PURATOS

PRODUCTOS Y SOLUCIONES DE PANADERÍA, PASTELERÍA Y CHOCOLATE

Puratos
Reliable partners in innovation

CATÁLOGO DE PRODUCTOS
2020

Edita Puratos España
© Catálogo Productos 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. **www.tastetomorrow.com**

ASESORES EXPERTOS

Somos fuente de inspiración para el desarollo 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

EL TRIÁNGULO DE LA PANADERÍA

Sabemos que cuando el consumidor de
hoy en día compra su pan, tiene tres
preocupaciones básicas:
¿Está fresco? ¿Es saludable? ¿Tiene buen sabor?
Juntas forman lo que llamamos el
"Triángulo de la Panadería"
tres criterios sencillos que también definen
todo lo que hacemos en Puratos.

HABLEMOS DE

PAN

SAPORE	8-11
O-TENTIC	12-13
MEJORANTES	14-19
CREARTE	20-21
PANES RÚSTICOS Y ESPECIALIDADES	22-29
PANES DE GRANOS Y SEMILLAS	30-31
PANES SOFT	32-33
MASA LENTA MUM	34-35
BERLINAS	36-37
BOLLERÍA	38-39
MARGARINAS	40-45
ACEITES Y GRASAS	46-47
COMPLEMENTOS PANADERÍA	48-49

SALUD & BIENESTAR:

- ETIQUETA MÁS LIMPIA (CLEAN(ER) label)
- BIO (BIO)
- FUENTE DE FIBRAS (source of FIBER)
- GRANOS Y SEMILLAS (GRAINS & seeds)
- BASADO EN PLANTAS (PLANT based)
- FUENTE DE PROTEÍNAS (source of PROTEINS)
- SIN ACEITE DE PALMA (PALM OIL free)
- SIN GLUTEN (GLUTEN free)
- REDUCIDO EN GRASAS (FAT reduced)

BIBLIOTECA DE MASAS MADRE,
UNA HERENCIA ÚNICA EN EL MUNDO

Nada demuestra más nuestro compromiso con el mundo del pan que nuestra **Biblioteca de Masas Madre**. Ubicada en nuestro "Center for Bread Flavour", en St. Vith, Bélgica, la Biblioteca está dedicada a salvaguardar la biodiversidad de las Masas Madre que acoge y a preservar la herencia y el conocimiento del mundo del pan. Más de 100 panaderos de todo el mundo han enviado una muestra de su cultivo a la Biblioteca de Puratos para su conservación.

¿Estás interesado en registrar tu Masa Madre en nuestra Biblioteca?
Puede que en el futuro forme parte de nuestra herencia.
Para más información consulta con tu Asesor Comercial o visita:
www.thequestforsourdough.com

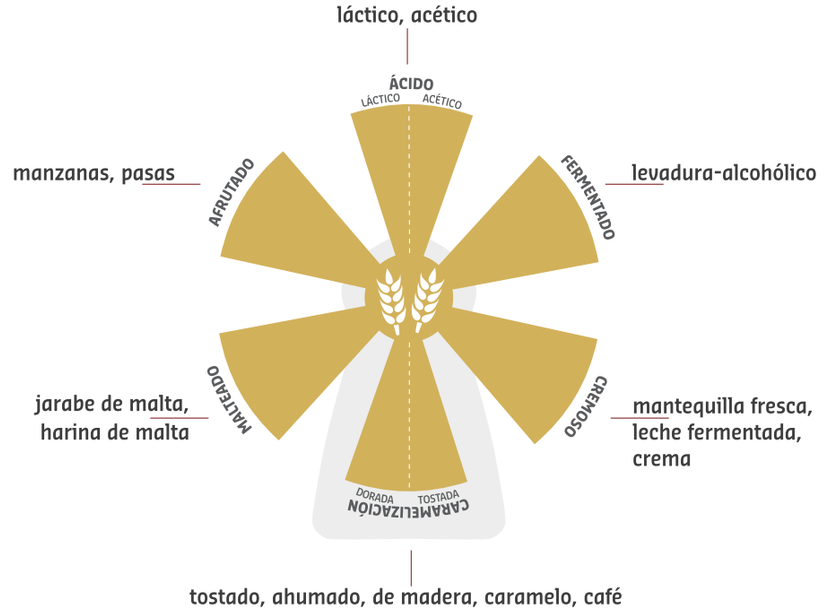
EL FUTURO DEL PAN RESIDE EN SU PASADO

SAPORE

La oportunidad para crear un sabor único y personalizado en sus panes.

Sapore es nuestra gama de Masas Madre inactivas
basadas en la tradición y expertise de panaderos de todo el mundo.
Esta gama está compuesta por **8 Masas Madres inactivas**
con perfiles aromáticos diferentes que te ofrece
la posibilidad de aportar a tus elaboraciones de panadería
un surtido de panes con **un sabor tradicional, natural y diferenciador.**

Al mezclar bacterias de ácido láctico y harina, combinadas con diferentes procesos de producción, Puratos produce una amplia selección de sabores diferentes que se puede agrupar en 6 categorías:



Crea tus propias notas de sabor con la técnica del Coupage,
mezclando nuestras 8 variedades de Sapore.
Puedes mezclarlas a tu gusto y crear así un perfil de sabor único.

Crear, creer e imaginar

MASAS MADRE

51%
de los consumidores relacionan el aroma con la frescura de los productos

Sapore Aroldo *4101500*

- **Base centeno**, para pan.
- **Masa madre líquida inactiva** con notas de acidez y cítricos. Largo pase en boca, amargo. Sabor en corteza y miga.

Dosis: 3-5%

Bag-in-box 10kg.

Sapore Oberto *4109331*

- **Base centeno**, para pan.
- Masa madre en polvo inactiva con notas aromáticas y expresivas. Sensación dulce. Con gusto de cereal que recuerda a integral.

Dosis: 1-2%

Saco 12kg.

NUESTROS PERFILES AROMÁTICOS

SAPORE

Sapore Tosca *4109987*

- Base trigo, para pan.
- **Masa madre en polvo inactiva** con marcado aroma de cereal con toques de malta. Gusto a tostado y tupido. Sabor concentrado en la corteza. Su miga se caracteriza por su elasticidad.

Dosis: 2-3%

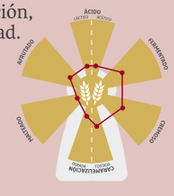
Saco de 12kg.

Sapore Boheme Atelier *4006761*

- Base trigo, para pan.
- **Masa madre líquida inactiva**. Aporta mayor conservación, crujencia y comestibilidad. **Estabilizada en sal.**

Dosis: 10%

Bag-in-box 10kg.



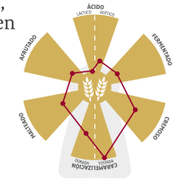
Proceso tradicional de 60h de fermentación con 5 refrescos

Sapore Rigoletto *4003504*

- Base trigo, para pan.
- **Masa madre en polvo inactiva** con toques grasos, recuerda a paté. Fresca, elástica y esponjosa. Agradable paso en boca que lo hace muy goloso. Textura harinosa.

Dosis: 1-2%

Saco de 12kg.



Sapore Medea *4109330*

- Base trigo, para pan.
- **Masa madre en polvo inactiva** con notas de acidez y fuertes notas de tostado con toques de malta. Textura elástica y corteza tostada y crujiente que desaparece rápido en boca.

Dosis: 2-3%

Saco de 12kg.

Sapore Carmen *4101480*

- Base trigo, para pan y bollería.
- **Masa madre líquida inactiva** con aroma graso, acidez dulce, afrutada. Con agradable sensación untuosa. El sabor se diluye en corteza y miga.

Dosis: 5-10%

Bag-in-box 10kg.

Sapore Fidelio *4101484*

- Base trigo, para pan y bollería.
- **Masa madre líquida inactiva** con notas fuertes de leche. Ácida y poco aromática. Desaparece rápido en boca.

Dosis: 2-3%

Bag-in-box 10kg.

Sapore Traviata *4109407*

- Base trigo, para pan.
- El sabor de la masa madre tradicional con mayor regularidad.

Dosis: 1-2%

Saco de 25kg.

Sapore Traviata Crechendo *4109406*

- Base trigo, para pan.
- El sabor de la masa madre tradicional que da estructura y volumen. Muy indicada para congelación.

Dosis: 1-2%

Saco de 20kg.

84%
de los consumidores les gustan los sabores tradicionales

RECETA
O-TENTIC TUTTO PUGLIESE

O-tentic Tutto Pugliese, inspirado en el único pan de Europa con denominación de origen. Una nueva categoría de pan con una corteza crujiente y una miga elástica y esponjosa.

RECETA BASE

O-tentic Tutto Pugliese... 5kg
Agua 3,75kg

PROCESO

- Amasado fino y elástico.
- Temperatura de la masa: 28º C.
- Reposo en Bloque: 30'.
- Peso: 400g.
- Reposo en bola: 15'.
- Formar un chusco sin punta y aplanar.
- Fermentación: ±90'.
- Antes de hornear hacer un corte en "S" y dos cortes laterales.
- Temperatura del horno: 230º C en horno de pisos.
- Vapor: Si.
- Tiempo de horneado: ± 35'.

PANES EXCEPCIONALES LLENOS DE SABOR, AROMA Y TEXTURA

O-TENTIC

O-tentic te da la libertad creativa para elaborar panes genuinos y auténticos, con el sabor y la textura de los panes de siempre y la total seguridad durante todas las etapas del proceso de panificación.

O-tentic Origin *4100275*

- Puede utilizarse para elaborar todo tipo de panes, aunque por sus perfiles, notas típicas de panes de larga fermentación y sus características de corteza, se recomienda para la elaboración de pan común.

Dosis: 4%
Caja 10 bolsas de 1kg.

O-tentic Tutto Pugliese *4009813*

- Caracterizado por su sabor típico mediterráneo. Miga esponjosa y tupida de color amarillo y un sabor con toques dulces.

O-tentic Tutto Pugliese contiene el 100% de trigo duro cultivado en los campos de La Puglia, Italia.

Harina molida por molinos locales que cultivan el trigo duro generación tras generación.

La harina de **O-tentic Tutto Pugliese** tiene certificada su procedencia: origen Apulia.

Dosis: 100% Bolsa de 10kg.

O-tentic Ancien *4101294*

- "Pan Otentic", se distingue por su sabor auténtico, por tener una corteza rojiza y una miga húmeda y jugosa.

Dosis: 6%
Caja 10 bolsas de 1kg.

O-tentic Durum *4100276*

- Puede utilizarse para elaborar todo tipo de panes, aunque por sus perfiles, notas tostadas y malteadas, y su corteza, se recomienda para la elaboración de panes rústicos.

Dosis: 4%
Caja 10 bolsas de 1kg.

Añade un 4% de **O-tentic Durum** en tu masa y recrea el aroma y la calidad de los auténticos panes italianos de trigo duro.

NUEVA TECNOLOGÍA ENZIMÁTICA

MEJORANTES

En **Puratos** somos expertos en la tecnología enzimática y fabricantes de enzimas y levaduras desde 1994, con un centro propio de producción e investigación en Andenne, Bélgica.

Toupan, marca líder de mejorantes, gracias a nuestra nueva tecnología enzimática patentada, ofrece soluciones **Clean Label** para todos los procesos de panificación.

		Proceso	Pan común	Pan especial	Bollería	Dosis kg harina pan	Dosis kg harina bollería	Envase	S&B Salud&Bienestar	
Toupan Clean Label	Nuestro gran clásico, ahora Clean Label.	Proceso Directo	●	●	●	7-10g		Saco de 20kg		*4109829*
Toupan Bio Clean Label	Nuestro gran clásico por su aroma, su sabor y su corteza crujiente, ahora Clean Label y con certificación Bio.	Proceso Directo	●	●	●	20g		Saco de 14kg		*4011264*
Toupan Larga Fermentación Clean Label	Solución reforzada enzimáticamente para procesos de fermentación controlada/aletargada. Siguiendo la tendencia del mercado de panes más rojizos y rústicos.	Fermentación controlada	●	●	●	8g	8g	Saco de 20kg		*4009788*
Toupan Precocido Clean Label	Gracias a su combinación de ingredientes te permite obtener un pan precocido con una buena estructura y una mayor duración después de la segunda cocción. Especialmente indicado para harinas tenaces. Aporta gran extensibilidad.	Proceso precocido	●	●		6g		Saco de 20kg		*4009505*
Toupan Doble Color Clean Label	**Incorpora la última tecnología enzimática exclusiva de Puratos para pan precocido al 90%. Funciona con todo tipo de harinas, además de adaptarse a líneas industriales.**	**Proceso precocido**	●	●	●	**20g**	**20g**	**Saco de 20kg**		***4011539***
Toupan Congelación Clean Label	Para elaborar pan mediante el proceso de congelación de masa cruda y posterior fermentación. Solución Clean Label con una nueva tecnología enzimática patentada.	Proceso congelación	●	●		10g		Saco de 20kg		*4010376*
Toupan Melting Clean Label	**Incorpora la última tecnología enzimática exclusiva de Puratos. Para todo tipo de recetas tiernas.**	**Mejorante SOFT´R**		●	●	**4-6g**		**Saco de 20kg**		***4014075***
Goal Bread	Mejorante básico enzimático, ideal para harinas tenaces.	Proceso Directo	●	●		4-6g		Saco de 25kg		*4109645*

PROCESO DIRECTO

MEJORANTES

MEJORANTES DATEM EN POLVO

		Pan común	Pan especial	Bollería	Dosis pan kg harina	Dosis bollería kg harina	Envase	
Aneto	Tolerante a todo tipo de procesos y harinas.	●	●	●	3-6g	8-12g	Caja 3 bolsas de 2kg	*4109595*
Teide	Tolerante a todo tipo de procesos y harinas.	●	●	●	3-6g	8-12g	Saco de 20kg	*4012359*
Tigris	Excelentes resultados con harinas tenaces.	●	●	●	4-7g	10-15g	Saco de 20kg	*4109360*
Talento Super	Especialmente diseñado para líneas automáticas.	●	●	●	4-7g	10-14g	Saco de 20kg	*4012346*
Line Omatic	Especialmente diseñado para líneas automáticas.	●	●	●	6-10g	18-22g	Saco de 25kg	*4109371*
Goal Direct Plus	Mejorante tolerante a todo tipo de procesos y harinas gracias a su combinación de enzimas y date.	●	●	●	4-7g	10-14g	Saco de 25kg	*4109621*
S500 Suractiv	Básico para todos los procesos y elaboraciones.	●	●	●	17-20g	20-30g	Saco de 12kg	*4109339*
Goal Direct	Mejorante tolerante a todo tipo de procesos y harinas gracias a su combinación de enzimas y date.	●	●	●	4-7g		Saco de 25kg	*4109644*

MEJORANTES LECITINA EN POLVO

Toupan	**El gran clásico, por su aroma, sabor y corteza crujiente.**	●	●	●	7-10g	20-30g	Saco de 20kg	*4109341*
Belopan	Mejorante lecitinado standard de dosificación media.	●	●	●	7-10g	20-30g	Saco de 25kg	*4109346*
Novelpan	Mejorante lecitinado standard de dosificación media.	●	●	●	3-5g	10-15g	Saco de 25kg	*4109345*

PAN PRECOCIDO, CONGELACIÓN, FERMENTACIÓN CONTROLADA Y SOFT´R

MEJORANTES

MEJORANTES EN POLVO FERMENTACIÓN CONTROLADA

		Pan común	Pan especial	Bollería	Dosis pan kg harina	Dosis bollería kg harina	Envase	
Lisso Tolerant	Ideal para fermentación de 12 a 24h.	●	●		7-10g		Saco de 25kg	*4109557*
Toupan Lisso	Para procesos de fermentación controlada que incorporan la tecnología enzimática. Excelente en fermentaciones largas (48h).	●	●		10g		Saco de 20kg	*4109828*

MEJORANTES EN POLVO PRECOCIDO

		Pan común	Pan especial	Bollería	Dosis pan kg harina	Dosis bollería kg harina	Envase	
Toupan precocido	Gracias a su combinación de ingredientes se mantiene mucho más tiempo crujiente después de la segunda cocción.	●	●		10-15g		Saco de 20kg	*4109827*

MEJORANTES EN POLVO CONGELACIÓN

		Pan común	Pan especial	Bollería	Dosis pan kg harina	Dosis bollería kg harina	Envase	
S500 Kimo	Clásico para congelación con alto contenido en gluten.		●	●	20-30g	30g	Saco de 12kg	*4109354*

MEJORANTES EN POLVO SOFT´R

		Pan común	Pan especial	Bollería	Dosis pan kg harina	Dosis bollería kg harina	Envase	
Soft´r Bollería	El Soft´r más versátil.		●	●	20g	20-30g	Saco de 25kg	*4109531*
Soft´r Fresh	Aporta ternura y estructura para elaborar pan de molde con la harina adecuada.		●	●	20g	20g	Saco de 25kg	*4109304*

MEJORANTES EN POLVO EN GRASA

		Pan común	Pan especial	Bollería	Dosis pan kg harina	Dosis bollería kg harina	Envase	
Retro	Mejorante en pasta, ideal para panes especiales.		●		30g		Cubo de 20kg	*4102503*
T500 Super	Mejorante base grasa.		●	●	15-20g	20-30g	Caja de 20kg	*4102497*

CreArte

- Mayor conservación
- Crujiente
- 100% natural
- Sabor y aspecto artesanal
- Se adapta a todos los procesos y recetas
- Lleva la sal incorporada

RECETA

CREARTE GALEGO

Nuestro Asesor Técnico, Juan Manuel Pérez nos cuenta:
"Mi secreto para obtener la auténtica barra gallega es **CreArte Galego**, que gracias a su Coupage de Masas madre inactivas de centeno le aporta el sabor único de los panes gallegos. Con **CreArte Galego** también obtendrás la frescura de la miga que ha hecho famoso al pan gallego en el resto de España y por supuesto, una de sus más codiciadas características: una larga conservación".

RECETA BASE

Harina panificable 10kg
CreArte Galego 1kg
Agua ..... ±7,5L
Levadura fresca 150-200g

PROCESO

- Amasado: amasadora espiral: 4 minutos lento + 7 minutos rápido. Amasadora artofex: 5 minutos lento + 12 minutos. Añadir el agua a intervalos.
- Temperatura de la masa de 24 a 26º C.
- Reposo en bloque de 60 minutos.
- Pesar a 330g y prefermentar sin bolear unos 20 minutos.
- Formar barras gallegas y fermentar 60 minutos.
- Cocción a 230º C durante 25 minutos (depende del horno) con vapor.

EL SECRETO DEL MAESTRO

CREARTE

Harina
Agua
Levadura
CreArte

Recuperamos las auténticas recetas de los maestros panaderos: la Chapata, la Barra gallega y la Baguette, y todas sus variantes. Con **CreArte** obtendrás un pan 100% natural, con mayor conservación y con un sabor único e inimitable.

Nueva tecnología de mixes de panadería basada en Masas madre

Crearte Baguette *4109765*

Sabor láctico con suaves toques ácidos. Corteza muy fina y crujiente.

Sal incorporada

- Para elaborar la **auténtica baguette francesa.**

Receta base:
Harina panificable 10kg
Crearte Baguette 1kg
Agua ..... ±5,5L
Levadura fresca 150-200g

1kg por 10kg de harina.
Bag in box de 10kg.

Crearte Galego *4109766*

Toque de centeno de los panes gallegos. Miga muy fresca y esponjosa.

Sal incorporada

- Para elaborar la **auténtica barra gallega.**

Receta base:
Harina panificable 10kg
Crearte Galego 1kg
Agua ..... ±7,5L
Levadura fresca 150-200g

1kg por 10kg de harina.
Bag in box de 10kg.

Crearte Ciabatta *4109768*

Notas tostadas (trigo duro). Miga alveolada y ligera, con un color ligeramente oscuro.

Sal incorporada

- Para elaborar la **auténtica ciabatta italiana.**

Receta base:
Harina panificable 10kg
Crearte Ciabatta 1kg
Agua ..... ±7,5L
Levadura fresca 150-200g

1kg por 10kg de harina.
Bag in box de 10kg.

RÚSTICOS Y ESPECIALIDADES

Easy Chapata 50% — 4109396

- Para elaborar la típica especialidad italiana.

Receta base:
Easy Chapata 50% 5kg
Harina W150/160 ..... 5kg
Agua ..... ±8L
Levadura fresca 150-200g

PROCEDENTE DE ITALIA

Saco de 25kg.

Easy Chapata M 50% — 4109397

- Para elaborar la típica especialidad italiana con color de miga más oscuro.

Receta base:
Easy Chapata M 50% 5kg
Harina W180/200 ..... 5kg
Agua ..... ±8L
Levadura fresca 150-200g

PROCEDENTE DE ITALIA

Saco de 25kg.

Easy Chapata 10% — 4109399

- Para elaborar la típica especialidad italiana.

Receta base:
Easy Chapata 10% 1kg
Harina W150/160 ..... 9kg
Agua ..... ±7,1L
Levadura fresca 100-200g

PROCEDENTE DE ITALIA

Saco de 25kg.

Easy Galicia 50% — 4109380

- Para elaborar la típica especialidad gallega.

Receta base:
Easy Galicia 50% 5kg
Harina W150/180 ..... 5kg
Agua ..... ±7L
Levadura fresca 200g

PROCEDENTE DE GALICIA

Saco de 25kg.

Easy Pagés 50% — 4109403

- Para elaborar el pan rústico redondo típico de Cataluña.

Receta base:
Easy Pagés 50% 5kg
Harina W150/160 ..... 5kg
Agua ..... ±6L
Levadura fresca 300g

PROCEDENTE DE CATALUÑA

Saco de 25kg.

Easy Mollete 100% — 4109532

- Para elaborar la típica especialidad andaluza.

Receta base:
Easy Mollete 100% 10kg
Agua ..... ±6L
Levadura fresca 200g

PROCEDENTE DE ANDALUCIA

Saco de 25kg.

Easy Baguette 10% — 4109395

- Para elaborar la tradicional baguette francesa.

Receta base:
Easy Bagette 10% 1kg
Harina W180/200 ..... 9kg
Agua ..... ±6L
Levadura fresca 200-300g

PROCEDENTE DE FRANCIA

Saco de 25kg.

Easy Baguette 50% — 4109393

- Para elaborar la tradicional baguette francesa.

Receta base:
Easy Baguette 50% 5kg
Harina W180/200 ..... 5kg
Agua ..... ±6L
Levadura fresca 200-300g

PROCEDENTE DE FRANCIA

Saco de 25kg.

Easy Bärenspitz CL 50% — 4009784

- Para elaborar pan negro estilo alemán que combina cereales, leguminosas, pipas de girasol y calabaza.

Receta base:
Easy Bärenspitz CL 50% 5kg
Harina W150/160 ..... 5kg
Agua ..... ±6,2L
Levadura fresca 300g

PROCEDENTE DE ALEMANIA

GRAINS & seeds · CLEAN(ER) label

Saco de 20kg.

Easy Siebenfelder 100% — 4109402

- Excelente mezcla de cereales, granos de lino, comino, hinojo, copos de avena y trigo.

Receta base:
Easy Siebenfelder 100% 10kg
Agua ..... ±6L
Levadura fresca 300g

PROCEDENTE DE ALEMANIA

GRAINS & seeds

Saco de 25kg.

NUESTROS PANES DE HARINAS ESPECIALES

RÚSTICOS Y ESPECIALIDADES

Easy Aldeano 50% *4109550*

- Su alto contenido de harina de arroz le confiere un sabor característico.

Receta base:
Easy Aldeano 50%..... 5kg
Harina W150/160 ..... 5kg
Agua ..... ±6L
Levadura fresca 150g

Saco de 25kg.

Easy Avena 50% *4109388*

- Contiene copos de avena y es rico en fibras.

Receta base:
Easy Avena 50%..... 5kg
Harina W300 ..... 5kg
Agua ..... ±6L
Levadura fresca 250g

Saco de 25kg.

Easy Campestre CL 50% *4007871*

- Para elaborar una barra rústica típica, con harina de centeno.

Receta base:
Easy Campestre CL 50% 5kg
Harina W150/160 ..... 5kg
Agua ..... ±7,8L
Levadura fresca 200g

Saco de 20kg.

Easy Centeno CL 50% *4009782*

- Alto contenido de harina de centeno integral.

Receta base:
Easy Centeno CL 50%..... 5kg
Harina W300 ..... 5kg
Agua ..... ±6L
Levadura fresca 300g

Saco de 20kg.

Easy Spekkel 50% *4109401*

- Alto contenido en soja y pipas de girasol.

Receta base:
Easy Spekkel 50%..... 5kg
Harina W300 ..... 5kg
Agua ..... ±5,8L
Levadura fresca 300g

Saco de 25kg.

Easy Soja 50% *4109386*

- Pan con alto contenido en soja, fuente de isoflavonas.

Receta base:
Easy Soja 50% 5kg
Harina W300 ..... 5kg
Agua ..... ±6L
Levadura fresca 300g

Saco de 25kg.

Easy Celiacos 10% *4106458*

- Preparado intermedio para la elaboración de pan sin gluten, especial para celíacos.

Receta base:
Easy Celiacos 10%..... 1kg
Almidón de maíz..... 9kg
Agua ..... ±6,1L
Levadura fresca 500g

Saco de 25kg

NUESTROS PANES DE FIBRAS Y CEREALES

RÚSTICOS Y ESPECIALIDADES

Easy Baguette fibras 50% *4109394*

- Para elaborar la típica baguette rica en fibras.

Receta base:
Easy Baguette fibras 50% ... 5kg
Harina W180/200 ..... 5kg
Agua ..... ±6L
Levadura fresca 250g

Saco de 25kg.

Tegral Fibra *4013055*

- Para elaborar pan con harina 50% integral.

Receta base:
Tegral Fibra 5kg
Harina W300 ..... 5kg
Agua ..... ±6L
Levadura fresca 300g

Saco de 25kg.

Easy 5 Cereales 50% *4109390*

- Mezcla de harinas de cereales: harina de trigo, de centeno, de cebada, de maíz y de arroz.

Receta base:
Easy 5 Cereales 50%..... 5kg
Harina W300 ..... 5kg
Agua ..... ±6L
Levadura fresca 300g

Saco de 25kg.

Easy Multigrain CL 50% *4009783*

- Para la elaboración de panes especiales. Contiene semillas de linaza, sésamo y copos de avena.

Receta base:
Easy Multigrain CL 50% 5kg
Harina W300 ..... 5kg
Agua ..... ±6L
Levadura fresca 300g

Saco de 20kg.

Easy Paso Doble Fibras 50% *4109379*

- Para elaborar pan precocido rico en fibras.

Receta base:
Easy Paso Doble Fibras 50% 5kg
Harina W180/200 ..... 5kg
Agua ..... ±6L
Levadura fresca 250g

Saco de 25kg.

Easy Paso Doble 25% *4109378*

- Para la elaboración de pan precocido.

Receta base:
Easy Paso Doble 25% 2,5kg
Harina W150/160 ..... 7,5kg
Agua ..... ±5,8L
Levadura fresca 250g

Saco de 25kg.

Puravita Chia & Quinoa 4007674

- Preparado completo para la elaboración de panes especiales de chia (5%) y quinoa (5%).

Receta base:
Puravita Chia & Quinoa 10kg
Agua ..... ±6,5-7,5L
Levadura fresca 400g

Saco de 20kg.

Rico en fibras y proteínas

Puravita Fibrasan 4109541

- Preparado completo para la elaboración de pan rico en salvado, levaduras deshidratadas y semillas de linaza.

Receta base:
Puravita Fibrasan 10kg
Agua ..... ±7L
Levadura fresca 300g

Saco de 25kg.

Rico en fibras

Puravita Espelta 4109641

- Preparado para la elaboración de pan de espelta (51%).

Receta base:
Puravita Espelta 10kg
Agua ..... ±7,1L
Levadura/Pante 250/83,3g

Saco de 25kg.

Rico en fibras

Puravita Seeds 100% 4109321

- Con un 20,5% de cereales enteros, un aporte de vitalidad para todo el día y fuente de fibras, vitaminas y minerales.

Receta base:
Puravita Seeds 100% 10kg
Agua ..... ±6,5L
Levadura fresca/**Pante** 300g/100g

Saco de 25kg.

Rico en fibras y fósforo

Puravita Broa Granos Germinados 4113611

- Basado en la elaboración portuguesa de la Broa. Un pan de sabor único y excelente frescura y conservación.
- Fuente de fibra. Con granos enteros germinados de garbanzo y centeno. Harina de trigo, centeno y maiz.

Receta base:
Puravita Broa GG 10kg
Agua ..... ±7L
Levadura/Pante 300-100g

Saco de 15kg.

NUETRA GAMA MÁS SALUDABLE

RÚSTICOS Y ESPECIALIDADES

Puravita

Puravita es nuestra gama más "healthy" en mixes de panadería, En ella podrás encontrar una innovadora gama de granos y semillas que aportan una mezcla de sabor, naturalidad y bienestar, siempre siguiendo las últimas tendencias que demanda el consumidor.

Para poder denominar 'eco' (ecológico), 'bio' (biológico) u orgánico a estos productos: No deben haber sido tratados con ningún tipo de pesticida o producto químico que no sea natural; deben haber sido cultivados respetando los ciclos propios de la naturaleza y, por supuesto, no deben ser transgénicos.

Puravita Molido a la piedra Bio 4011263

- Preparado completo que contiene el 100% de la harina molida con el proceso de molturación a la piedra.

Receta base:
Puravita Molido a la piedra Bio 10kg
Agua 6,5-7,5kg
Levadura fresca 200g

Saco de 14kg.

Puravita 100% Espelta Bio 4011270

- Preparado completo para la elaboración de pan 100% espelta bio. Contiene el 100% del germen.

Receta base:
Puravita 100% Espelta Bio . 10kg
Agua 6,5-7g
Levadura fresca 100g

Saco de 14kg.

Puravita Grains Bio 4011265

- Preparado completo para la elaboración de panes especiales bio. Contiene una mezcla de granos antiguos y semillas: amaranto, quinoa negra, lino y pipas de girasol bio.

Receta base:
Puravita Grains Bio 10kg
Agua 6-6,5L
Levadura fresca 100g

Saco de 14kg.

Harinas certificadas Bio
Masas Madre certificadas Bio
Producto clean label
Máxima versatilidad
Sabor y salud
Facilidad de elaboración
El surtido para la gama básica

Puravita Multicereales 4013058

- Preparado completo para la elaboración de panes multicereales con harina de trigo, espelta y centeno.

Receta base:
Puravita Multicereales 10kg
Agua ..... ±6L
Levadura fresca 220g
***Softgrain** 3kg

Combina **Puravita Multicereales** con nuestra gama **Softgrain*** y crea un pan de multicereales único.

Saco de 14kg.

Puravita 100% Integral 4010379

- Preparado completo para la elaboración de panes especiales 100% integrales.

Receta base proceso directo:
Puravita 100% Integral 10kg
Agua ..... ±7,3L
Levadura fresca/Pante..... 250-83g

Saco de 14kg

Pan Integral 100%

73%
de los encuestados considera que los granos son un complemento saludable y sabroso para su dieta diaria.

LOS CONSUMIDORES ADORAN LOS GRANOS, LOS GRANOS ADORAN A LOS CONSUMIDORES

GRANOS Y SEMILLAS

En el estudio **Taste Tomorrow** investigamos las preferencias, actitudes y percepciones de los consumidores en relación con la industria de los productos horneados. Si hay algo que hemos aprendido en los últimos años es que los granos y semillas están ganando popularidad constantemente.

DESCUBRE NUESTRA GAMA SOFTGRAIN

Granos y semillas enteros listos para usar que se han cocinado e infusionado en masa madre.

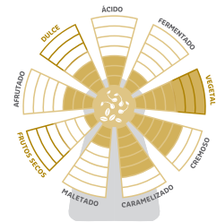
Todos los beneficios nutricionales de los granos enteros + frescura natural y un sabor único.

Softgrain Multigrain

4109704

- Una combinación de granos y semillas infusionados en masa madre de centeno. Un equlibrio perfecto entre aporte de carbohidratos y grasas saludables, además de ofrecer un sabor único. **Aplicaciones:** añadir directamente a la masa, al final de la mezcla, para elaborar cualquier tipo de pan crujiente, blando o piezas de bollería.
- Granos: TRIGO, CENTENO
- Semillas: LINAZA DORADA, AMAPOLA, LINAZA MARRÓN, SÉSAMO, PIPAS GIRASOL

Con Masas madre inactiva de centeno.
Dosis: 10-30%
Cubo de 10kg.

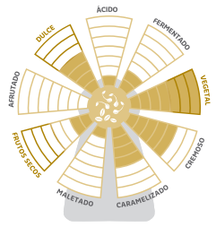


Softgrain Quinoa

4006997

- Granos infusionados en un coupage de masa madre de trigo y centeno con un toque de miel. La Quinoa es un grano con mucha historia, era llamada por los incas “madre de todos los granos”. **Aplicaciones:** añadir directamente a la masa, al final de la mezcla, para elaborar cualquier tipo de pan crujiente, blando o piezas de bollería.
- Granos: TRIGO, CENTENO, ESPELTA
- Semillas: QUINOA NEGRA, QUINOA ROJA

Coupage de Masas madre inactivas de trigo y centeno.
Dosis: 10-30%
Cubo de 10kg.

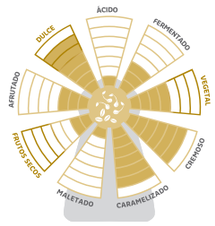


Softgrain Espelta

4007094

- Granos enteros de espelta infusionados en masa madre de espelta. **Aplicaciones:** añadir directamente a la masa, al final de la mezcla, para elaborar cualquier tipo de pan crujiente, blando o piezas de bollería.
- Granos: ESPELTA

Con Masas madre inactiva de espelta.
Dosis: 10-30%
Cubo de 10kg.



NUESTROS PANES MÁS TIERNOS

PANES SOFT

Easy Hamburguer 50% *4109383*

- Para la elaboración de especialidades tipo hamburguesa y frankfurt.

Receta base:
Easy Hamburguer 50% 5kg
Harina W180/200 ..... 5kg
Agua ..... ±5,5L
Levadura fresca 390g

Saco de 25kg.

Easy Hamburguer 25% *4109384*

- Para la elaboración de especialidades tipo hamburguesa y frankfurt.

Receta base:
Easy Hamburguer 25%..... 2,5kg
Harina W250 ..... 7,5kg
Agua ..... ±5L
Levadura fresca 400-600g

Saco de 25kg.

Easy Pan de molde 50% *4109382*

- Preparado para la elaboración de pan de molde.

Receta base:
Easy Pan de molde 50% 5kg
Harina W300 ..... 5kg
Agua ..... ±5,5L
Levadura fresca/**Pante** 390g/140g

Saco de 25kg.

Easy Pan de molde 10% *4102498*

- Preparado para la elaboración de pan de molde.

Receta base:
Easy Pan de molde 10%..... 10kg
Harina W300 ..... 9kg
Agua ..... ±5,5-6L
Levadura fresca 400g

Caja de 20kg.

Easy Rustic Soft 50% *4109617*

- Para elaborar pan rústico blando de larga conservación y panecillos blandos.

Receta base:
Easy Rustic Soft 50%..... 5kg
Harina W220 ..... 5kg
Agua ..... ±5,5L
Levadura fresca/**Pante** 400g/133g

Saco de 25kg.

Easy Viena 50% *4109398*

- Preparado para la elaboración de pan de viena.

Receta base:
Easy Viena 50% 5kg
Harina W150/160 ..... 5kg
Agua ..... ±5,2L
Levadura fresca/**Pante** 500g/100g

Saco de 25kg.

RECETA BASE

Masa Lenta MUM	10kg
Sal	180g
Agua	6,5-7L
Levadura fresca	100g

Saco de 20kg (pedido mínimo 4 sacos).

Código: *4110186*

DESDE 2016 UN SELLO DE CALIDAD

MASA LENTA MUM

EL PAN DE VERDAD. SIN TONTERÍAS.

Recuperamos la esencia del panadero de toda la vida.
El pan elaborado por Maestros panaderos siguiendo
EL MÉTODO TRADICIONAL Y UN PROCESO DE UN MÍNIMO DE 16 HORAS DE FERMENTACIÓN
¿El resultado? Un pan con mayor sabor y más conservación,
presente en más de **700 puntos de venta** repartidos por toda España,
dónde cada día elaboran las tres especialidades MUM:
LA BARRA, LA HOGAZA Y EL PANECILLO

PORQUÉ PENSAMOS QUE

1
DEBEMOS UNIRNOS POR UNA PROFESIÓN

La panadería es una profesión infravalorada. Por ello, este es un proyecto que, por primera vez en España, lucha, trabaja y defiende la unión de los panaderos. Porque el pan artesano tan solo puede salir victorioso con la unión y orgullo del sector.

2
SOMOS MUCHO MÁS QUE UN PAN ARTESANO

En un sector sin marcas, era necesario crear un sello, el de **Pan de Masa Lenta MUM** que ayuda a los consumidores a identificar este pan que se elabora en toda España. El primer paso fue crear un sello y defender su gran activo, los maestros panaderos.

3
HAY QUE MOVERSE CADA DÍA

Desde 2016 estamos impulsando acciones dirigidas a promover el consumo del pan artesano y sus beneficios, para dar a conocer la figura del Maestro Panadero, quien elabora y mima su producto, ofreciendo cada día la mejor calidad.

¿QUIERES SABER MÁS SOBRE PAN DE MASA LENTA MUM?

VISITA
www.pandemasalenta.es

SÍGUENOS EN
@pandemasalentaMUM
@panmasalentamum

CONTACTA CON
unete@pandemasalenta.es

MÉTODO TRADICIONAL PANADERO
MASA LENTA
mum

BERLINAS

Prepara tu glaseado con
Surfin Puratos: 100g
Agua: 220g

Obelina 100% *4109698*

- Preparado para elaborar berlinas, chuchos, buñuelos, pestiños, etc.... Horneadas sin necesidad de freir.

Receta base:
Obelina 100% 1.000g
Agua ..... ±420g
Levadura fresca 300-350g

AL HORNO!

Saco de 14kg.

Berlina Plus *4109556*

- Preparado para berlinas, pepitos, chuchos y buñuelos. Dura más tiempo fresca, hasta 36 h. en tu escaparate.

Receta base:
Berlina Plus 1.000g
Levadura fresca 30-50g
Agua 430-460g

36h en tu escaparate

Saco de 25kg.

Berlina Omatic *4109413*

- Para elaborar berlinas, pepitos, chuchos y buñuelos. Más tolerante a la mecanización.

Receta base:
Berlina Omatic 1.000g
Levadura fresca 30-50g
Agua 450-470g

Saco de 25kg.

Berlina *4109412*

- Para elaborar berlinas, pepitos, chuchos y buñuelos.

Receta base:
Berlina 1.000g
Levadura fresca 30-50g
Agua 430-450g

Saco de 25kg.

RECETA
PAIN ROULE

COMPOSICIÓN

Masa de croissant
Relleno de cacao y avellana

RECETA PARA LA MASA (25 PIEZAS)

Easy Croissant Atelier CL 50%	500g
Betina Pastelera Extra	250g
Betina Gran Fuerza	250g
Agua	±300g
Levadura fresca	25g
Mimetic Control	330g
Hielo	133g

MASA COLOREADA

Masa de croissant	360g
Cocoa Powder	30g
Agua	±15g

De cada 1.458g separar 360g. En la batidora con gancho incorporar la masa con **Cocoa Powder** y el agua hasta obtener el color deseado.

PROCESO

- 2m de amasado lento + 10m de amasado rápido en espiral.
- Añadir la levadura a mitad de amasado.
- Temperatura 17º-18º C.
- Dejar reposar la masa durante 30m a 4º C.
- Reservar en la nevera la masa coloreada.
- Laminar 1 sencillo + 1 quinto con **Mimetic Control.**
- Estirar la masa coloreada a la medida del plastón y pegarla.
- Estirar a 1,5cm. Cortar tiras de 12cm de largo por 1,5cm de ancho.
- Poner en molde y fermentar 1h. 30m a 29º C y 80% de HR.
- Hornear en horno de aire a 200º C durante 25m.
- Una vez la pieza está fría rellenar con **Carat Nutolade**. Pintar con **Sublimo**.

ELABORACIONES DE CALIDAD SUPERIOR

BOLLERÍA

Easy Briox 100% *4109411*

- Para elaborar brioche, roscón de reyes, pan de leche, coca de San Juan.

Receta base:

Easy Briox 100%	1.000g
Agua	±0,4L
Margarina	150g
Levadura fresca	70g

Saco de 25kg.

Easy Croissant Atelier CL 50% *4013907*

- La base para elaborar un surtido de bollería hojaldrada única, de calidad superior. Incorpora las últimas tecnologías de Puratos.

Receta base:

Easy Croissant Atelier CL 50%	2.500g
Harina de media fuerza	2.500g
Agua	±2,150L
Levadura fresca	125g

Saco de 14kg

Easy Briox 50% *4109410*

- Para elaborar brioche, roscón de reyes, pan de leche, coca de San Juan.

Receta base:

Easy Briox 50%	1.000g
Harina	1.000g
Agua	±1L
Levadura fresca	120g

Saco de 25kg.

Easy Soft´r Briox 100% *4109659*

- Para elaborar brioche, roscón de reyes, pan de leche, coca de San Juan, con una conservación de ±15 días envasado.

Receta base:

Easy Soft´r Briox 100%	1.000g
Levadura fresca	60-80g
Agua	±0,330L
Margarina	150g

15 días envasado

Saco de 25kg

Easy Riche 50% *4109408*

- Para elaborar brioche, roscón de reyes, pan de leche, coca de San Juan.

Receta base:

Easy Riche 50%	1.000g
Harina	1.000g
Agua	±1L
Margarina	250g
Levadura fresca	120g

Saco de 25kg.

Tegral Soft´r Pur Beurre *4006951*

- Ideal para elaborar todo tipo de brioche 100% mantequilla. Gran durabilidad.

Receta base:

Tegral Soft´r Pur Beurre	1.000g
Agua	±4,5L
Levadura fresca	400g

100% mantequilla

Saco de 20kg.

Patacrout *4109438*

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

Receta base:

Patacrout	1.000g
Leche o agua	±100g
Margarina crema	400g

Saco de 12kg.

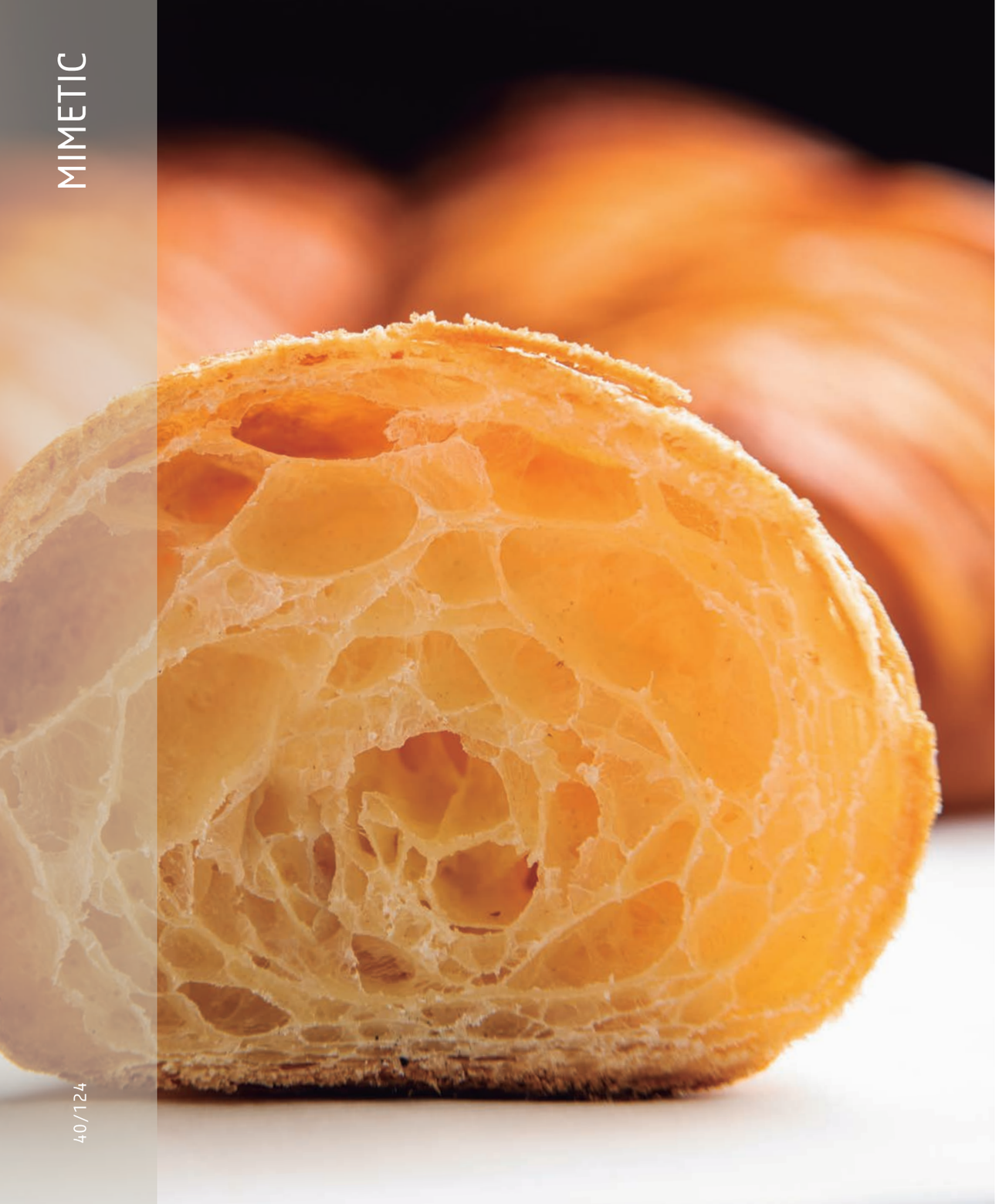
Tegral Clara *4109317*

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

Receta base:

Tegral Clara	100g
Agua caliente a 60-70º	±1,1-1,2L

Saco de 12kg.



LA NUEVA GENERACIÓN EN MATERIA GRASA

MIMETIC

Mimetic te ofrece lo mejor de la bollería francesa.
Fruto del trabajo de nuestros expertos profesionales que, después de años de investigación, han desarrollado esta revolucionaria tecnología haciendo que el resultado de la pieza final sea exquisito e inigualable.
Es la respuesta al consumidor (salud, sabor y frescura) y a los profesionales (facilidad de trabajo y optimización).

	MARGARINA	MANTEQUILLA	MIMETIC
Tolerancia	✓		✓
Almacenar sin refrigeración	✓		✓
Sabor premium		✓	✓
Frescura		✓	✓
Frescura prolongada			✓
Con mantequilla		✓	✓
TFA<1%	✓		✓
Precio estable	✓		✓

Mimetic *4109769*

- Solución global: masa hojaldre croissant y pasta de té, de calidad superior. Trabajo a temperatura de obrador NO controlada.
- Aroma a mantequilla, gran plasticidad.

PLANT based

Caja de 5 placas de 2kg

Mimetic Control *4109770*

- Solución global: masa hojaldre croissant y pasta de té, de calidad superior. Trabajo a temperatura de obrador controlada.
- Aroma a mantequilla, gran plasticidad.

PLANT based

Caja de 5 placas de 2kg

MARGARINAS DE ALTA CALIDAD

ARISTO

MARGARINAS DE ALTA CALIDAD CON MANTEQUILLA AÑADIDA

Aristo Primeur *4109509*

- Margarina de alta calidad.
- Gran plasticidad.

Caja de 5 placas de 2kg y caja de 4 bloques de 2,5kg

10% mantequilla concentrada

Aristo Primeur Placas *4109511*

- Margarina de alta calidad.
- Gran plasticidad.

Caja de 5 placas de 2kg

10% mantequilla concentrada

Aristo Primeur Crema *4109535*

- Margarina de alta calidad.
- Gran plasticidad.

Caja de 4 bloques de 2,5kg

10% mantequilla concentrada

MARGARINAS ENRIQUECIDAS

Aristo Oro Crema *4109464*

- Margarina enriquecida, con aroma a mantequilla.
- Ideal para emulsionar.

Caja de 4 bloques de 2,5kg

Aristo Oro Hojaldre *4109465*

- Margarina enriquecida, con aroma a mantequilla.
- Glucosa, 100% vegetal.

Caja de 4 bloques de 2,5kg

MARGARINAS DE ALTA CALIDAD

Aristo Crema *4109466*

- Margarina de alta calidad. 100% vegetal.
- Extra aroma a mantequilla. Ideal para emulsionar.

Caja de 4 bloques de 2,5kg

Aristo Crema cubo *4109609*

- Margarina de alta calidad. 100% vegetal.
- Ideal para emulsionar.

Cubo de 10kg

Aristo Croissant *4109469*

- Margarina de alta calidad. 100% vegetal.
- Extra aroma a mantequilla.

Caja de 4 bloques de 2,5kg

Aristo Croissant Placas *4109318*

- Margarina de alta calidad. 100% vegetal.
- Extra aroma a mantequilla.

Caja de 5 placas de 2kg bloques

Aristo Grasa 100% Vegetal *4109468*

- Margarina de alta calidad. 100% vegetal.
- Aroma a mantequilla.

Caja de 4 bloques de 2,5kg

Aristo Hojaldre *4109467*

- Margarina de alta calidad. 100% vegetal.
- Aroma a mantequilla.

Caja de 4 bloques de 2,5kg

MARGARINAS Y GRASAS DE MÁXIMA VERSATILIDAD, 100% VEGETALES

ARGENTA Y ALOHA

ARGENTA

Argenta Crema 4109471

- Máxima versatilidad, 100% vegetal.
- Con aroma a mantequilla. Ideal para emulsionar.

Caja de 5 placas de 2kg

Argenta Croissant 4109475

- Máxima versatilidad, 100% vegetal.
- Con aroma a mantequilla.

Caja de 4 bloques de 5kg

Argenta Hojaldre 4109472

- Máxima versatilidad, 100% vegetal.
- Con aroma a mantequilla.

Caja de 5 placas de 2kg

Argenta Croissant Placas 4109315

- Máxima versatilidad, 100% vegetal.
- Con aroma a mantequilla.

Caja de 5 placas de 2kg

Argenta Hojaldre Placas 4109316

- Máxima versatilidad, 100% vegetal.
- Con aroma a mantequilla.

Caja de 5 placas de 2kg

Argenta Hojaldre S 4109572

- Máxima versatilidad, 100% vegetal. Especial para climas cálidos.
- Con aroma a mantequilla.

Caja de 4 bloques de 2,5kg

Argenta Grasa Anhidra 4109473

- Máxima versatilidad, 100% vegetal.

Caja de 4 bloques de 2,5kg

Argenta Grasa Anhidra S 4109474

- Máxima versatilidad, 100% vegetal. Especial para climas cálidos.

Caja de 4 bloques de 2,5kg

ALOHA

Aloha Crema 4109470

- Máxima versatilidad, 100% vegetal.

Caja de 5 placas de 2kg

Aloha Hojaldre placas 4011973

- Máxima versatilidad, 100% vegetal.

Caja de 4 bloques de 2,5kg

Aloha Grasa Anhidra Placas 4011974

- Máxima versatilidad, 100% vegetal.

Caja de 5 placas de 2kg

ACEITES Y GRASAS

Grasa especial N *4109480*

- Grasa emulsionada, para bollería y pan de molde. Fácil incorporación a la masa.

Caja de 15kg

Manteca de cerdo *6102613*

- Para bollería y pan de molde. Refinada y sin olor.

Caja de 20kg

Manteca de cerdo laminar *6102612*

- Ideal para masas hojaldradas. Olor suave a cerdo.

Caja de 15kg

Manteca de palma refinada *4109518*

- 100% palma, para freír (aporte de grasas) y para incorporar en masa.

Caja de 10kg

Manteca de cerdo masas *6102611*

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

Cubo de 17kg

Bifrisol Alto Oleico *4011160 4110122*

- Aceite de girasol alto oléico para fritura, bollería y pan de molde.

Caja de 3x5L y garrafa de 25L

Bifri Standard Oil *4109497*

- Aceites vegetales (palma) para freír. Gran estabilidad a la oxidación, solidifica a bajas temperaturas.

Bidón de 22kg

Bifri Horeca *4109795 4003868*

- Aceites vegetales (girasol y palma) para freír. Gran estabilidad a la oxidación.

Garrafa de 10L y 25L

Bifri Gourmet *4108585*

- Aceites vegetales (girasol, palma, girasol alto oleico) para freír. Gran estabilidad a la oxidación. No solidifica a bajas temperaturas.

Garrafa de 25L

El más premium de la gama

Bifri *4109476*

- Aceites vegetales (girasol, palma, girasol alto oleico) para freír. Gran estabilidad a la oxidación.

Bidón de 22kg

Bifri G "T" *4109479*

- Grasa vegetal (palma) para freír. Para bollería y pan de molde. Sólido a temperatura ambiente.

Caja de 20kg.

COMPLEMENTOS

Antimoho pan especial *4109405*

- Antimoho para pan especial, actuando como conservante en panes especiales. Retiene algo la fermentación por lo que se recomienda aumentar la dosis de levadura ±1%.
- Para pan de molde y hamburguesas.

De 3 a 5g. Bolsa de 1kg

Olix P *4102478*

- Desmoldeante para las elaboraciones de pastelería y bollería.
- Para engrasar moldes, chapas, bandejas, hormas y recipientes.

Bidón de 10kg

Sil Baker *6102660*

- Desmoldeante en cera anhidro recomendado para todo tipo de chapas y moldes.
- Desmoldeante y lubricante para equipos que entren en contacto con los alimentos.

Bidón de 25kg

Purawax *4109357*

- Desmoldeante en cera anhidro recomendado para todo tipo de chapas y moldes.
- Para engrasar moldes, chapas, bandejas, hormas y recipientes.

Bidón de 10kg

Ajonjoli *4109481*

- Semillas para la decoración de elaboraciones de panadería.

Caja de 20kg (20 bolsas de 1kg)

Spraylix *4102705*

- El desmoldeante universal en spray, tanto para panadería como pastelería.

Bote de 600ml x 6 unidades.

Gran poder desmol-deante

Bouquet *4109513*

- Preparado intermedio de cereales y semillas para la elaboración/decoración de pan.

Saco de 25kg

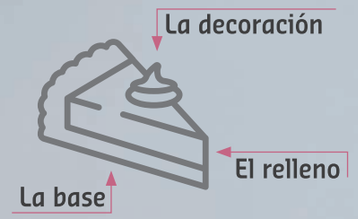
Topping Semillas *4007537*

- Preparado para la decoración de elaboraciones de panadería que sólo contiene semillas enteras.
- Fácil aplicación, producto acabado más atractivo.

Saco de 20kg

LA NUEVA PASTELERÍA

Espectáculo y seducción a partes iguales, la pastelería requiere de talento y buen hacer. Nuestras productos le ayudarán a crear sus mejores postres y elaboraciones, desde la base, el relleno y hasta la decoración. Lo tenemos todo para seducir a sus clientes y dar respuesta a las tendencias que marcan los gustos del consumidor.



REINVENTEMOS LA

PASTELERÍA

BASES
CAKES 52-53
BIZCOCHOS 54-55
BASES LISTAS PARA USAR 56-61

CREMAS Y RELLENOS
CREMAS LISTAS PARA USAR 62-63
CREMAS PASTELERAS 64-65
RELLENOS LISTOS PARA USAR 66-67
RELLENOS DE FRUTA 68-69
PRODUCTOS UHT Y MIX VEGETAL 70-71

EL TOQUE FINAL
BRILLOS 72-73
SIROPES Y AROMAS 74-75
FRUTOS SECOS Y HARINAS 76-77
FRUTA CONFITADA 78-79
COMPLEMENTOS PASTELERÍA 80-81

POSTRES FÁCILES
LOS CLÁSICOS 82-83
LOS INTERNACIONALES 84-85
MOUSSES, CREMOSOS Y GELATINAS 86-87
BAVAROIS 88-89

SOLUCIONES SALADAS 90-91

SALUD Y BIENESTAR:

BIO
SIN GLUTEN
SIN DIOXIDO DE TITANIO
SIN ACEITE DE PALMA
NI AROMAS NI COLORANTES ARTIFICIALES
ETIQUETA MÁS LIMPIA
REDUCIDO EN GRASAS
BASADO EN PLANTAS
GRANOS Y SEMILLAS

ELABORACIONES DE CAKES, COCAS, MADALENAS CASERAS...
PERMITEN LA INCORPORACIÓN DE CHOCOLATE, FRUTOS SECOS, RELLENOS DE FRUTA...

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

CAKES

SATIN

Satin Chocolate 4109425

- Preparado para masas abizcochadas de chocolate.

1000g de **Satin Chocolate**, 350g de huevos, 300g de aceite, 225g de agua.

Saco de 14kg

Contiene cacao en polvo

Satin Santiago *14kg: 4109580/5kg: 4012225*

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

1000g de **Satin Santiago**, 350g de huevos, 350g de margarina crema/ mantequilla, 125g de agua.

Saco de 5kg y 14kg

Contiene almendra

Satin Doble Chocolate 4109661

- Preparado para masas abizcochadas de chocolate intenso.

1000g de **Satin Doble Chocolate**, 350g de huevos, 300g de aceite, 225g de agua.

Saco de 14kg

Contiene grains de chocolate

Satin Toffee 4109555

- Preparado para masas abizcochadas de toffee o caramelo.

1000g de **Satin Toffee**, 350g de huevos, 300g de aceite, 225g de agua.

Saco de 14kg

Contiene deliciosos trocitos de toffee

Satin Naranja 4006053

- Preparado para masas abizcochadas innovadoras con agradable sabor a naranja.

1000g de **Satin Naranja**, 350g de huevos, 300g de aceite, 225g de agua.

Saco de 14kg

Contiene zumo de naranja en polvo

Satin Red Velvet *14kg: 4109853/5kg: 4012227*

- Preparado para masas abizcochadas cómo el famoso Red Velevet americano.

1000g de **Satin Red Velvet**, 350g de huevos, 300g de aceite, 225g de agua.

Saco de 5kg y 14kg

Contiene polvo de cacao desgrasado

Satin Integral 4109424

- Preparado para masas abizcochadas integrales.

1000g de Satin Integral, 225g de huevos, 350g de aceite, 250g de agua.

Saco de 14kg

Contiene gérmen de trigo, malta tostada, soja y fibras.

Satin Carrot Cake *14kg: 4109852/5kg: 4012229*

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

1000g de **Satin Carrot Cake**, 350g de huevos, 300g de aceite, 225g de agua.

Saco de 5kg y 14kg

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

Para poder denominar 'eco' (ecológico), 'bio' (biológico) u orgánico a estos productos: no deben haber sido tratados con ningún tipo de pesticida o producto químico que no sea natural; deben haber sido cultivados respetando los ciclos propios de la naturaleza y, por supuesto, no deben ser transgénicos. **Satin Bio** cumple con la normativa ecológica europea, contiene materias primas de la mejor calidad para ofrecer la mejor de las texturas de un cake bio.

El primer preparado del mercado para la elaboración de cakes BIO.

Satin Bio 4011303

- Elaboración de cakes, cocas, madalenas y otras elaboraciones BIO. Color dorado.

1000g de **Satin Bio**, 400-500g de huevos Bio, 350g de aceite Bio, 65-120g de agua.

Saco de 7kg

Satin Bio Choco 4011308

- Elaboración de cakes, cocas, madalenas y otras elaboraciones BIO. Color chocolate.

1000g de **Satin Bio Choco**, 350g de huevos Bio, 350g de aceite Bio, 225g de agua.

Saco de 7kg

Satin Moist Vainilla *20kg: 4006988/5kg: 4012230*

- Elaboraciones con miga húmeda y fundente. Sabor vainilla.

1000g de **Satin Moist Vainilla**, 400g de huevos, 400g de aceite, 200g de agua.

Saco de 5kg y 20kg

CON TECNOLOGÍA ACTI FRESH

Satin Moist Choco *20kg: 4006989/5kg: 4012226*

- Elaboraciones con miga húmeda y fundente. Sabor chocolate.

1000g de **Satin Moist Choco**, 400g de huevos, 400g de aceite, 200g de agua.

Saco de 5kg y 20kg

CON TECNOLOGÍA ACTI FRESH

Satin Coco 4009810

- Preparado ideal para elaboraciones innovadoras con sabor a coco. Máxima versatilidad.

1000g de **Satin Coco**, 450g de huevos, 150g de aceite, 450g de agua.

Saco de 5kg

Contiene coco natural

CON TECNOLOGÍA ACTI FRESH

Satin Chef 4011176

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

750g de **Satin Chef**, 675g de agua, 300g de aceite y 150g de huevos.

Saco de 7kg

Puedes sustituir el agua por otro líquido para dar tu toque personal.

Satin 4109422

- Preparado para masas abizcochadas tradicionales con un ligero toque a limón.

1000g de **Satin**, 350g de huevos, 300g de aceite, 225g de agua.

Saco de 14kg

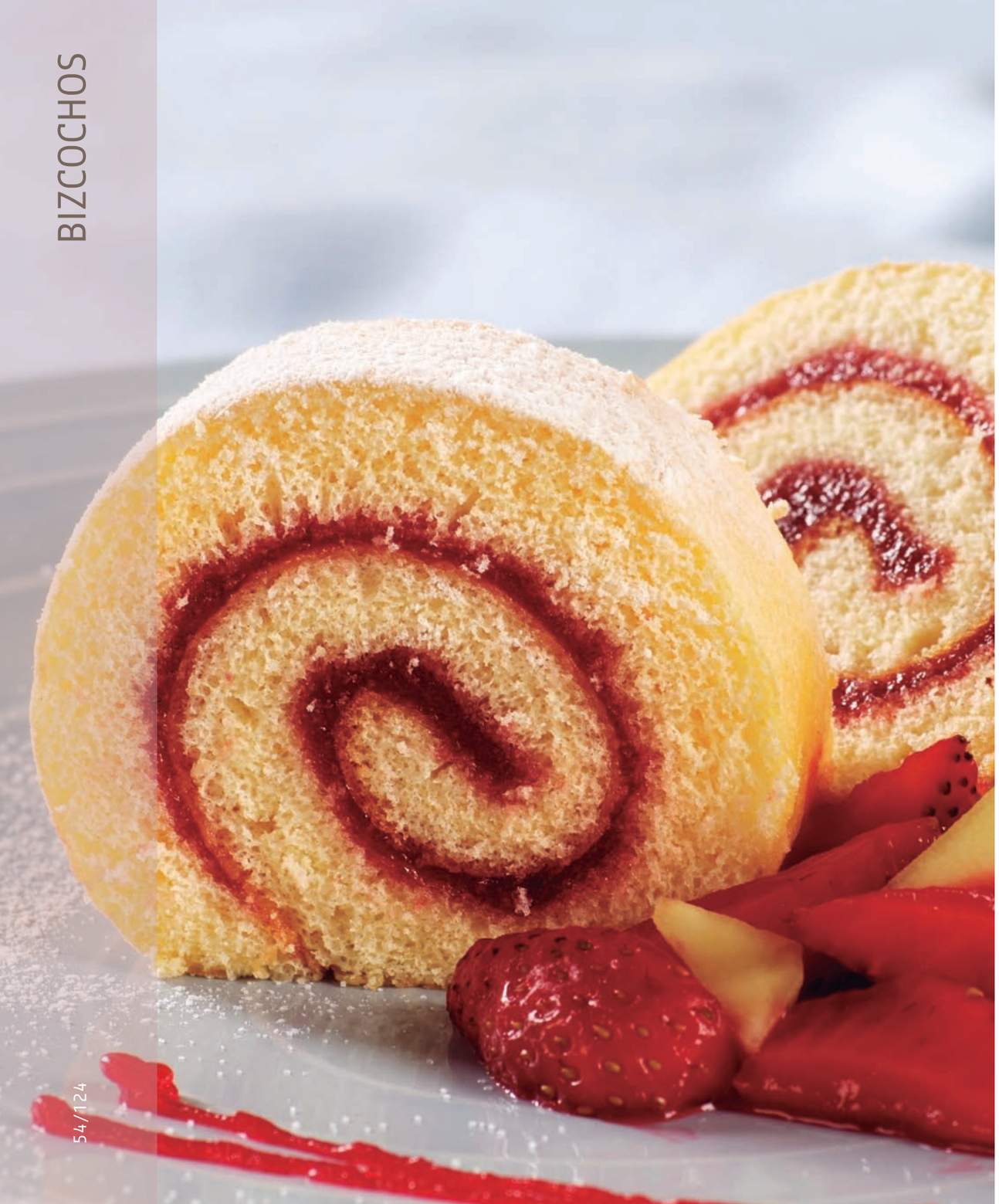
Satin Griego 4108584

- Preparado para masas abizcochadas con sabor a yogur.

1000g de **Satin Griego**, 370g de huevos, 320g de aceite, 240g de agua.

Saco de 14kg

Contiene leche fermentada en polvo



BIZCOCHOS

Integral Biscuit *4109434*

- Para elaborar tartas y planchas de bizcocho.
- 1000g de **Integral Biscuit**, 700g de huevo y 100g de agua.
- 8 minutos a 3ª velocidad.
- Horno de pisos.
- Saco de 14kg

Especial calado

Integral Biscuit New *4109517*

- Para elaborar tartas y planchas de bizcocho.
- 1000g de **Integral Biscuit New**, 600-700g de huevo y 200g de agua.
- 5-7 minutos a 3ª velocidad.
- Horno de pisos y aire.
- Saco de 14kg

Excelente resultado en horno de aire

Integral Biscuit Industrial *4109436*

- Para elaborar tartas y planchas de bizcocho.
- 1000g de **Integral Biscuit Industrial**, 700g de huevo y 100g de agua.
- 8 minutos a 3ª velocidad.
- Horno de pisos.
- Saco de 25kg

Máxima versatilidad

Tegral Biscuit Industrial *4109525*

- Para elaborar tartas y planchas de bizcocho.
- 1000g de **Tegral Biscuit Industrial**, 700g de huevo y 100g de agua.
- 67 minutos a 3ª velocidad.
- Horno de pisos y aire.
- Saco de 25kg

Máxima versatilidad

Tegral Biscuit Universal *4109647*

- Para elaborar tartas y planchas de bizcocho.
- 1000g de **Tegral Biscuit Universal**, 700g de huevo y 100g de agua.
- 67 minutos a 3ª velocidad.
- Horno de pisos y aire.
- Saco de 20kg

Máxima versatilidad

Choco Biscuit *4109437*

- Para elaborar tartas y planchas de bizcocho. Calado medio.
- 1000g de **Choco Biscuit**, 700g de huevo y 100g de agua.
- 8-10 minutos a 3ª velocidad.
- Horno de pisos.
- Caja de 6 bolsas de 2kg

Contiene polvo de cacao desgrasado

Integral Byp *4109435*

- Especial para elaborar planchas por su gran flexibilidad y resitancia.
- 1000g de **Integral Byp** y 900g de huevo.
- 8 minutos a 3ª velocidad.
- Horno de pisos.
- Saco de 14kg

Especial planchas

Tegral Sponge *4109628*

- Para elaborar tartas y planchas de bizcocho. Enriquecido, sabor incomparable. Textura flexible y miga jugosa. Gran calado.
- 1000g de **Tegral Sponge**, 360g de huevo, 320g de agua y 105g de aceite.
- 4-5 minutos a 3ª velocidad.
- Horno de pisos.
- Saco de 14kg

Allegro *4109421*

- Para elaborar plum cake y masas abizcochadas ricas en grasas.
- 1000g de **Allegro**, 400g de huevos, 400g de margarina crema.
- Saco de 14kg

BASES LISTAS PARA USAR

TARTALETAS

Mini tartaleta dulce — *4110152*
- ∅ 39mm
- Caja de 245 unidades

Mini tartaleta salada — *4110153*
- ∅ 39mm
- Caja de 245 unidades

Tartaleta dulce — *4110108*
- ∅ 85mm
- Caja de 144 unidades

Tartaleta dulce — *4110109*
- ∅ 105mm
- Caja de 96 unidades

Tartaleta salada — *4110106*
- ∅ 49mm
- Caja de 240 unidades

Tartaleta neutra — *4110154*
- ∅ 75mm. Sabor neutro.
- Caja de 135 unidades

Tulipa flor — *4110117*
- Caja de 72 unidades

Tulipa flor chocolate — *4110118*
- Caja de 72 unidades

Base pasta brisa dulce — *4110157*
- ∅ 280mm
- Caja de 10 unidades

ELABORADO CON MANTEQUILLA

Mini tartaleta lisa — *6001526*
- ∅ 40mm.
- Caja de 245 unidades

Tartaleta lisa — *6001528*
- ∅ 80mm
- Caja de 108 unidades

Tartaleta dulce — *4110107*
- ∅ 49mm.
- Caja de 240 unidades

Base pasta brisa dulce — *6100073*
- ∅ 210mm.
- Caja de 12 unidades

Base de tarta — *4013936*
- ∅ 280mm.
- Caja de 14 unidades

¿Como podríamos rellenar tartaletas?

BASES LISTAS PARA USAR

GALLETA BAÑADA

Cañas pequeñas repostería *4110142*

- Caña de galleta bañada interior y exteriormente con cobertura especial con grasa vegetal en forma de tubo.
- Altura máxima ±5cm
- Boca ±2,5cm

Caja de 165 unidades

Mini cono cacao *4110146*

- Conos de galleta bañados en cobertura especial con grasa vegetal.
- Altura máxima ±8,5cm
- Boca ±3,3cm

Caja de 198 unidades

Mini cono surtido cacao 4 sabores *4110147*

- Conos de galleta recubierta de cacao con crocanti de almendra, crispy al aroma limón y crispy al aroma de fresas.
- Altura máxima ±7,5cm
- Boca ±2cm
- Fresa, limón, crocanti, neutro

Caja de 180 unidades

Mini cono repostería *4110140*

- Conos de galleta bañados en cobertura especial con grasa vegetal.
- Altura máxima ±8,5cm
- Boca ±2,5cm

Caja de 297 unidades

¿Como podríamos rellenar los conos?

RECETA
NUTTY CHOUX

COMPOSICIÓN

Choux Craqueline..... 7g
Relleno de avellana 20g

RELLENO DE AVELLANAS

Nata UHT 35%MG..... 1.000g
Hazelnut Praliné Carat. 250g

MONTAJE

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

BASES LISTAS PARA USAR

HOJALDRE, PASTA CHOUX Y SAVARIN

Vol-au-vent (hojaldre) 4110158
- ∅ 34mm
- Caja de 240 unidades

Vol-au-vent (hojaldre) 4110100
- ∅ 75mm
- Caja de 72 unidades

Mini cono hojaldre 60mm 4110120
- Caja de 297 unidades

Palo 4110104
- 130mm
- Elaborado con mantequilla. Sabor neutro.
- Caja de 140 unidades

Lionesa 6100074
- ∅ 43mm
- Caja de 200 unidades

Savarin con cápsula 6100078
- ∅ 66mm
- Caja de 120 unidades

Vol-au-vent (hojaldre) 4110119
- ∅ 55mm
- Caja de 100 unidades

Vol-au-vent (hojaldre) 6100066
- ∅ 82mm
- Caja de 72 unidades

ELABORADO CON MANTEQUILLA

Palo 6100076
- 160mm
- Sabor neutro.
- Caja de 90 unidades

Choux Craqueline 4013937
- ∅ 43mm. Base crujiente para rellenar.
- Caja de 200 unidades

Mini savarin con cápsula 6100079
- ∅ 36mm.
- Caja de 240 unidades

BIZCOCHO, SNACK RAP Y MACARON

Plancha de bizcocho 4110123
- 580 x 380 x6mm
- Extra elástica
- Caja de 16 unidades

Macaron surtido 4110139
- Cacao, fucsia, naranja y natural.
- Caja de 384 unidades

Snack Rap 4110113
- Tortitas de harina listas para usar.
- Caja de 144 unidades en 8 paquetes de 18 unidades.

CREMAS LISTAS PARA USAR

Cremfil ofrece una estabilidad sobresaliente en el proceso de horneado y durante la congelación, además de un gran sabor y una larga conservación.

Horneable · *Congelación* · *Aplicación en relleno* · *Aplicación en base de tartaletas* · *Decoración espatulable* · *Decoración manga pastelera* · *Aromatizador*

Cremfil Silk

Cubo 25kg: 4109619
5 Mangas de 1kg: 4109872

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

Cubo de 25kg y caja con 5 mangas de 1kg

Cremfil Direct

4109537

- Crema lista para usar, versatil y con sabor a vainilla/ limón suave. Especial para aplicar como decoración. Mantiene la textura y no tiene caída en la pieza.
- Conservación en pieza: 1-3 semanas.

Cubo de 25kg

Cremfil Classic Vainilla

4109991

- Crema lista para usar, versatil y con sabor a vainilla.
- Conservación en pieza: 2-4 semanas.

Cubo de 13kg

Cremfil Selection

4013914

- Crema lista para usar con leche y huevo incorporado: recuerda a la crema pastelera tradicional.
- Ingredientes de máxima calidad.
- Con colorantes y aromas naturales.

Cubo de 5kg

Cremfil Topping

4109538

- Crema lista para usar, versatil y con sabor a vainilla/ limón suave. Especial para cocción en superficie. No se hunde durante la cocción, cubriendo mayor superficie.
- Conservación en pieza: 2-3 semanas.

Cubo de 25kg

Talento Cremfil Vainilla

20kg: 4008132
25kg: 4109501

- Crema lista para usar, versatil y con sabor a vainilla.
- Conservación en pieza: 1 mes.

Cubo de 20 y 25kg

Cremfil Classic Cacao

4109992

- Crema lista para usar, versatil y con sabor a cacao.
- Conservación en pieza: 2-4 semanas.

Cubo de 13kg

Talento Cremfil Cacao

4109515

- Crema lista para usar, versatil y con sabor a cacao.
- Conservación en pieza: 1 mes.

Cubo de 25kg

Cremfil Ultim Noir

4008124

- Crema lista para usar con un 8,3% de chocolate negro.
- Conservación en pieza: 2 meses.

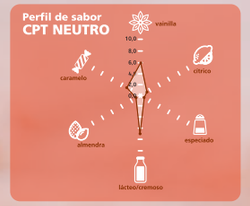
Cubo de 20kg

Cremfil Ultim Choco Noir

4008207

- Crema lista para usar con un 8,3% de chocolate negro.
- Conservación en pieza: 2 meses.

Cubo de 20kg



CREMAS PASTELERAS

Horneable *Congelación* *Dosis* *Sabor* *Envase*

EN CALIENTE

- Mezclar de 90 a 100g de CPT y 250g de azúcar por 1 litro de leche.
- Hervir la leche con el azúcar. Disolver CPT con 100g de leche y las yemas (60g, opcional).
- Cuando la leche y el azúcar rompan a hervir, incorporar CPT/CPT Neutro y las yemas.
- Terminar de cocer a fuego moderado hasta obtener la textura deseada.
- Extender la crema para enfriarla lo más rápidamente posible.

CPT	●	●	90-100g por 1L de leche.	vainilla	saco de 12kg	*4109431*
CPT Neutro	●	●	90-100g por 1L de leche.	neutro	saco de 12kg	*4109432*

EN FRIO

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

Cremy 4x4	●●●	●●●	350-400g por 1L de leche/agua	vainilla lácteo	6 bolsas de 2kg Saco de 14kg	*4109445* *4109444*
Cremy 4x4 A	●●●	●●●	350-400g por 1L de leche/agua	vainilla lácteo	Saco de 14kg	*4109443*
Cremy Universal	●●●	●●	350-400g por 1L de leche/agua	vainilla lácteo	Saco de 14kg	*4109642*
Cremy Tradición	●●	●●	350-400g por 1L de leche/agua	vainilla lácteo	Saco de 14kg	*4109549*
Cremy Gold	●	●●●	400g por 1L de leche/agua	lácteo	Saco de 14kg	*4109573*
Cremyfrost Caramelo	●●●	●●●	375-400g por 1L de leche/agua	nata caramelo	Saco de 12kg	*4109526*
Cremygel	●	●●	270g por 1L de leche	vainilla	Saco de 14kg	*4109433*
Cremyvit Satina	●	●●	350-375g por 1L de leche	vainilla	6 bolsas de 2kg Saco de 14kg	*4109442* *4109600*
¡Novedad en el mercado! **Filling Frutos Secos**	●●●	●●●	1.000g por 500g de agua	nueces avellana tostada, cacao, caramelo	Saco de 10kg	*4013755*

Horneable *Congelación* *Aplicación en relleno* *Aplicación en base de tartaletas* *Decoración espatulable* *Decoración manga pastelera* *Aromatizador*

Deli Caramel *4004674*

- Relleno cremoso de auténtico caramelo. Basado en la receta tradicional, en la que se mezcla leche y azúcar cuidadosamente, obteniendo un relleno cremoso de auténtico caramelo.

Cubo de 5kg

Deli Citron *4013435*

- Relleno cremoso de limón listo para usar en pastelería fina o como relleno de bombones.

Cubo de 5kg

Deli Yema

Cubo de 5kg: *4009856*
Cubo de 13kg: *4009855*

- Yema pastelera lista para usar. Indicada para caramelizar azúcar. Elaborada con huevos y azúcar.

Cubo de 5 y 13kg

Deli Cremovo *4012239*

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

Cubo de 13kg

RELLENOS LISTOS PARA USAR

LOS DELI

Los consumidores adoran el sabor de las recetas auténticas. Cada uno de nuestros Deli es fiel a la receta original y se crea solo con los mejores ingredientes, y son tan versátiles que tiene miles de posibilidades creativas para elegir.

Deli Cielo *4110112*

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

Caja de 10 packs de 1L

Deli Lemon Pie *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.

Cubo de 5kg

CREMAS Y RELLENOS

RELLENOS DE FRUTA

Horneable · *Congelación* · *Aplicación en relleno* · *Aplicación en base de tartaletas* · *Decoración espatulable* · *Decoración manga pastelera* · *Aromatizador*

Bakefil Frambuesa 4109307

- Confitura de frambuesa con un 40% de fruta.

Cubo de5kg

Bakefil Albaricoque 4109463

- Confitura de albaricoque con un 36% de fruta.

Cubo de 5kg

Bakefil Fresa 4105514

- Confitura de fresa con un 36% de fruta.

Cubo de 5kg

Bakefil Naranja 4105516

- Marmalade de naranja con un 25% de fruta.

Cubo de 5kg

Hotfil Fresa 4109327

- Crema de fresa con un 23% de fruta.

Cubo de 5kg

Topfil Manzana Canela 4102802

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

Cubo de 4,5kg

Topfil Manzana mini cubos 4101879

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

Cubo de 5kg

Topfil Frutos Silvestres 4102786

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

Cubo de 5kg

Coldfil Albaricoque 4109462

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

Cubo de 10kg

Hotfil Frambuesa 4109326

- Crema de fambuesa con un 22% de fruta.

Cubo de 5kg

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

PRODUCTOS UHT Y MIX VEGETAL

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

MULTIFUNCIÓN

Chantypak by Mix Vegetal
10kg: 4108504
12x1L: 4108505

- Preparado de grasa vegetal para montar listo para usar.
- Admite congelación.
- Desarrollo 3,4.

Sabor avainillado

Caja de 10kg y caja de 12 tetrapacks de 1L

Puramix 4108553

- Preparado de grasa vegetal para montar listo para usar con azúcar incorporado.
- Admite congelación.
- Desarrollo 3,2.

Sabor a nata

Caja de 12 tetrapacks de 1L

PLANTbased

Whippak 4108530

- Preparado de grasa vegetal para montar listo para usar con azúcar incorporado.
- Admite congelación.
- Desarrollo 3,4.

Sabor neutro

Caja de 12 tetrapacks de 1L

Festipak 4108507

- Preparado de grasa vegetal para montar listo para usar en elabora-ciones saladas o neutras.
- Admite cocción y congelación.
- Desarrollo 3,4.

Sin azúcar

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

DECORACIÓN

Sunset Glaze RTU 4108526

- Sustituto del huevo para pintar, tanto con pincel como con pistola.

Caja de 12 tetrapacks de 1L

PLANTbased

Ambiante 4108570

- Preparado de grasa vegetal para montar listo para usar con azúcar incorporado, especial para decoraciones con sabor dulce.
- Admite congelación.
- Desarrolla más de 4 veces su volumen.

Caja de 12 tetrapacks de 1L

Splendid 4005591

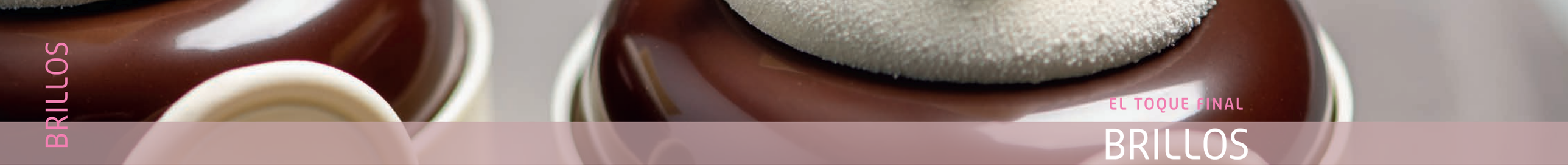
- Preparado de grasa vegetal para montar listo para usar con azúcar incorporado, especial para decoraciones con sabor dulce láctico.
- Montar en batidora hasta obtener una crema esponjosa, blanca y estable. Puede mezclarse con otros ingre-dientes como frutos ácidos, zumos, chocolate...

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

- Desarrollo 3,5.

Caja de 12 tetrapacks de 1L

PLANTbased



EL TOQUE FINAL

BRILLOS

	Pincel	Máquina	Espátula	En frio	En caliente	Dosificación	Bavarois Mousses	Cakes Bollería Hojaldre	Tartas fruta cocida	Tartas fruta fresca	Sabor	Envase	
Brillo Esmeralda	●				●	15-30% de agua según aplicación		●●●	●●●	●●●	Manzana	Cubo de 25kg	*4109416*
Brillo Fácil Color oro transparente.	●				●	10-20% de agua según aplicación		●●●	●●●	●●●	Manzana	Cubo de 25kg	*4109417*
Brillo Fruta Manzana Gran estabilidad sobre fruta.	●				●	15-25% de agua según aplicación		●●●	●●●	●●●	Manzana	Cubo de 25kg	*4109420*
Brillo Jade No pega al envoltorio, secado rápido.	●				●	10-35% de agua según aplicación		●●●	●●	●●	Manzana	Cubo de 25kg	*4109611*
Brillo Multiusos Color oro transparente.	●				●	15-25% de agua según aplicación		●●●	●●	●●	Manzana	Cubo de 10kg Cubo de 25kg	*4109418* *4109419*
Brillo Spray Neutro		●			●	Listo para usar		●●●	●●	●●	Neutro dulce	Bag-in-box 12kg	*4109306*
Harmony Perfección Admisión máxima de agua, buen poder de gelificación.	●				●	30-60% de agua según aplicación		●●●	●●	●●	Manzana	Cubo de 10kg	*4109440*
Harmony Ready Manzana	●				●	Listo para usar		●●	●●	●●	Manzana	Bag-in-box 12kg	*4102480*
Harmony Ready Neutra	●				●	Listo para usar		●●	●●	●●	Neutro dulce	Bag-in-box 12kg	*4004516*
Magnifier Especial ultracongelación a -20ºC. A esta temperatura queda totalmente transparente y no pierde su brillo.		●	●			Listo para usar	●●●			●	Neutro dulce	Cubo de 5kg	*4102447*
Miroir Neutro No gelifica.		●	●			Listo para usar	●●●			●	Neutro dulce	Cubo de 5kg	*4100950*
Miroir Glassage Neutre Cuando necesita recubrir la pieza entera.		●			●	Listo para usar (calentar a 35-40ºC para aplicar).	●●●					Cubo de 5kg	*4102448*
Miroir Glassage Chocolat Noir Cubierta con un 22% de chocolate negro. Fácil de aplicar, cubre perfectamente y mantiene un excelente brillo incluso después de congelación.		●			●	Listo para usar (calentar a 30-35ºC para aplicar).	●●●				Chocolate negro	Cubo de 5kg	*4008251*
Miroir Glassage Chocolat Blanc Cubierta con un 20% de chocolate blanco. Fácil de aplicar, cubre perfectamente y mantiene un excelente brillo incluso después de la congelación.		●			●	Listo para usar (calentar a 35-40ºC para aplicar).	●●●					Cubo de 5kg	*4004565*
Sublimo Brillo de aplicación directa.	●			●		Listo para usar		●●●	●●	●	Neutro dulce	Bag-in-box 12kg	*4109319*
Sublimo Glaze&Go	●			●		Listo para usar		●●●	●●	●	Neutro dulce	Caja 10x1,2kg	*4100185*
Talento Brillo Industrial		●	●			Listo para usar	●●			●	Neutro dulce	Cubo de 10kg	*4109415*

EL TOQUE FINAL

SIROPES Y AROMAS

Siropes para helado y decoración de pastelería y postres:

Classic Moka 4101621

- Aroma que aporta sabor y color a las elaboraciones de pastelería.

Dosis por Kg: mínimo 30g

Bote de 1kg

Topping Caramelo 4105609

- Auténtico caramelo líquido.

Bote de 1.1kg

Topping Chocolate 4105341

- Con 7,5% de polvo de cacao.

Bote de 1.1kg

Topping Fresa 4105336

- Con 21% de pulpa de fresa.

Bote de 1.1kg

Topping Frutos Rojos 4105495

- Mezcla de frutos rojos.

Bote de 1.1kg

Topping Carmel Beurre Salé 4105501

- Con mantequilla salada.

Bote de 1.1kg

Aromas resistentes al horno para elaboraciones de pastelería. Aporta aroma, color y sabor.

Fresa Pasta Base 4011295

Dosis por Kg: 5 - 10g

Bote de 1kg

Limón Extra Pasta Base 4011297

Dosis por Kg: 5 - 10g

Bote de 1kg

Mantequilla Pasta Base 4011332

Dosis de 1 - 3g por cada Kg de masa abizcochada
Dosis de 1 - 5g por cada Kg de masa fermentada

Bote de 0.9kg

Naranja Extra Pasta Base 4011330

Dosis por Kg: 5 - 10g

Bote de 1kg

Limón Especial Pasta Base 4011296

Dosis por Kg: 5 - 10g

Bote de 1kg

Limón Natural Pasta Base 4011298

Dosis por Kg: 5 - 10g

Bote de 1kg

Moka Pasta Base 4011299

Dosis por Kg: 5 - 10g

Bote de 1kg

Vainilla Especial Pasta Base 4011331

Dosis por Kg: 5 - 10g

Bote de 1kg

EL TOQUE FINAL

FRUTOS SECOS

Coco Rallado 6102655

Caja de 5 x 1kg

Crocanti de Almendra 6102663

Cubo de 3kg

Crocanti de Cacahuete 6102662

Cubo de 3kg

Mazapán 6102664

Caja de 4kg

Nueces mitades 6102654

Caja de 6 x 1kg

Filetes de Almendra 6102608

Caja de 5kg

Granillo de Almendra 6102601

Caja de 5kg

Harina de Almendra fina 6102603

Caja de 5kg

Palitos de Almendra 6102609

Caja de 5kg

Pasas Sultanas 6102653

Caja de 5kg

HARINAS

Betina Gran Fuerza 6102659

- Harinas equilibradas y regulares, ideales para especialidades de pastelería y bollería.

Saco de 25kg

Betina Pastelera Extra 6102658

- Harinas equilibradas y regulares, ideales para especialidades de pastelería y bollería.

Saco de 25kg

EL TOQUE FINAL

FRUTA CONFITADA

Cereza Roja 6102621

- Cerezas enteras confitadas y escurridas, sin hueso para decoración.

Cubo de 4kg

Cereza Verde 6102620

- Cerezas enteras confitadas y escurridas, sin hueso para decoración.

Cubo de 4kg

Fruta Surtida 6102619

- Cerezas enteras confitadas y escurridas, sin hueso para decoración.

Cubo de 4kg

Fruta Verde 6102618

- Fruta confitada escurrida de color verde, cortada en lonchas.

Cubo de 4kg

Cabello de Ángel 22kg: 6102651 5,8kg: 6102665

- Pulpa de calabaza, de la más alta calidad, de hebra media y color claro. Para utilizar en diversas especialidades de pastelería, dando un excelente rendimiento en el horneado.

Cubo de 22kg y lata de 5,8kg

Cereza Roja Mitad 6102622

- Cerezas enteras confitadas y escurridas, para decoración.

Cubo de 4kg

Fruta Roja 6102617

- Fruta confitada escurrida de color rojo, cortada en lonchas.

Cubo de 4kg

Cereza Roja Mitad 6102622

- Cerezas enteras confitadas y escurridas, para decoración.

Cubo de 4kg

Naranja en Discos 6102616

- Naranja confitada y escurrida, troceada en perfectos discos transversales.

Cubo de 4,5kg

Cereza Verde 6102619

- Mezcla de frutas confitadas troceadas en cubos regulares y escurridos de atractivos colores y sabores, para utilizar en diversas aplicaciones de pastelería y bollería.

Cubo de 4kg

COMPLEMENTOS

Azúcar Insoluble 4109761

- Azúcar molido encapsulado antihumedad, especialmente indicado para decorar especialidades con alto grado de humedad, o que precisen frigorífico.

Saco de 15kg

Surfin

Saco 14kg: 4109428
Caja 12kg: 4109430

- Azúcar molido ideal para glasear y espolvorear, utilizado en la elaboración de pastas de té, pastillaje, glaseados, etc.

Saco de 14kg
Caja con 6 sacos de 2kg

Impulsor

Bolsa 1kg: 4109448
Saco de 10kg: 4109447

- Gasificante de pastelería que puede utilizarse en diversas especialidades, ofreciendo gran volumen a la pieza tras el horneado.

Bolsa de 1kg y saco de 10kg

Impulsor Slow

Bolsa 1kg: 4109450
Saco de 10kg: 4109449

- Gasificante de pastelería. Permite un aumento de volumen progresivo en las elaboraciones, adecuado a cada momento de la cocción, obteniendo piezas esponjosas, de gran volumen y con una miga homogénea. Indicado para la elaboración de madalenas.

Bolsa de 1kg y saco de 10kg

Super Mixo 4109759

- Emulsionante en forma de gel anaranjado. Para la elaboración de todo tipo de masas abizcochadas.

Cubo de 10kg

Superjilk Aromatic 6102625

- Emulsionante en forma de gel para la elaboración de todo tipo de masas abizcochadas.

Cubo de 5kg

Driv Aromatic 6102638

- Emulgente especial para panadería y masas con levadura.

Cubo de 9kg

Tierno-3 4109427

- Enternecedor y humectante para elaboraciones de pastelería y bollería.

Saco de 7kg

Fondant 4105251

- Preparado completo de azúcar transformado. Para su correcta aplicación, calentar a fuego lento. Se puede colorear y aromatizar. Para la decoración en elaboraciones de pastelería y bollería.

Caja de 10kg

Fondant Soft 4105228

- Preparado completo de azúcar transformado, extremadamente maleable y con elevada plasticidad. Para su correcta aplicación, calentar a fuego lento. Se puede colorear y aromatizar. Para la decoración en elaboraciones de pastelería y bollería.

Cubo de 15kg

POSTRES FÁCILES

LOS CLÁSICOS

Cottage 4109459

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

1000g de Cottage, 2000g de agua, 200g de huevo y 400 de margarina.

Caja de 4 bolsas de 1,25kg

mezclar *batir varillas* *berter en molde* *horno 180º* *dejar enfriar*

Flan de huevo 4011991

- Preparado para la elaboración de flan de huevo y sus variedades de sabores.

200g por cada L de leche.

Caja de 5kg

Deli Cielo 4110112

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

Caja de 10 packs de 1L

Yema pastelera 4004386

- Yema pastelera básica lista para usar. Indicada para caremlizar con azúcar.

Cubo de 5kg

Carat Ganache 4110074

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

Cubo de 5kg

Bolear la cantidad deseada *Rebozar con virutas o cacao*

Crema catalana 4109507

- Preparado para la elaboración de crema catalana.

200g por cada L de leche.

Caja de 20 bolsas de 1kg

COMPLEMENTOS FÁCILES

Chocolatíssimo 4110077

- Preparado en polvo para elaborar bebida caliente.

200g por cada L de leche.

Caja de 5 bolsas de 1kg

Florex 4101676

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

1kg de Florex y 750g de granillo crudo del fruto escogido.

Caja de 4 bolsas de 1kg

Ovablanca Merengue 4109457

- Para la elaboración de merengue.

1kg de Ovablanca y 750g de agua muy caliente.

Caja de 4 bolsas de 1,5kg

66%
de los consumidores les gusta probar sabores nuevos y exóticos de otros lugares del mundo

RECETA
TARTA LEMON PIE

Según los últimos estudios, los sabores emergentes en la pastelería son las frutas exóticas, los cítricos, las especias asiáticas, el caramelo y la mantequilla salada. Asimismo también existe un aumento del concepto GLOCALIZACIÓN, la tendencia de adaptar o adoptar conceptos de otros países. Un ejemplo es el Cheesecake americano, la Muffin, y ahora Lemon Pie viene pegando fuerte.

COMPOSICIÓN

Tartaleta 280mm
Deli Lemon Pie 550g
Ovablanca Merengue..... 250g
Decoración Lemon Pie 100g

OVABLANCA MERENGUE

• 1000g de **Ovablanca Merengue** y 700g de agua.
• Calentar el agua entre 60 y 80º 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 tartaleta y cocer a 165º C durante 15 minutos.
• Una vez fría escudillaremos a gusto el merengue y combinamos con puntos de **Deli Lemon Pie** y un toque final de ralladura de lima.

LOS INTERNACIONALES

Coulant *4109585*

- Para la elaboración de Coulant/micuit chocolate.

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

Mezclar los ingredientes 4 minutos

80g en moldes

215ºC - 3 minutos (Microondas 20-30 segundos)

Caja de 3 bolsas de 2kg

Crealis *4101805*

- Base lista para usar para la elaboración de cheescake americano, tarta de queso, relleno de tartas y otras aplicaciones con un 30% de queso.
- Listo para usar.

Cubo de 5kg

El auténtico Cheesecake americano se elabora con una base de galleta, un relleno de queso fresco y una decoración de mermelada de frutos rojos.

Deli Lemon Pie *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...

Cubo de 5kg

POSTRES FÁCILES

MOUSSES, CREMOSOS Y GELATINAS

Postre deshidratado instantáneo. Especial Horeca

Mousse Chocolate *6001537*

- Preparado en polvo para la elaboración de Mousse con sabor a chocolate.

1kg de producto en 2L de agua fría.

Caja de 6 bolsas de 1kg

Mousse Fresa *6001539*

- Preparado en polvo para la elaboración de Mousse con sabor a fresa.

1kg de producto en 2L de agua fría.

Caja de 6 bolsas de 1kg

Mousse Limón *6001538*

- Preparado en polvo para la elaboración de Mousse con sabor a limón.

1kg de producto en 2L de agua fría.

Caja de 6 bolsas de 1kg

Mousse Moka *6001524*

- Preparado en polvo para la elaboración de Mousse con sabor a café. Elaborado con café natural.

1kg de producto en 2L de agua fría.

Caja de 6 bolsas de 1kg

Cremoso Chocolate *6001520*

- Preparado en polvo para la elaboración de Natillas con sabor a chocolate. Elaborado con cacao puro.

1kg de producto en 5L de agua fría.

Caja de 6 bolsas de 1kg

Cremoso Fresa *6001531*

- Preparado en polvo para la elaboración de postre Cremoso con sabor fresa.

1kg de producto en 5L de agua fría.

Caja de 6 bolsas de 1kg

Cremoso Vainilla *6001530*

- Preparado en polvo para la elaboración de Natillas con sabor a limón.

1kg de producto en 5L de agua fría.

Caja de 6 bolsas de 1kg

Gelatina Naranja *6001532*

- Preparado en polvo para la elaboración de Gelatina con sabor naranja.

1kg de producto en 2,5L de agua fría.

Caja de 6 bolsas de 1kg

Gelatina Fresa *6001536*

- Preparado en polvo para la elaboración de Gelatina con sabor fresa.

1kg de producto en 2,5L de agua fría.

Caja de 6 bolsas de 1kg

Gelatina Limón *6001534*

- Preparado en polvo para la elaboración de Gelatina con sabor limón.

1kg de producto en 2,5L de agua fría.

Caja de 6 bolsas de 1kg

RECETA
TIRAMISÚ

El tiramisú es uno de los postres más famosos del mundo y, aunque nació en Italia, su receta ha traspasado fronteras y es una de las más solicitadas. Con Bavarois Tiramisú podrás elaborar esta exquisita especialidad e incluirla en tu oferta diaria.

COMPOSICIÓN

Plancha bizcocho 88g
Jarabe de café 88g
Mousse de Tiramisú 450g
Cacao en polvo..... 10g

MOUSSE TIRAMISÚ

Bavarois Tiramisú 250g
Agua 250g
Nata UHT 35%MG..... 1000g

• Calentar el agua a 40º C, mezclar con **Bavarois Tiramisú** y agregar la nata semimontada suavemente.

JARABE DE CAFÉ

Surfin..... 250g
Agua 200g
Classic Moka..... 10g
Amaretto 50g

• Hervir el agua con **Surfin**. Una vez frío agregar **Classic Moka** y el Amaretto.

MONTAJE

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

POSTRES FÁCILES

BAVAROIS

Si estás buscando elaborar postres premium y deliciosos, los bavarois de Puratos ofrecen una solución flexible y fácil de usar, independientemente de su tamaño, forma o tipo.
Para la elaboración de bavarois o semifríos. También estabilizan, aromatizan y dan consistencia a la nata o mix vegetal.

Bavarois Neutre *4002555*

- Sabor neutro.
- 250g de **Bavarois Neutro**, 250g de agua u otro líquido y 1kg de **Nata UHT** semimontada o **Mix Vegetal**.
- Caja de 4 bolsas de 1,25kg y saco de 14kg

Bavarois Bulgaria *4002554*

- Con leche fermentada en polvo.
- 250g de **Bavarois Bulgaria**, 250g de agua u otro líquido y 1kg de **Nata UHT** semimontada o **Mix Vegetal**.
- Caja de 5 bolsas de 1kg

Bavarois Cacao *4002551*

- Sabor chcolate.
- 250g de **Bavarois Cacao**, 250g de agua u otro líquido y 1kg de **Nata UHT** semimontada o **Mix Vegetal**.
- Caja de 4 bolsas de 1,25kg y saco de 14kg

Bavarois Tiramisú *4002557*

- Sabor tiramisú.
- 250g de **Bavarois Tiramisú**, 250g de agua u otro líquido y 1kg de **Nata UHT** semimontada o **Mix Vegetal**.
- Caja de 4 bolsas de 1,25kg y saco de 14kg

Bavarois Limón *4109452*

- Con zumo de limón en polvo.
- 250g de **Bavarois Limón**, 250g de agua u otro líquido y 1kg de **Nata UHT** semimontada o **Mix Vegetal**.
- Caja de 4 bolsas de 1,25kg y saco de 14kg

Bavarois Queso *4109456*

- Con queso en polvo.
- 250g de **Bavarois Queso**, 250g de agua u otro líquido y 1kg de **Nata UHT** semimontada o **Mix Vegetal**.
- Caja de 4 bolsas de 1,25kg

Bavarois Fresa *4002552*

- Con trozos de fresa.
- 250g de **Bavarois Fresa**, 250g de agua u otro líquido y 1kg de **Nata UHT** semimontada o **Mix Vegetal**.
- Caja de 4 bolsas de 1,25kg

RECETA

PLUM CAKE DE SETAS Y BACON

Satin Chef es la única base de cake del mercado que sirve para elaborar todo tipo de recetas saladas. Desde la más sencilla a la más sofisticada. Te proponemos este plum cake con setas y bacon, fácil de elaborar y delicioso al paladar.

COMPOSICIÓN

Cake **Satin Chef** 360g
Relleno setas/bacon..... 240g

CAKE SATIN CHEF

Satin Chef..... 1000g
Agua 450g
Caldo de carne..... 450g
Aceite 400g
Huevo..... 200g

• Mezclar todos los ingredientes en la batidora con la pala a media velocidad durante 4 minutos.

RELLENO SETAS/BACON

Setas variadas en conserva 375g
Queso gruyer 375g
Bacon..... 375g
Ajo 3u
Sal ..... cs
Pimienta ..... cs

• Pelar y picar el ajo.
• Picar las setas y el bacon.
• Dorar el ajo y una vez dorado saltear las setas y el bacon.

MONTAJE

• Mezclar el relleno con el batido de **Satin Chef**.
• Rellenar el molde.
• Cocer a 180ºC durante 50 minutos.

SALADAS

Satin Chef *4011176*

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

750g de Satin Chef, 675g de agua, 300g de aceite y 150g de huevos.

Saco de 7kg

Satin Chef es la única base de cake del mercado para elaborar recetas saladas.

Bechamel *4109458*

- Para la elaboración de salsa bechamel.

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

Caja de 4 bolsas de 1,2kg

Snackcream Queso *4109529*

- Para la elaboración de crema de queso estable al horno y a la congelación.

300-400g/L agua

Caja de 5 bolsas de 1kg

Cebolla frita extra *6102670*

- Para elaboracioes saladas.

Lata de 4,6kg

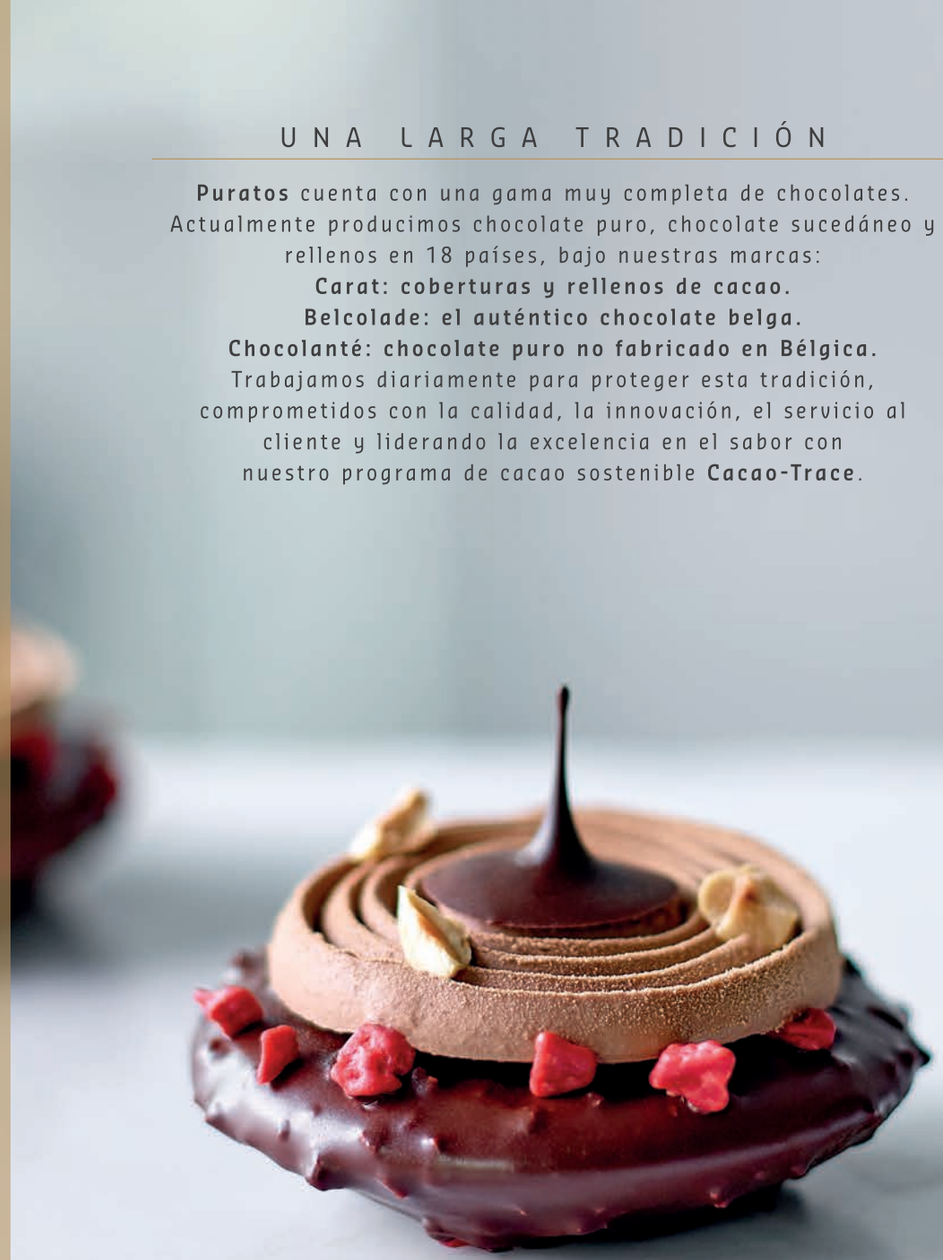
Pisto *6102667*

- Para elaboracioes saladas.

Lata de 4,6kg

UNA LARGA TRADICIÓN

Puratos cuenta con una gama muy completa de chocolates. Actualmente producimos chocolate puro, chocolate sucedáneo y rellenos en 18 países, bajo nuestras marcas:
Carat: coberturas y rellenos de cacao.
Belcolade: el auténtico chocolate belga.
Chocolanté: chocolate puro no fabricado en Bélgica.
Trabajamos diariamente para proteger esta tradición, comprometidos con la calidad, la innovación, el servicio al cliente y liderando la excelencia en el sabor con nuestro programa de cacao sostenible **Cacao-Trace**.



VOLVAMOS AL ORIGEN DEL

CHOCOLATE

CACAO-TRACE	94-95
BELCOLADE	96-97
BELCOLADE NOIR SELECTION	98-99
BELCOLADE LAIT SELECTION	100-101
BELCOLADE BLANC SELECTION	102-103
BELCOLADE ORIGINS	104-105
ESPECIALIDADES BELCOLADE	106-107
CARAT	
CARAT CAKAU	108-109
COBERTURAS SUCEDÁNEAS CARAT	110-111
CREMAS DE CACAO CARAT	112-113
PRALINÉS	114-115
DECORACIÓN Y COMPLEMENTOS	116-121

SALUD Y BIENESTAR:

SIN ACEITE DE PALMA

CACAO-TRACE

SIN LECITINA

NUESTRA CERTIFICACIÓN

CACAO-TRACE

CACAO-TRACE

En **Puratos** estamos comprometidos con un futuro sostenible para el chocolate. Lo que distingue a nuestro programa de abastecimiento sostenible de cacao **Cacao-Trace** es que nuestro objetivo principal es 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. Creamos centros postcosecha cercanos a nuestros productores de cacao. Allí, nuestros expertos fermentadores supervisan y mejoran el proceso de fermentación y comprueban la calidad de las habas de cacao, con lo cual nos aseguramos de que nuestro chocolate tendrá siempre un sabor excepcional.

El buen sabor beneficia a nuestros agricultores

La formación, los precios justos y los precios premium para los cultivadores del cacao forman parte de nuestro programa sostenible. Sin embargo, siempre andamos buscando otras formas originales de conseguir que **Cacao-Trace** sea aún mejor, y de mejorar sus vidas.

Nuestro bono chocolate es lo que realmente distingue nuestro programa

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 a menudo asciende al equivalente de un mes de salario extra para ellos. Esto significa que reciben una participación justa por el excelente chocolate que han ayudado a crear.

www.cacaotrace.com/es

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.
A continuación presentamos los pilares 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.

Los aromas de Cyrano

"Les Arômes de Cyrano" es una herramienta de análisis que identifica los distintos sabores del chocolate que se originan en habas de cacao específicas, cultivadas en regiones concretas del mundo. Los sabores identificados se agrupan en siete categorías diferentes, como dulce con caramelo, tierra con setas, afrutado con cítricos o lácteo con mantequilla. Un chocolate debe pasar la prueba de carácter distintivo y singularidad de Cyrano antes de incluirse en la colección **Belcolade Origins.**

CERCA DE LOS JÓVENES APASIONADOS POR EL CHOCOLATE

GENERACIÓN BELCOLADE

CAMPEONATO GENERACIÓN BELCOLADE

Con el objetivo de fomentar la formación profesional de calidad en pastelería y chocolate en nuestro país, **Belcolade** organiza un campeonato entre los alumnos de las mejores escuelas de pastelería y chocolate a nivel nacional.
El alumno ganador 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 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 y estando a tu disposición cuando lo necesites, con asesoramiento técnico constante.

Generación Belcolade

www.generacionbelcolade.com

COBERTURAS PURAS

BELCOLADE

SELECTION NOIR

Belcolade Selection Noir ofrece una gama completa de chocolates negros desde suaves hasta intensos, todos ellos elaborados con manteca de cacao y vainilla 100 % natural.

Belcolade	Naming	% mínimo de cacao	% materia grasa	fluidez	envase	
Noir Selection N	C501/N DROPS 2X5	53%	31,2 - 34,2%	N ●●	Caja 2 sacos 5kg	*4102126*
Equilibrado, suave acidez con notas de fruta fresca / Polivalente, trufa, moldeo, baño grueso y figura hueca						
Noir Selection F4	DBL-F4 DROPS	53%	31,2 - 34,2%	N ●●	Saco 15kg	*4001697*
Equilibrado, suave acidez con notas de fruta fresca / Polivalente, trufa, moldeo, baño grueso y figura hueca					Caja 2 sacos 5kg	*4102124*
Noir Selection J	C501/J DROPS	55%	33,5 - 36,5%	J ●●●	Caja 2 sacos 5kg	*4003907*
Equilibrado, suave acidez con notas de fruta fresca / Polivalente, trufa, moldeo, baño, aromatización y paning						
Noir Selection CT	CT C501/J DROPS	55%	33,5 - 36,5%	J ●●●	Caja 2 sacos 5kg	*4006947* CACAO-TRACE
Equilibrado, suave acidez con notas de fruta fresca / Polivalente, trufa, moldeo, baño, aromatización y paning						
Noir Extra	B504/G DROPS 2X5	57,5%	34,6 - 38,2%	G ●●●●	Caja 2 sacos 5kg	*4102094*
Suave con notas de cacao / Fluida, especial baños finos						
Noir Superieur	D600/J DROPS	60%	33,5 - 36,5%	J ●●●	Caja 2 sacos 5kg	*4006410*
Equilibrado con notas a tierra y suave acidez / Polivalente, trufa, moldeo, baño, aromatización y paning					Saco 15kg	*4001618*
Noir Supreme	E740/J DROPS 2X5	71%	39,5 - 42,5%	J ●●●	Caja 2 sacos 5kg	*4100636*
Intenso cacao ácido con notas cítricas/ Polivalente, trufa, moldeo, baño, aromatización y paning						

COBERTURAS PURAS

BELCOLADE

SELECTION LAIT

Todo el sabor del rico cacao mezclado con la suavidad y la cremosidad de la leche. La gama de chocolates con leche **Belcolade Selection Lait** se presenta en varias intensidades, toda ella elaborada con manteca de cacao y vainilla 100% natural.

Belcolade	Naming	% mínimo de cacao	% materia grasa	fluidez	envase	
Lait Clair	H411/J DROPS	32%	33,8 -36,8%	J ●●●	Caja 2 sacos 5kg	*4102270*
Color claro con sabor lácteo y notas de frutos secos / Polivalente, trufa moldeo baño, aromatización y paning						
Lait Selection CT	CT O3X5/J DROPS	34%	33,5 - 36,5%	J ●●●	Caja 2 sacos 5kg	*4006961*
Equilibrado perfecto entre dulzor, lácteo y cacao / Fluida, especial baños finos						CACAO-TRACE
Lait Selection	O3X5/G DROPS	35%	35,2 - 38,2%	G ●●●●	Caja 2 sacos 5kg	*4003906*
Equilibrado perfecto entre dulzor, lácteo y cacao / Fluida, especial baños finos						
Lait Selection	O3X5/J DROPS	34%	33,5 - 36,5%	J ●●●	Saco 15kg	*4001725*
Equilibrado perfecto entre dulzor, lácteo y cacao / Polivalente, trufa, moldeo, baño, aromatización y paning						

COBERTURAS PURAS

BELCOLADE

SELECTION BLANC

Descubre la incomparable sensación cremosa del chocolate blanco puro. Los chocolates de la gama **Belcolade Selection Blanc** poseen un suave sabor a cacao, todos ellos elaborados con vainilla y manteca de cacao 100 % natural.

Belcolade	*Naming*	*% mínimo de cacao*	*% materia grasa*	*fluidez*	*envase*	
Blanc Intense CT	CT MB X516/G	28%	35,5 - 38,5%	G ●●●●	Caja 2 sacos 5kg	*4010814*
Menos dulce, con notas de mantequilla / Fluida, especial baños finos						CACAO-TRACE
Blanc Selection	X605/G DROPS (2X5)	29,5%	35,3 - 38,3%	G ●●●●	Caja 2 sacos 5kg	*4003909*
Toque de vainilla y notas de leche cocida / Fluida, especial baños finos						
Blanc Doux	X685/M DROPS	29%	31,7 - 34,7%	M ●●	Saco 15kg	*4001778*
Ligeras notas de cacao / Polivalente, trufa, moldeo, baño grueso y figura hueca						

RECETA

TARTA VIETNAM CACAO-TRACE

En esta tarta, encontraremos distintos sabores y texturas como el caramelo, los frutos secos, el toffee y el chocolate **Lait Vietman CT** con toques de lima fresca.

COMPOSICIÓN

Pasta Brisa cacao
Caramelo de frutos secos
Mousse de leche Vietnam y lima
Glaseado de caramelo
Crema de chocolate

BELCOLADE

ORIGINS

Belcolade ha estado en todos los rincones del mundo donde se cultiva cacao, seleccionando habas de cacao muy diferentes entre sí (cada clima y ubicación geográfica influye en el sabor final del chocolate). **Belcolade Origins** ofrece una selección de chocolate negro, con leche y blanco, cada uno con un buqué específico de sabores, que refleja las diferencias de estas regiones y permite la diferenciación en las aplicaciones de chocolate. Todas las sensaciones son puras y sin mezclar, y enlazan con el origen de las habas de cacao. Como consecuencia, y al igual que el vino, los perfiles aromáticos de **Belcolade Origins** pueden variar ligeramente de una temporada a otra.

Belcolade	*Naming*	*% mínimo de cacao*	*% materia grasa*	*fluidez*	*envase*	
Noir Vietnam CT	NCVIET	73%	40,5 - 43,5%	●●●●	Caja de 8 sacos de 1Kg	*4006063*
Trinitario / Sabor pronunciado a cacao ácido con ligeras notas de cítricos, madera y tabaco						CACAO-TRACE
Noir Peru	NCPERU	64%	37,9 - 40,9%	●●●●	Caja de 8 sacos de 1Kg	*4006061*
Criollo y Trinitario / Suave sabor a cacao, acompañado por un buqué de higos secos y pasas						
Noir Costa Rica	NCCORI	64%	35,7 - 38,7%	●●●●	Caja de 8 sacos de 1Kg	*4006038*
Trinitario / Buqué de madera y olivas, con ligero aroma de café, cacao ácido y una una base de cacao ahumado						
Lait Vietnam CT	LCVIET	45%	39,5 - 42,5%	●●●●	Caja de 8 sacos de 1Kg	*4006037*
Trinitario / Sutil combinación de sabores, incluyendo toffee, café y leche cocida, además de cacao ácido						CACAO-TRACE

CON CHOCOLATE PURO

BELCOLADE

ESPECIALIDADES

Belcolade Softgrain Nibs Cacao-Trace 4011269

- Pedacitos de semilla de cacao natural tostado, infusionados en masa madre inactiva y bañados en chocolate belga Belcolade Cacao-Trace.

Nibs + Masa madre inactiva + Chocolate

- Nueva textura
- Nibs visible por dentro y por fuera
- Con Masa Madre inactiva
- Color natural de cacao en la masa
- Con Belcolade Cacao-Trace

Caja de 10kg

CACAO-TRACE

Puratos ha fusionado 3 tecnologías para crear el producto definitivo para los amantes del chocolate: **Softgrain Nibs, Masa Madre** inactiva y **Belcolade Cacao-Trace**.

Belcolade Grains K09 4102037

- Perlitas de chocolate negro para horneo.
- Tamaño: 9.000 grains/Kg

% mínimo de cacao	% materia grasa
45%	23,5 - 26,5%

Caja de 2 sacos de 5kg

Belcolade Grains K20 4005170

- Perlitas de chocolate negro para horneo.
- Tamaño: 20.000 grains/Kg

% mínimo de cacao	% materia grasa
45%	23,5 - 26,5%

Sacos de 15kg

Cocoa Butter Grains Belcolade 4004576

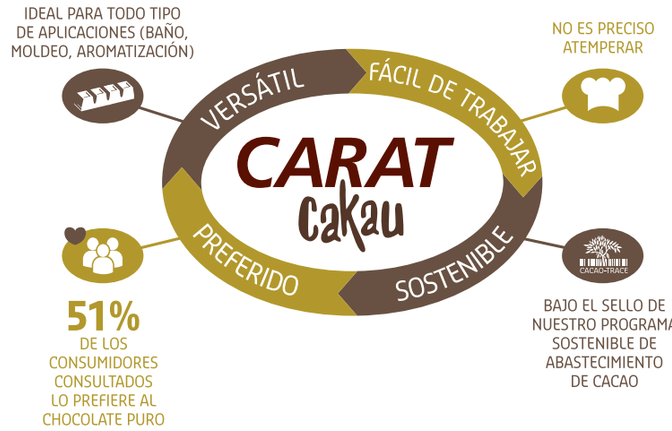
- Perlitas de manteca de cacao.

Caja de 2 sacos de 4kg

LLEVAMOS EL MUNDO DE LAS COBERTURAS A OTRO NIVEL

CARAT CAKAU

Para obtener **Carat Cakau** controlamos la fermentación del cacao en nuestros centros de post-cosecha para obtener **uno de los mejores cacaos a nivel de sabor y aroma.** Además, mimando cada punto del proceso productivo conseguimos un producto con **una fusión en boca y un brillo incomparables.**



Carat Cakau Dark 4010165

- Cobertura especial con grasa vegetal para aplicaciones de baño y decoración.
- Ideal para recubrimientos tales como puntas de croissant, galletas, berlinas..., así como para aromatizar.

Caja de 10kg

Carat Cakau Bitter 4010164

- Cobertura especial con grasa vegetal para aplicaciones de baño, moldeo y decoracion
- Ideal para elaborar músicos, decoraciones exigentes, moldeo, productos tipo panning..., y también es perfecto para aromatizar.

Caja de 10kg

Carat Cakau Milk 4010163

- Cobertura especial con grasa vegetal y leche para aplicaciones de baño y decoración.
- Ideal para recubrimientos tales como puntas de croissant, galletas, berlinas..., así como para aromatizar.

Caja de 10kg

CARAT

	Baño	Moldeo	Decoración	% Cacao	% Materia grasa	Fluidez	Envase	
Coverlux Extra Dark	●	●	●	22%	35,5-38,5%	●●	Caja de 10Kg	*4102710*
Color muy oscuro. Intenso sabor a cacao. Brillo intenso.							Caja de 20Kg	*4109886*
Coverdens Dark 201	●	●	●	20%	31-35%	●	Caja de 20Kg	*4109887*
Color oscuro. Intenso sabor a cacao.								
Coverdens Extra Dark 301	●	●	●	27%	32,5-36,5%	●	Caja de 10Kg	*4102708*
Color muy oscuro. Intenso sabor a cacao.							Caja de 20Kg	*4109880*
Coverliq Dark BG	●			15,5%	38-42%	●●●●	Caja de 20Kg	*4003719*
Color oscuro intenso. Sabor ligeramente amargo. Especial líneas automáticas.								
Cover White	●	●	●	n/a	36,5-40,5%	●●●	Caja de 10Kg	*4100258*
Color blanco marfil. Sabor lácteo. Buen brillo.								
Cover Milk	●	●	●	7%	32,5-36,5%	●●●	Caja de 10Kg	*4109906*
Color claro. Sabor de leche y cacao.								
Cover Fluid Dark U2	●		●	15,5%	35-39%	●●●●	Caja de 20Kg	*4001147*
Color ligeramente claro. Sabor dulce. Buen brillo.								
Cover Fluid White	●	●	●	n/a	33,5-37,5%	●●●	Caja de 10Kg	*4102724*
Color blanco marfil. Sabor lácteo. Buen brillo.								
Cover Dark U2	●	●	●	18%	38-42%	●●●	Caja de 10Kg	*4100253*
Color oscuro. Sabor intenso a cacao. Buen brillo.							Caja de 20Kg	*4100255*
Cover Universal Dark	●	●	●	14%	38-42%	●●●	Caja de 20Kg	*4108583*
Color marrón y sabor dulce a cacao.								
Cover Dark Fado	●	●	●	7%	34,5-38,5%	●●●	Caja de 20Kg	*4001487*
Color marrón y sabor dulce a cacao.								

CARAT

El sabor final de las elaboraciones de nuestros clientes depende en gran medida del relleno que utilicen, que tiene un impacto en la textura y la conservación del producto. Nuestras cremas de cacao **Carat** son un valor añadido para sus creaciones de pastelería y bollería frescas y congeladas.

		Baños y cubiertas	Rellenos	Bombonería	Decoración	Estable en horno	Estable congelación	Fluidez	Envase	
Cremas multifunción	**Carat Nutolade**	Crema espesa para relleno con un 13% de avellana.	●	●	●	●	●	Espesa	Cubo de 5kg	*4013568*
	Supercrem Nutty 310	Crema espesa para relleno con un 10% de avellanas.	●	●	●	●	●	Espesa	Cubo de 5kg	*4000492*
	Supercrem Nutty White	Crema blanca espesa para relleno con un 9% de avellanas.	●	●	●		●	Espesa	Cubo de 5kg	*4010992*
Cremas inyección	**Filocrem 100**	Crema de cacao para inyección. Color marrón claro. Sabor a cacao dulce.	●				●	Fluida	Cubo de 15kg Cubo de 25kg	*4109896* *4105518*
	Filocrem Nutty 100F	Crema de cacao para inyección. Color marrón claro. Sabor a cacao y avellanas.	●				●	Fluida	Cubo de 25kg	*4109926*
	Filocrem White 100F	Crema de cacao para inyección. Color blanco. Sabor lácteo.	●				●	Fluida	Cubo de 25kg	*4000592*
Cremas baño	**Decorcrem Dark 518**	Crema de cacao para baño. Color marrón muy oscuro. Sabor a cacao intenso y toque suave de avellana.	●		●		●	Espesa	Cubo de 4kg	*4001662*
	Decorcrem 520	Crema de cacao para baño. Color marrón. Sabor a cacao y a avellana. Buen brillo. Corte limpio.	●		●		●	Espesa	Cubo de 4kg Cubo de 20kg	*4109899* *4102745*
	Decorcrem White 520	Crema de cacao para baño. Color blanco marfil. Sabor lácteo y fresco. Buen brillo.	●		●		●	Espesa	Cubo de 4kg	*4105627*
Cremas relleno	**Kimocrem 300F**	Crema de cacao con avellanas para rellenos estable al horno.		●		●	●	Espesa	Cubo de 5kg Cubo de 25kg	*4109912* *4100303*
	Kimocrem 401F	Crema de cacao con avellanas para rellenos estable al horno.		●		●	●	Fluida	Cubo de 15kg Caja de 5 mangas 1kg	*4104028* *4109956*
	Kimocrem Nutty 302F	Crema de cacao con avellanas para rellenos estable al horno.		●		●	●	Espesa	Cubo de 25kg	*4005338*
	Kimocrem 301F	Crema de cacao con avellanas para rellenos estable al horno.		●		●	●	Espesa	Cubo de 25kg	*4109910*
Cremas emulsionadas	**Trufex**	Crema de cacao montada muy cremosa para relleno y decoración de productos de pastelería.			●		●	Emulsionada	Cubo de 5kg Cubo de 10kg	*4000491* *4001579*
	Trufex Dark	Crema de cacao montada para decoración y relleno. Color marrón oscuro y brillante.			●		●	Emulsionada	Cubo de 10kg	*4109938*

Según los consumidores, los frutos secos son el ingrediente más importante para conseguir una percepción saludable en bollería y pastelería, por delante incluso del chocolate y los rellenos de fruta.

PRALINÉS

Praliné à L´Ancienne PatisFrance 4100622

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

Cubo de 5kg

Praliné Amande PatisFrance 4002668

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

Cubo de 5kg

Praliné Noisette PatisFrance 4002667

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

Cubo de 5kg

Pralicrac Chocolait PatisFrance CT 4102744

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

Cubo de 4,5kg

CACAO-TRACE

Hazelnut Praliné Carat 4109901

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

Cubo de 5kg

Almond Praliné Carat 4109900

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

Cubo de 5kg

Pralicrac Carmel au beurre Salé PatisFrance 4003235

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

Cubo de 4,5kg

SHAVINGS

Micro Shavings Dark Chocolanté 4002114

- Virutas mini rizadas de chocolate puro negro.

Caja de 4kg

Micro Shavings White Chocolanté 4110115

- Virutas mini rizadas de chocolate puro blanco.

Caja de 4kg

Shavings Duo Chocolanté 4108595

- Virutas de chocolate puro negro y blanco.

Caja de 2,5kg

Shavings White Chocolanté 4110116

- Virutas de chocolate puro blanco.

Caja de 2,5kg

Vermicelli Dark Chocolanté 4003780

- Granillo de chocolate puro.

Caja de 6 estuches de 1kg

Cocoa Powder Chocolanté 4109302

- Polvo de cacao 10-12%mg.

Caja de 3kg

Vermicelli Rainbow Carat 4110143

- Granillo de chocolate puro.

Caja de 6 estuches de 1kg

Vermicelli Dark Carat 4003781

- Granillo de chocolate puro.

Caja de 6 estuches de 1kg

Chococurls Belcolade 4109903

- Virutas de chocolate puro.

Caja de 5kg

Belcolade

CHOCO PLATES

Decoration Plates Dark Chocolanté 4108590

- Placas surtidas de decoración de chocolate puro negro.
- Caja de 160 unidades.

Decoration Plates White Chocolanté 4108589

- Placas surtidas de decoración de chocolate puro blanco.
- Caja de 160 unidades.

Medallones personalizados Chocolanté 4110164

- Medallones de chocolate puro con diferentes formas e inscripciones personalizadas.
- Según tipo.

Medallones standard Chocolanté 4110163

- Medallones de chocolate puro con diferentes formas e inscripciones.
- Según tipo.

STICKS

Cigarette Box Assorted Chocolanté 4110114

- Surtido de cigarrillos de chocolate puro negro, leche y blanco.
- Caja de 108 unidades.

Decoration Sticks Dark Chocolanté 4108587

- Palitos surtido de decoración de chocolate puro blanco.
- Caja de 180 unidades.

Choco Pencils Dark Chocolanté 4006621

- Cigarrillos de chocolate puro negro.
- Caja de 0,65kg

Bars Dark 8cm Belcolade 4109893

- Barritas elaboradas con cobertura sucedánea negra. Alta resistencia a la fermentación, congelación y hormeado.
- Caja de 5kg

Belcolade

Bars Dark 8cm Carat 4109889

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

CHOCOLUXE

Ball Assortment White Chocolanté 4108591

- Bolas surtidas de decoración de chocolate puro blanco.
- Caja de 126 unidades.

Ball Assortment Dark Chocolanté 4108588

- Bolas surtidas de decoración de chocolate puro negro.
- Caja de 126 unidades.

BASES

Ring Dark Chocolanté 4108586

- Enrejillado circular de cobertura pura.
- Caja de 40 unidades.

Cups Dark Belcolade 4102768

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

Cups Milk Belcolade 4109914

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

Cups White Belcolade 4102766

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

Cups Dark Carat 4109891

- Petit fours de cobertura sucedánea para rellenar.
- Caja de 400 unidades.

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

7984/01/20

Puratos

Reliable partners in innovation

Línea Puratos: **900 878 779** • **www.puratos.es** • Facebook: **@puratosespana** • Instagram: **@puratosespana** • Youtube: **puratosspain**