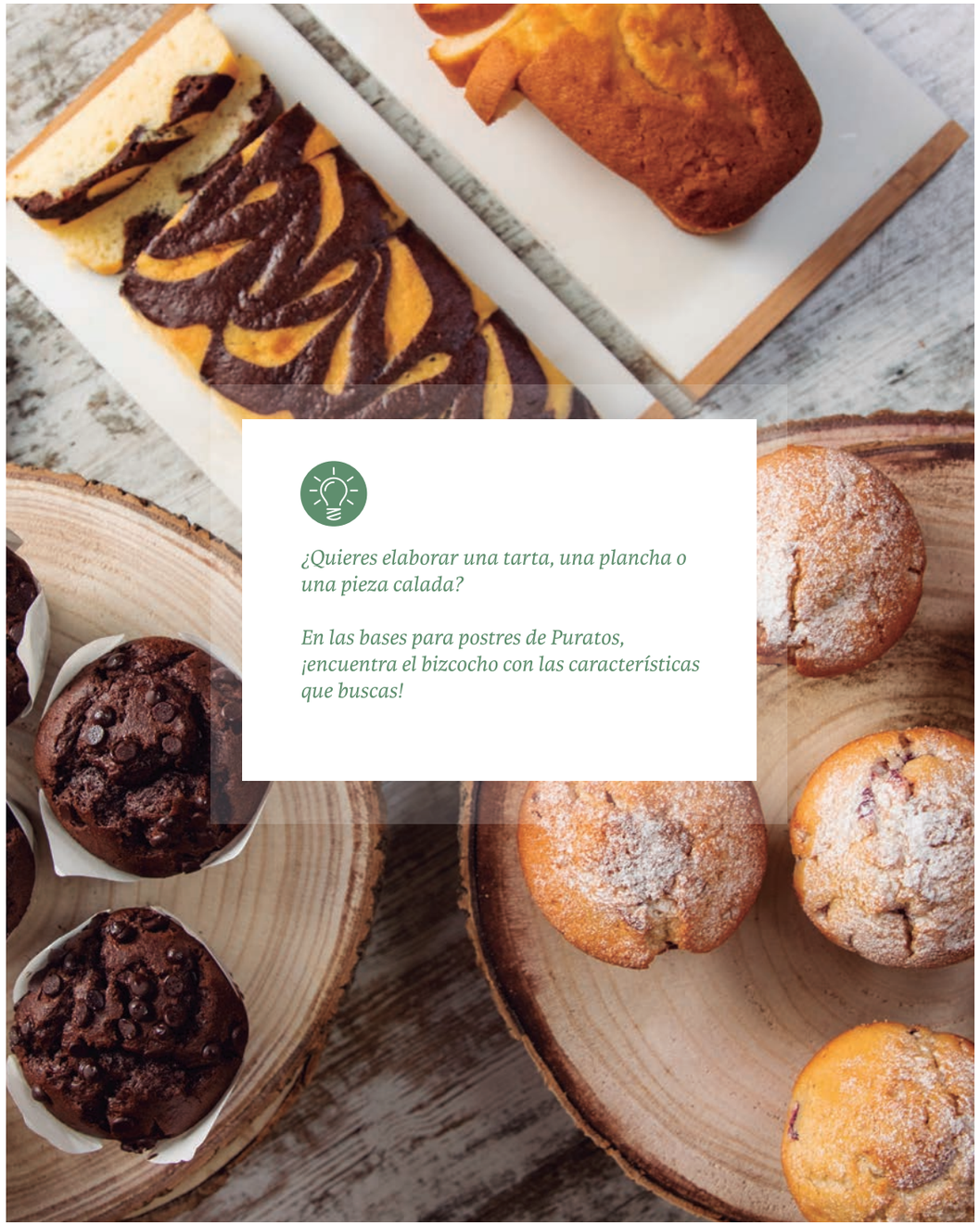
4109317

- *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 60º-70ºC.

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.



¿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!

Bases para postres
Cakes

batir varillas · verter en molde · horno 180º · dejar enfriar

Satin Moist Choco *5kg y 14kg*

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

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

5kg
4012226

20kg
4006989

Satin Moist Vainilla

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

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

5kg
4012230

20kg
4006988

Satin Red Velvet *5kg y 14kg*

- *Elaboración de cakes, cocas, madalenas y otras elaboraciones tipo Red Velvet Americano.*

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

5kg
4012227

14kg
4109853

Satin BIO y Choco BIO *5kg y 14kg*

- *Elaboración de cakes, cocas, magdalenas y otras elaboraciones BIO.*

1000g ***Satin BIO***
*400-500g huevo**
*350g aceite**
65-120g agua

1000g ***Satin Choco BIO***
*350g huevo**
*350g aceite**
225g agua

*(*ingredientes BIO)*

BIO 7kg
4011303

BIO Choco 7kg
4011308

* *Otros sabores disponibles en formato 14kg: Satin Chocolate, Satin Doble Chocolate, Satin Griego, Satin Integral, Satin Toffee, Satin Naranja.*

Satin Coco *5kg*

- *Elaboraciones de cakes, cocas, magdalenas y otras elaboraciones. Sabor coco.*

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

4009810

Satin Carrot Cake *5kg y 14kg*

- *Elaboración de cakes, cocas, magdalenas y otras elaboraciones tipo Carrot Cake Americano.*

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

5kg
4012229

14kg
4109852

Satin Santiago *5kg y 14kg*

- *Elaboración de cakes, cocas, magdalenas y otras elaboraciones tipo tarta Santiago.*

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

14kg
4109580

5kg
4012225

Satin CHEF *7kg*

- *Base de cake neutra para la elaboración de todo tipo de recetas saladas.*
Permite hasta un 40% de inclusiones.

1000g ***Satin Chef***
200g huevo
400g aceite
900g agua

4011176

Satin para desayuno

Coca Marmoleado

porción 0,11€

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 180ºC durante 30- 35 minutos aproximadamente, según tipo de horno.

Muffin

ración 0,32€

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
Mediante manga rellenar cápsulas de muffin. Cocer a 180ºC durante unos 22-24 minutos aproximadamente, según tipo de horno.

Plum Cake de Vainilla

porción 0,11€

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 180ºC durante 35-40 minutos aproximadamente, según tipo de horno.

Satin para postres

Carrot Cake

porción 0,39€

Composición

· 550g **Satin Carrot Cake**
· 290g Relleno Cheesecake
· 80g Decoración Nueces
· 40g Decoracion 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 200ºC durante 10-12 minutos aprox.

Relleno Cheesecake: Crealis (300g), **Ambiante** (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 cheessecake la superficie. Decorar con **Decoplates White Chocolanté.**

Brownie Americano

porción 0,09€

Composición

· 20g Masa Brownie
· 4g Decoración Chocolate

Brownie: Belcolade Noir Selection Cacao Trace 55% (600g)**, Aristo Primeur Crema** (300g), mantequilla (100g), azúcar (800g), huevos (650g), **Chocolattisimo** (300g), nueces (150g), **Decorcrem 520** (20g)**.** Fundir **Belcolade Noir Selection Cacao trace 55%** con **Aristo Primeur Crema**, la mantequilla y el **Decorcrem 520**. Una vez fundido agregar el azúcar, seguido de los huevos poco a poco y una vez mezclados, incorporar el **Chocolattisimo**, sin trabajar en exceso. Por último, añadir las nueces troceadas. En las candideras de 28x35 poner 1400g de masa. Cocer durante 24 minutos (en horno de aire) a 200ºC. Dejar enfriar a 4ºC mínimo 3 horas.

Montaje
Cortar piezas de 4x4 cm.
Decorar con **Micro Shavings White**.

Vaso Red Velvet

ración 0,20€

Composición

· 15g Bizcocho Red Velvet
· 10g Licor Granadina sin alcohol
· 40g Mix Vegatal **Chantypak**
· 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 Blanc Selection** 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.

Bases listas para usar

Tartaletas

Ø 39 mm
245 u

Mini tartaleta dulce *4110152*
Mini tartaleta salada *4110153*

Tartaleta dulce *4110108*
Ø 85 mm *144 u*

Tartaleta dulce *4110109*
Ø 105 mm *96 u*

dulce

Base pasta brisa dulce *6100073*
Elaborada con mantequilla
Ø 210 mm *14 u*

Base pasta brisa dulce *4110157*
Ø 280 mm *14 u*

Base de tarta *4013936*
Elaborada con mantequilla
Ø 280 mm *14 u*

Ø 49 mm
240 u

Tartaleta dulce *4110107*
Elaborada con mantequilla

Tartaleta salada *4110106*

72 u
dulce

Tulipa flor chocolate *4110118*

72 u

Tulipa flor *4110117*

elaborado con mantequilla

Mini tartaleta lisa *6001526*
Ø 40 mm *245 u*

Tartaleta lisa *6001528*
Ø 80 mm *108 u*

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:

Bases listas para usar

Bizcocho / Snack rap

16 u

dulce

Plancha de bizcocho extraelástica

4013936

- *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

∅ 34 mm	240 u	4110158
55 mm	100 u	4110119
75 mm	72 u	4110100
82 mm	72 u	6100066

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

Mini savarin con cápsula

Elaborado con mantequilla

∅ 36 mm — 240 u — 6100079

Savarin con cápsula

∅ 66 mm — 120 u — 6100078

∅ 43 mm

200 u

Lionesa

6100074

∅ 43 mm

200 u

Choux Craqueline

4013937

Base crujiente para rellenar.
Elaborado con mantequilla.

Nutty Choux

ración 0,24€

Composición

· 7g **Choux Craqueline**
· 20g Relleno de avellana

Receta Relleno de avellanas
Nata UHT 35% MG Puratos (1000g), **Hazelnut Praliné Carat** (250g). Mezclar todo junto suavemente.
Una vez mezclado, montar.

Montaje:
Abrir el **Choux Craqueline** y rellenar con el relleno de avellana. Tapar el choux y espolvorear un poco de **Surfin** por encima.

Cremas y rellenos

Cremas listas para usar
Cremas pasteleras
Productos UHT
Cremas de cacao
Pralinés y derivados
Rellenos de fruta

- *Horneable*
- *Congelación*
- *Aplicación en relleno de tartas*
- *Aplicación como relleno de tartaletas*
- *Decoración espatulable*
- *Decoración manga pastelera*
- *Aromatizar*

- *Sin aceite de palma*
- *Plant based*
- *Más fruta*

ración 0,09€ *Todos los escandallos son costes aproximados*

Cremas y rellenos
Cremas listas para usar

CLASSIC

Cremfil Classic Vainilla *13 kg*

4109991

- *Crema lista para usar, versátil y con sabor a vainilla.*

Cremfil Silk *Caja 5 mangas de 1kg y cubo 25 kg*

4109619

4109872

- *Crema lista para usar con sabor a vainilla y limón, muy suave.*

Yema Pastelera *5kg*

4012386

- *Yema pastelera básica lista para usar. Indicada para caremelizar con azúcar.*

Cremfil Classic Cacao *13 kg*

4109992

- *Crema lista para usar, versátil y con sabor a cacao.*

Deli Cremovo *13kg*

4101736

- *Yema pastelera lista para usar. Indicada para caremelizar con azúcar.*

GOURMET

Deli Caramel *5 kg*

4004674

- *Relleno cremoso de auténtico caramelo.*

Deli Citrón *5 kg*

4101628

- *Relleno cremoso de limón*

Deli Yema *5 y 13kg*

4009856
4009855

- *Yema pastelera lista para usar. Indicada para caramelizar azúcar.*

Cremfil Selection *5kg*

4013914

Crema lista para usar con leche y huevo incorporado: recuerda a la crema pastelera tradicional y hará que sea muy fácil de aplicar en tus elaboraciones.

Ingredientes de máxima calidad.

Con colorantes y aromas naturales.

Sin aceite de Palma.

Imagina la textura y el sabor de una crema tradicional, con una selección cuidada de los mejores ingredientes (huevo, leche, azúcar...) y la practicidad y comodidad de tenerla lista para usar siempre que lo desees.

¡NUEVO!

Cremas y rellenos

Cremas pasteleras

- *Mezclar la dosis recomendada con agua o leche. Batir durante 2-3 minutos y dejar reposar unos 10 minutos. Volver a batir antes de utilizar, si es necesario.*

Cremy 4x4

6 x 2 kg y saco 14kg

- *Preparado para crema pastelera con sabor a vainilla láctea.*

  350-400g por litro de líquido.

4109445
4109444

Cremy Gold

14 kg

- *Preparado para crema pastelera con sabor lácteo.*

  400g por litro de líquido.

4109573

Cremyvit Satina

6 x 2 kg y saco 14kg

- *Preparado para crema pastelera con sabor a vainilla.*

  350-375g por litro de líquido.

4109600
4109442

Productos UHT y MIX Vegetal

- *Es recomendable que antes de ser montado el mix esté a una temperatura entre 5ºC y 7ºC de 12 a 24h mínimo*

Chantypak by Mix Vegetal

12 x 1l
BIB 10l

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

  DESARROLLO 3,4

4108505
4108504

Puramix

12 x 1l

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

  DESARROLLO 3,2

4108553

Whippak

12 x 1l

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

  DESARROLLO 3,4

4108530

Festipak

12 x 1l

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

  DESARROLLO 3,4

4108507

Ambiante (ideal para decorar)

12 x 1l

- *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 entre 5ºC y 7ºC.*

  DESARROLLO 4

4108570

Nata para montar 35% M.G

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

6 x 1l
4110124

Splendid (ideal para decorar)

12 x 1l

- *Preparado de grasa vegetal para montar listo para usar con azúcar incorporado especial para decoraciones con sabor dulce láctico.*

  DESARROLLO 3,5

- *Puede batirse a cualquier temperatura entre 10ºC y 35ºC, no debe enfiarse antes de batir.*

  Montar en batidora hasta obtener una crema esponjosa, blanca y estable. Puede mezclarse con otros ingredientes como frutos ácidos, zumos, chocolate...

4005591

Cremas y rellenos

Cremas de cacao

Supercrem Nutty 310 — *5kg*

- *Crema espesa para relleno con un 10% de avellanas.*

4000492

Trufex — *5kg y 10kg*

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

4000491
4001579

Supercrem Nutty White — *5kg*

- *Crema blanca para relleno con 9% de avellanas.*

4010992

Kimocrem 401F — *caja 5x1 y cubo 15kg*

- *Crema de cacao con avellanas para rellenos estable al horno.*

4109956
4104028

Carat Nutolade — *5kg*

- *Relleno premium de chocolate con 13% de avellana.*

4013568

Filocrem 100 — *15kg y 25kg*

- *Crema de cacao para relleno de productos de bollería y pastelería.*

4109896
4105518

Pralinés y derivados

Praliné à l'Ancienne PatisFrance — *5kg*

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

4100622

Praliné Amande PatisFrance — *5kg*

- *Praliné de almendra con un 50% de pasta de almendras.*

4002668

Praliné Noisette PatisFrance — *5kg*

- *Praliné de avellana con un 50% de pasta de avellanas.*

4002667

Almond Praliné Carat — *5kg*

- *Praliné de almendra con un 29% de pasta de almendras.*

4109900

Hazelnut Praliné Carat — *5kg*

- *Praliné de avellana con un 28% de pasta de avellanas.*

4109901

Derivados

Pralicrac Chocolait Cacao Trace PatisFrance — *4,5kg*

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

4102744

CACAO-TRACE

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.*

4003235

Rellenos de fruta

Tartaleta Crealis

ración 0,34€

Composición

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

Crealis (50g). Rellenar **tartaleta** y cocinar a 180º C durante 15 minutos aprox.

Montaje
Decorar la tartaleta ya cocinada con **Topping Frutos Rojos.**

Vasito con capas de fruta

ración 0,39€

Composición

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

Relleno Crujiente: Belcolade Blanc Selection (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 ºC aproximadamente.

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

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

Tarta Red Velvet

porción 0,57€

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 200ºc durante 10-12 minutos aprox.

Crealis (300g), **Ambiante** (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 el **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 abrillantadas con **Sublimo**.

Cremas y rellenos
Rellenos de fruta

Topfil Manzana Minicubos 5k

4101879

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

Topfil Manzana Canela 4,5kg

4102802

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

Topfil Frutos Silvestres 5kg

4102786

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

Bakefil Frambuesa 5kg

4109307

- *Confitura de frambuesa con un 40% de fruta.*

Bakefil Fresa 5kg

4105514

- *Confitura de fresa con un 36% de fruta.*

Bakefil Albaricoque 5kg

4109463

- *Confitura de albaricoque con un 36% de fruta.*

Bakefil Naranja 5kg

4105516

- *Mermelada de naranja con un 25% de fruta.*

Coldfil Albaricoque 10kg

4109462

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

Hotfil Fresa 5kg

4109327

- *Crema de fresa con un 23% de fruta.*

Hotfil Frambuesa 5kg

4109326

- *Crema de frambuesa con un 22% de fruta.*

Cremas y rellenos
Rellenos de fruta

5kg

Decorfil Albaricoque *4109605*

Decorfil Arándanos *4109337*

Decorfil Coco *4109606*

Decorfil Fresa *4109334*

Decorfil Frambuesa *4109333*

Decorfil Kiwi *4109335*

Decorfil Limón *4109332*

Decorfil Naranja *4109336*

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

El toque final

Acabados
Brillos
Toppings
Coberturas de chocolate
Coberturas de cacao
Decoraciones y complementos

- *Aplicación en caliente*
- *Aplicación en frío*
- *% de cacao*
- *Aplicación con brocha*
- *Aplicación con espátula*

- *Plant Based*
- *Etiqueta más limpia*
- *Sin aceite de palma*

ración 0,00 € *Todos los escandallos son costes aproximados*

El toque final
Acabados

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.*

Sublimo *BIB 12kg / Tetrapack 1,2kg*

4109319
4100185

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

Miroir Neutro *5kg*

4100950

- *Brillo en gel, listo para usar en mousses, bavarois y pastelería fina.*
  No gelifica.
  Sabor neutro dulce.
- *Agitar antes de 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 Neutro *5kg*

4102448

- *Brillo neutro espatulable o para baño especialmente indicado para recubrir piezas enteras.*
- *Listo para usar (calentar a 30-35ºC 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 30-35ºC para aplicar).*

Miroir Glassage Chocolat Blanc *5kg*

4004565

- *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 30-35ºC para aplicar).*

El toque final
Acabados

TOPPINGS

Topping Caramelo *4105609*

Topping Futos Rojos *4105495*

Topping Chocolate *4105341*

Topping Fresa *4105336*

Topping Carmel au Beurre Salé *4105501*

1,1 kg

- *Sirope para helados y decoración de pastelería y postres.*

MIX VEGETAL PARA DECORAR

Ambiante *12x1l*

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 entre 5ºC y 7ºC. Montar en batidora hasta obtener una crema esponjosa, blanca y estable. Puede mezclarse con otros ingredientes como frutos ácidos, zumos, chocolate...

  DESAROLLO 4

Splendid *12x1l*

4005591

- *Preparado de grasa vegetal para montar listo para usar con azúcar incorporado especial para decoraciones con sabor dulce láctico.*

  Puede batirse a cualquier temperatura entre 10ºC y 35ºC, no debe enfiarse 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

Belcolade

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Menciona el nombre de Bélgica y muchas personas pensarán en “chocolate”. En **Belcolade** nos enorgullecemos de formar parte de la rica tradición y el legado del chocolate belga y su extraordinaria reputación.

Trabajamos duramente para proteger y mejorar esta reputación, mediante nuestra dedicación a la calidad, la innovación, el servicio al cliente y sobretodo, el liderazgo en cuanto al sabor.

A continuación presentamos los tres pilares principales que componen **Belcolade**:

Origins

De vuelta al orígen del sabor. Chocolates de Orígen, únicos y diferenciales, que permiten elaborar las creaciones de chocolate más personales.

Selection

Clásico sabor Belga. Chocolates perfectamente equilibrados, apreciados por su gran versatilidad y conveniencia, garantía de excelente sabor para tus elaboraciones de chocolate.

CACAO-TRACE

Sostenible

El chocolate sostenible nunca ha sabido tan bien. El control y dominio del sabor es el valor central del programa de sostenibilidad Cacao-Trace, además de aportar valor para toda la cadena, desde los cultivadores del cacao hasta el consumidor final.

Entra aquí para más información:

www.cacaotrace.com/es

El toque final
Decoración y complementos

COBERTURAS DE CHOCOLATE

Sin lecitina
Origins *Caja de 8 sacos de 1kg*

Belcolade Origins Vietnam Noir 4006063

- *Sabor pronunciado a cacao ácido con notas ligeras a cítricos, madera y tabaco.*
- *74% de Cacao Trinitario.*

Belcolade Origins Perú Noir 4006061

- *Suave sabor a cacao, buqué de higos secos y pasas*
- *64% de Cacao Trinitario y Criollo.*

Belcolade Origins Costa Rica Noir 4006038

- *Buqué de madera y olivas, con ligero aroma de café, cacao ácido y una base de cacao ahumado.*
- *64% de Cacao Trinitario.*

Belcolade Origins Vietnam Lait 4006037

- *Combinación de sabores: toffee, café, leche cocida y cacao ácido.*
- *45% de Cacao Trinitario.*

Noir

Belcolade Noir Supreme J 4100636

- *Intenso cacao ácido con nota de cítricos*
- *71%*
  Caja de 2 sacos de 5kg

Belcolade Noir Superieur J 4006410 4001618*

- *Equilibrado, con notas a tierra y suave acidez.*
- *60%*
  Caja de 2 sacos de 5kg
  *Saco de 15kg**

Belcolade Noir Extra G 4102094

- *Suave con notas a cacao*
- *57,5%*

Belcolade Noir Selection N 4102126
Belcolade Noir Selection J 4003907
Belcolade Noir Selection J 4006947
Belcolade Noir Selection F4 N 4001697 4102124*

- *Equilibrados, suave acidez con notas de fruta fresca*
- *53 - 55%*
  Caja de 2 sacos de 5kg
  *Saco de 15kg**

Lait *Caja de 2 sacos de 5kg y saco de 15kg**

Belcolade Lait Selection J 4001725*
Belcolade Lait Selection G 4003906
Belcolade Lait Selection CT J 4006961

- *Equilibrio perfecto entre dulzor, lácteo y cacao.*
- *34 - 35%*

Belcolade Lait Clair J 4102270

- *Sabor lácteo y notas a frutos secos*
- *32%*

Blanc

Belcolade Blanc Selection G 4003909

- *Toque de vainilla y notas de leche cocida.*
- *29,5%*
  Caja de 2 sacos de 5kg

Belcolade Blanc Doux M 4001778

- *Ligeras notas de cacao.*
- *29%*
  Saco de 15kg

Belcolade Blanc Intense G 4010814

- *Menos dulce, con notas a mantequilla*
- *28%*
  Caja de 2 sacos de 5kg

El toque final
Decoración y complementos

COBERTURAS Y CREMAS DE CACAO

Dark

Coverlux Extra Dark *Caja 10kg y 20 kg*

4102710
4109886

- *Cobertura sucedánea para aplicaciones de baño, moldeo y decoración.*

22%

Carat Cakau Bitter *Caja 10 kg*

4010164

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

22%

Cover Dark U2 *Caja 10 y 20kg*

4100253
4100255

- *Cobertura sucedánea para aplicaciones de baño y decoración.*

18%

Carat Cakau Dark *Caja 10 kg*

4010165

- *Ultima generación de coberturas de cacao sucedáneo.*

18%

Decorcrem Dark 518 *Cubo 4 kg*

4001662

- *Crema cacao para baño y relleno de productos de pastelería.*

Decorcrem 520 *Cubo 4 kg y 20 kg*

4109899
4102745

- *Crema cacao para baño y relleno de productos de pastelería.*

Milk

Cover Milk *Caja 10 kg*

4109906

- *Cobertura sucedánea con leche para aplicaciones de baño y decoración.*

Carat Cakau Milk *Caja 10 kg*

4010163

- *Ultima generación de coberturas de cacao sucedáneo.*

5,5% de cacao y leche

White

Cover Fluid White *Caja 10 kg*

4100258

- *Cobertura sucedánea blanca para aplicaciones de baño y decoración.*

Decocrem White 520 *Cubo 4 kg*

4105627

- *Crema blanca para baño y relleno de productos de pastelería.*

El toque final
Decoración y complementos

DECORACIÓN DE CHOCOLATE

Micro shavings Dark Chocolanté 4002114

Mini virutas rizadas de chocolate puro negro.

Caja de 126u

Micro shavings White Chocolanté 4110115

Mini virutas rizadas de chocolate puro blanco.

Caja de 4kg

Shavings Duo Chocolanté 4108595

Virutas de chocolate puro blanco y negro.

Caja de 2,5kg

Shavings White Chocolanté 4110116

Virutas de chocolate puro blanco.

Caja de 2,5kg

Deco plates Dark Chocolanté 4001662

Placas surtidas de decoración de chocolate puro negro.

Caja de 160u

Deco plates White Chocolanté 4108589

Placas surtidas de decoración de chocolate puro blanco.

Caja de 160u

Ball assortment Dark Chocolanté 4108588

Bolas surtidas de decoración de chocolate puro negro.

Caja de 126u

Ball assortment White Chocolanté 4108591

Bolas surtidas de decoración de chocolate puro blanco.

Caja de 126u

Vermicelli Dark Chocolanté 4003780

Granillo de chocolate puro.

Caja de 6 estuches de 1kg

Vermicelli Dark Carat 4003781

Granillo chocolate puro.
Caja de 1kg

Vermicelli Rainbow Carat 4110143

Granillo de azúcar de colores para la decoración.

Caja de 1kg

Choco pencils Dark Chocolanté 4006621

Cigarrillos de chocolate puro negro.

Caja de 210u

Decoration sticks Dark Chocolanté 4108587

Palitos surtido de decoración de chocolate puro blanco.

Caja de 180 u

Cigarette box assorted Chocolanté 4110114

Surtido de cigarrillos de chocolate puro negro, leche y blanco.

Caja de 180 u

Medallones personalizados Chocolanté 4110164

Medallones de chocolate puro blanco.

Caja 160u

Medallones Standard Chocolanté 4110163

Medallones de chocolate puro con diferentes formas e inscripciones.

Caja de: según el tipo

Cocoa Butter grains Chocolanté 4004576

Pequeñas perlitas de manteca de cacao.

Caja de 2x4kg

Cocoa Powder Chocolanté 4109302

Polvo de cacao 10-12 % mg.

Caja de 3kg

Bars dark 8cm Carat 4109889

Barritas elaboradas con cobertura sucedánea negra. Resistente a la fermentación, congelación y horneado.

Caja de 5kg

Bars dark 8cm Belcolade 4109893

Barritas elaboradas con cobertura sucedánea negra. resistente a la fermentación, congelación y horneado.

Caja de 5kg

Belcolade Grains K09 4102037

Grains entre 8000 - 10000 piezas x kg.

Caja de 2x5kg

Chococurls Belcolade 4109903

Virutas de chocolate puro.

Caja de 5kg

El toque final
Decoración y complementos

FRUTOS SECOS

Cajas de 5kg

Granillo de Almendra 6102601

Palitos de Almendra 6102609

Filetes de Almendra 6102608

Harina de Almendra fina 6102603

Crocanti de Cacahuete 6102662

Coco rallado 6102655

Nueces mitades 6102654

Pasas sultanas nº9 6102653

Crocanti de Almendra 6102663

AZÚCAR

Azúcar Insoluble *15kg*

- *Azúcar molido indicado para decorar especialidades con grado alto de humedad o que precisen de frigorífico.*

4109761

Surfin *14kg y caja de 6x2kg*

- *Azúcar molido ideal para glasear y espolvorear pastas de té, glaseados, pasteles, etc.*

4109428
4109430

AROMAS

Classic Moka *1kg*

- *Aplicar mínimo 30g*
- *Aporta color*

4101621

Limón Especial pasta base *1kg*

- *Aplicar de 5 a 10g*
- *Aporta color*

4011296

Limón natural pasta base *1kg*

- *Aplicar de 5 a 10g*

4011298

Moka pasta base *1kg*

- *Aplicar de 5 a 10g*
- *Aporta color*

4011299

Vainilla Especial pasta base *1kg*

- *Aplicar de 5 a 10g*

4011331

Fresa *1kg*

- *Aplicar de 5 a 10g*
- *Aporta color*

4011295

Limón Extra pasta base *1kg*

- *Aplicar de 5 a 10g*
- *Aporta color*

4011297

Naranja extra pasta base *1kg*

- *Aplicar de 5 a 10g*
- *Aporta color*

4011330

Mantequilla pasta base *900g*

- *En bizcocho 1-3g*
  Fermentada 1-5g

4011332

Soluciones saladas

Aceites y grasas
Conservas
Cremas saladas
Margarinas
Cake

Dosificación

Plant based

Sin aceite de palma

ración 0,09€ *Todos los escandallos son costes aproximados*

Soluciones saladas

Aceites y grasas

Bifri Gourmet *25l*

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

4108585

Bifri Estándard Oil *22kg*

- *Gran estabilidad a la oxidación, con palma, indicado para freír.*

4109497

Manteca de cerdo *17kg*

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

6102613

Bifri *22kg*

- *Con girasol alto oléico.*

4109476

Bifrisol Alto Oléico *3x5l*

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

4110122

Spraylix *Caja 6x 600ml*

- *Desmoldeante universal en spray tanto para panadería como pastelería.*

4102705

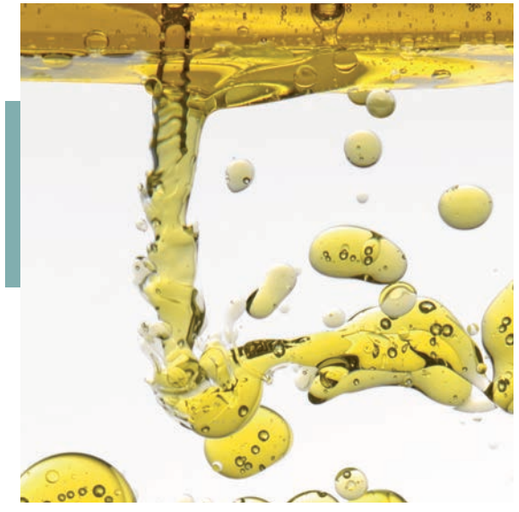
Conservas

Cebolla Frita Extra *4,6kg*

6102670

Pisto *4,6kg*

6102667



Margarinas

Aristo Primeur Crema *4 bloques x 2,5kg*

- *Margarina con un 12% de mantequilla y gran plasticidad.*

4109535

Aristo Crema Cubo *10kg*

- *Margarina con aroma extra a mantequilla. 100% vegetal.*

4109609

Cremas saladas

Bechamel *Caja 4x1,2kg*

- *Para la elaboración de salsa Bechamel..*

4109458

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

Snakcream Queso *Caja 5x1kg*

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

4109529

300-400g / L agua

Cakes

Satin Chef *7kg*

- *Base de cake neutra para elaboración de todo tipo de recetas saladas. Permite hasta un 40% de inclusiones.*

1000g Satin Chef, 200g huevo, 400g aceite y 900g agua

4011176

Puratos

Reliable partners in innovation

7991/01/20