

Indulgencia



Sabor, textura y
emoción en
cada bocado



www.puratos.es

Editado por
Puratos España
Enero 2026

La indulgencia es más que un capricho:



es una
experiencia
que despierta
los sentidos

La Indulgencia empieza en la textura, el sabor y la sensación que deja cada bocado. Hoy evoluciona: ya no es solo dulzor, sino sorpresa, descubrimiento y disfrute compartido.

Creemos que la Bollería y la Pastelería son mucho más que recetas: son experiencias que conectan con las personas. Por eso, esta colección apuesta por nuevas formas de disfrutar: capas que se deshacen, contrastes de textura, rellenos que fluyen y apariencias que conquistan a primera vista.

Creaciones que unen tradición e innovación, pensadas para enriquecer cada ocasión -desayuno, merienda o impulso- y para acompañar bebidas, creando experiencias completas. Cada pieza está diseñada para atraer por fuera y emocionar por dentro.



Tendencias de consumo

Auge de los rellenos

Rich Fillings

Tendencia número 1 en España.

Fuente Taste Tomorrow 2025.

Las variedades rellenas representan más del 30% de las compras en Bollería dulce, y siguen creciendo.

Fuente Kantar Worldpanel 2205.

Momentos clave de consumo

Motores del crecimiento en Bollería



Desayuno



Merienda



On the go

Indulgencia en todas las capas

La indulgencia se construye capa sobre capa. Cada una es una invitación a disfrutar sin límites.

convierte el placer en arte

despierta los sentidos

guarda la sorpresa

donde nace la esencia

DECORACIÓN

COBERTURA

RELLENO

BASE



Taste Tomorrow nos acerca a lo que realmente mueve al consumidor: emociones y experiencias.

Estas tendencias son los pilares que definen el placer de comer y marcan la decisión de compra.

Son los atributos que convierten un producto en una experiencia memorable, y en Puratos los transformamos en soluciones que anticipan el futuro.

TEXTURA

Clave en la experiencia de comer. Afecta directamente a las decisiones de compra.

INDULGENCIA

Los consumidores valoran productos que aporten indulgencia y experiencias enriquecedoras.

SABOR

El principal factor de compra. Los consumidores valoran desde los sabores tradicionales hasta los exóticos.

APARIENCIA VISUAL

Influye en la compra. Los productos visualmente atractivos mejoran la experiencia.



FUSIÓN DE TEXTURAS

La mezcla de texturas que hacen la experiencia más sensorial.

Páginas 14-25



EXPERIENCIA MEMORABLE

Compartir los momentos dulces en buena compañía mejora la experiencia.

Páginas 26-35



PORCIÓN PERFECTA

La porción ideal, que sacia el deseo de comer dulce en su justa medida.

Páginas 36-47



Rellenos

CARAT NUXEL

HONESTAMENTE
DELICIOSA & VERSÁTIL

Cremas de alto contenido
en frutos secos espatulables
para después del horneado



3 kg

NUEVO

NUXEL WHITE NUTTY



12% AVELLANAS
4029051

NUXEL PISTACHO



15% PISTACHOS
4029048



Rellenos

CARAT SUPERCREM

SABOR Y TEXTURA

Cremas espatulables para
después del horneado



3 kg

NUEVO

SUPERCREM SPECULOOS



50% SPECULOOS
4029047

SUPERCREM AMBER



CON LECHE
CAMELIZADA
4029049

SUPERCREM COOKIES & CREAM



CON INCLUSIONES
DE COOKIES
4029050

SUPERCREM MATCHA LATTE



CON TÉ MATCHA
4029095

SUPERCREM CHAI LATTE



CON TÉ CHAI
4029063

SUNSET GLAZE

La alternativa al huevo

Seguridad alimentaria y ahorro

Una solución más higiénica y económica que el huevo. Sin huevos y sin lácteos.

Máximo rendimiento

Aporta un color y un brillo excepcionales. Puede diluirse con agua. Para todo tipo de aplicación manual o automática: no obstruye, incluso al pulverizar.

Práctico y listo para usar

Versátil, para productos dulces y salados. Apto para múltiples métodos de aplicación. Fácil de limpiar después de hornear.

Menor impacto ambiental

Impacto ambiental 2,5 veces menor. Ahorro de más del 50% de CO2 en comparación con el huevo.

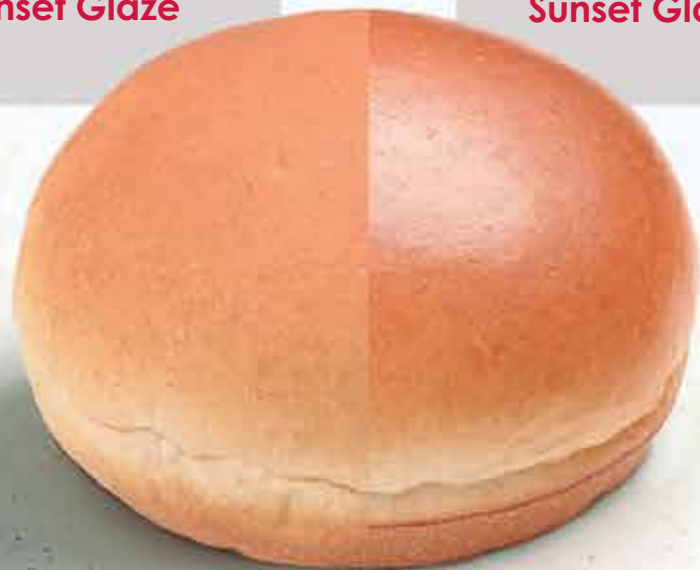
NUEVO



4102895

1L

Sin
Sunset Glaze



Con
Sunset Glaze



Pincel



Pistola



ETIQUETA (MÁS)
LIMPIA



SIN
HUEVO



APTO PARA
VEGANOS

MIMETIC 38

Ingredientes naturales y calidad sensorial

Elaborada con **ingredientes 100% naturales.**

Perfil de fusión en boca equivalente a la mantequilla: lácteo y cremoso.

Facilidad de uso

Especial para trabajar a **temperatura ambiente.** Ideal para obradores no climatizados.

Aplicaciones versátiles

Solución para **laminar masas fermentadas** (croissant, masa danesa, etc.).

También para **masas sin fermentar** (hojaldres y milhojas).

NUEVO



5x
2kg

4028563



SIN AROMAS NI
COLORANTES
ARTIFICIALES



SIN
GLUTEN



ETIQUETA (MÁS)
LIMPIA



APTO PARA
VEGANOS



La indulgencia se potencia cuando las texturas se combinan de forma inesperada. **Contrastes que sorprenden y elevan la experiencia sensorial**, creando elaboraciones únicas.



El consumidor busca texturas que contrasten y propuestas que destaquen.

Combinaciones irresistibles: crujiente con cremoso, suave con crocante, aireado con untuoso.

Capas y contrastes: masas laminadas con rellenos fluidos, toppings crocantes sobre bases esponjosas.

Híbridos innovadores: fusiones entre categorías clásicas que aportan originalidad.

Impacto visual y sensorial: cada bocado ofrece sorpresa y variedad, invitando a compartir y fotografiar.



ANCHO: 10 CM
LARGO: 10 CM
ALTO: 4 CM

Pecan Blondie Croissant

Composición

Masa croissant	40 g.
Bizcocho húmedo de praliné	30 g.
Supercrem Amber	40 g.
Nueces pecanas	5 g.
Total	115 g.

Ingredientes

Bizcocho húmedo de praliné

Safin Moist Vainilla	1,000 kg.
±Agua	0,500 kg.
Huevo	0,500 kg.
Bifrisol Alto Oléico	0,450 kg.
Praliné Noissete 50% Patisfrance	0,060 kg.

Mezclar todos los ingredientes con el accesorio pala durante 3 minutos a baja velocidad. Poner el peso total de la receta en una lata de 60x40 con los bordes altos y un papel de horno debajo. Hornear a 200°C durante ±12 minutos. Una vez frío cortar discos de 6cm de diámetro y reservar.

Ingredientes

Masa croissant

Harina total	1,000 kg.
Harina de trigo T45 Gruau Suprême Label Rouge	0,500 kg.
Easy Croissant Atelier CL 50%	0,500 kg.
±Agua	0,450 kg.
Levadura	0,060 kg.
Mimetic 38 (amasado)	0,050 kg.
Mimetic 38 (laminado)	0,300 kg.

Total Masa	1,860 kg.
Peso masa/pieza	0,040 kg.
Cantidad de piezas	46

Proceso

Amasado

Amasar las harinas, **Mimetic 38** (amasado) y el agua hasta que empiece a desarrollarse el gluten. Agregar la levadura y terminar de amasar.

Temperatura de la masa

25° C.

Peso

3kg. Estirar a 60x40 cm. Tapar con plástico.

Peso reposo en bloque

15 minutos. A temperatura ambiente.

Laminado

Laminar 1kg de **Mimetic 38** (laminado) a 30x40cm. Realizar un pliegue doble y un pliegue simple. Laminar a 12mm y dejar reposar 15 minutos a temperatura ambiente.

Laminado cruzado

Cortar 1/3 del plastón. Reservar en el congelador 1h y cortar tiras de ±5mm. Humedecer con agua las 2/3 partes del plastón y pegar las tiras encima. Guardar en el congelador 30 minutos y laminar a 3,6 mm.

Forma

Cortar tiras de 2,5 cm de alto y 28 cm de largo. Cortar una punta en diagonal de 1cm de ancho. Enrollar con el bizcocho húmedo de praliné y pegar la punta con agua. Poner la pieza en un aro de 10 cm de diámetro.

Fermentación

1h y 30 minutos a 30° C.

Acabado antes hornear

Mojar suavemente el bizcocho con agua.

Temperatura del horno

175° C (horno aire).

Tiempo de horneado

16 minutos.

Montaje

Una vez fría la pieza, aplicar una fina capa de **Surfin** encima de la masa de croissant. Enfriar **Supercrem Amber** a 15° C y montarla durante 3 minutos a máxima velocidad. Poner encima un espiral de la crema (con la boquilla rizada). Decorar con 3 nueces pecanas.





Croissant Box



ANCHO: 6 CM
LARGO: 12 CM
ALTO: 6 CM



Laminado

Laminar 1kg de **Mimetic 38** (laminado) a 30x40 cm. Realizar un pliegue doble y un pliegue simple. Laminar a 12mm y dejar reposar 15 minutos a temperatura ambiente.

Laminado cruzado

Cortar 1/3 del plastón, humedecer con agua y poner encima la masa de cacao oscura. Laminar a 10 mm. Reservar en el congelador 1h y cortar tiras de ±5mm. Humedecer con agua las 2/3 partes del plastón y pegar las tiras encima. Reservar en el congelador 30 minutos y laminar a 3,6mm.

Forma

Cortar tiras de 14cm de largo por 2cm de ancho y juntar las puntas viéndose el laminado. Reservar. Cortar rectángulos de 7cm de ancho x 8cm de largo. Poner el rectángulo con el laminado bocabajo y en posición de 7 cm de ancho. Envolver la tira anterior en el centro y apretar bien las juntas.

Fermentación

Poner en un molde microperforado de 6x1 cm. Fermentar 1h y 30 minutos a 30° C.

Vapor

5 segundos.

Temperatura del horno

175° C (horno aire).

Tiempo de horneado

16 minutos.

Montaje

Una vez fría la pieza, rellenar por debajo con **Supercrem Cookies & Cream**. Dar brillo con **Brillo Multifusos**.

Composición

Masa croissant	45 g.
Supercrem Cookies & Cream	30 g.
Brillo	10 g.
Total	85 g.

Ingredientes

Masa cacao oscura

Masa cacao sin laminar	300 g.
Cacao en polvo 20/22 Chocoolaté	50 g.
Colorante negro	8 g.
Agua	10 g.

Mezclar todos los ingredientes con el accesorio gancho a media velocidad. Una vez la masa esté homogénea, dejar reposar 15 minutos y laminar a 3 mm de grosor. Congelar durante 30 minutos y reservar en nevera.

Ingredientes

Masa croissant

Harina total	1,000 kg.
Harina de trigo T45 Gruau Suprême Label Rouge	0,500 kg.
Easy Croissant Atelier CL 50%	0,500 kg.
±Agua	0,450 kg.
Levadura	0,060 kg.
Mimetic 38 (amasado)	0,050 kg.
Mimetic 38 (laminado)	0,300 kg.
Total Masa	1,860 kg.
Peso masa/pieza	0,040 kg.
Cantidad de piezas	46

Proceso

Amasado

Amasar las harinas, **Mimetic 38** (amasado) y el agua hasta que empiece a desarrollarse el gluten, agregar la levadura y terminar de amasar.

Temperatura de la masa

25° C.

Peso

3 kg. Estirar a 60x40 cm. Tapar con plástico.

Peso reposo en bloque

15 minutos. A temperatura ambiente.





Cruffin Speculoos



ANCHO: 6 CM
LARGO: 12 CM
ALTO: 6 CM

Composición

Masa croissant	60 g.
Supercrem Speculoos	30 g.
Azúcar	15 g.
Total	105 g.

Ingredientes

Masa croissant

Harina total	1,000 kg.
Harina de trigo T45 Gruau Suprême Label Rouge	0,500 kg.
Easy Croissant Atelier CL 50%	0,500 kg.
±Agua	0,450 kg.
Levadura	0,060 kg.
Mimetic 38 (amasado)	0,050 kg.
Mimetic 38 (laminado)	0,300 kg.
Total Masa	1,860 kg.
Peso masa/pieza	0,040 kg.
Cantidad de piezas	46

Proceso

Amasado

Amasar las harinas, **Mimetic 38** (amasado) y el agua hasta que empiece a desarrollarse el gluten, agregar la levadura y terminar de amasar.

Temperatura de la masa

25° C.

Peso

3 kg. Estirar a 60x40 cm. Tapar con plástico.

Peso reposo en bloque

15 minutos.
A temperatura ambiente.

Laminado

Laminar 1kg de **Mimetic 38** (laminado) a 30x40. Realizar un pliegue doble y un pliegue simple. Laminar al 12mm y dejar reposar 15 minutos a temperatura ambiente. Laminar a 3,6mm.

Forma

Cortar tiras de 3cm de ancho y 30cm de largo. Peso en masa ±60g. Enrollar la tira y poner la punta debajo. Poner en un molde de muffin previamente untado con **Spraylix**. Marcar con un palo hasta abajo, el centro de la pieza antes y después de fermentar.

Fermentación

Fermentar 1h y 30 minutos a 30°C.

Temperatura del horno Tiempo de horneado

180° C (horno aire).
25 minutos.

Montaje

Una vez fría la pieza inyectar **Supercrem Speculoos**, pintar con mantequilla fundida y rebozar con azúcar grano. Para decorar realizar un rosetón de **Ambiente** previamente montado, espolvorear un poco de canela, poner un punto de **Supercrem Speculoos** y terminar con una tira de chocolate elaborada con **Belcolade Lait Selection CT**.





Croffle



ANCHO: 6 CM
LARGO: 10 CM
ALTO: 6 CM

Composición

Masa croissant	60 g.
Nuxel Pistacho	30 g.
Crema montada de pistacho	30 g.
Pistacho troceado	5 g.
Total	125 g.

Ingredientes

Masa croissant

Harina total	1,000 kg.
Harina de trigo T45 Gruau Suprême Label Rouge	0,500 kg.
Easy Croissant Atelier CL 50%	0,500 kg.
±Agua	0,450 kg.
Levadura	0,060 kg.
Mimetic 38 (amasado)	0,050 kg.
Mimetic 38 (laminado)	0,300 kg.
Total Masa	1,860 kg.
Peso masa/pieza	0,060 kg.
Cantidad de piezas	31

Proceso

Amasado

Amasar las harinas, **Mimetic 38** (amasado) y el agua hasta que empiece a desarrollarse el gluten, agregar la levadura y terminar de amasar.

Temperatura de la masa

25° C.

Peso

3 kg. Estirar a 60x40 cm. Tapar con plástico.

Peso reposo en bloque

15 minutos. A temperatura ambiente.

Laminado

Laminar 1kg de **Mimetic 38** (laminado) a 30x40. Realizar un pliegue doble y un pliegue simple. Laminar al 12mm y dejar reposar 15 minutos a temperatura ambiente. Laminar a 3,6mm.

Forma

Cortar rectángulos de 9cmx10cm.

Fermentación

Fermentar 1h y 30 minutos a 30°C.

Tiempo de horneado en gofrera

3/4 minutos.

Montaje

Una vez fría la pieza, decorar con relleno de **Ambiente** con pistacho previamente montado con un 30% de **Nuxel Pistacho**. Hacer unas tiras onduladas rellenando medio croffle. Decorar con unas tiras de **Nuxel Pistacho** y pistacho picado.





Lingote Hojaldre



ANCHO: 3,5 CM
LARGO: 17 CM
ALTO: 4 CM

Composición

Masa hojaldre	50 g.
Supercrem Matcha Latte	25 g.
Bizcocho Red Velvet	15 g.
Relleno de frambuesa	20 g.
Frambuesa fresca	15 g.
Total	125 g.

Ingredientes

Masa hojaldre

Harina total	1,000 kg.
Harina de trigo T45 Gruau Suprême Label Rouge	1,000 kg.
±Agua	0,500 kg.
Mimetic 38 (amasado)	0,050 kg.
Mimetic 38 (laminado)	0,500 kg.
Total Masa	2,050 kg.
Peso masa/pieza	0,050 kg.
Cantidad de piezas	41

Proceso

Amasado

Amasar la harina, la **Mimetic 38** (amasado) y el agua hasta obtener una masa fina.

Temperatura de la masa

25° C.

Peso

3 kg. Estirar a 60x40 cm. Tapar con plástico.

Peso reposo en bloque

15 minutos. A temperatura ambiente.

Laminado y formado

Laminar 1.500 g de **Mimetic 38** (laminado) a 30x40 cm. Realizar un pliegue doble y un pliegue simple. Reposar 15 minutos a temperatura ambiente y realizar otro pliegue doble y otro simple. Laminar a 2mm. Cortar rectángulos de 17x7,5cm. Humedecer con agua y rebozar con azúcar grano la parte exterior de la pieza. Poner en un molde de canal de 3,5cm de ancho y 40cm de largo, previamente forrado con papel de horno. En el molde poner 2 rectángulos. Poner encima un tubo de 2 cm de ancho y 40 cm de largo, previamente forrado con papel de horno.

Temperatura y tiempos de horneado

200° C durante 10 minutos sin suelo y después a 170° C durante 14 minutos.

Montaje

Una vez fría la pieza, poner encima la tira de bizcocho Red Velvet, una capa fina de **Topfil Finest Frambuesa 70%**, otra capa de **Supercrem Matcha Latte** y decorar con frambuesas frescas previamente espolvoreadas con **Azúcar Insoluble**.





La indulgencia se vive mejor cuando se comparte. Esta tendencia invita a crear **entornos que transforman la compra en un momento especial**, donde la bollería se convierte en protagonista.

Ambientes que inspiran: espacios acogedores y decoración innovadora.

Descubrimiento atractivo: exhibiciones que despiertan curiosidad.

Personalización e interacción: opciones para crear combinaciones únicas.

Conexión social: elaboraciones pensadas para compartir, acompañadas de bebidas.



El consumidor busca algo más que Bollería, quiere experiencias que le hagan volver.





Twister



ANCHO: 5 CM
LARGO: 35 CM
ALTO: 6 CM

Composición

Masa brioche	150 g.
Supercrem Chai Latte	100 g.
Crema montada de Chai	50 g.
Tiras de chocolate con leche	5 g.
Total	305 g.

Ingredientes

Masa brioche

Harina total	1,000 kg.
Tegral Soft´r Pur Beurre	1,000 kg.
±Agua	0,500 kg.
Levadura	0,060 kg.
Naranja Extra Pasta Base	0,010 kg.
Limón Extra Pasta Base	0,010 kg.
Mimetic 38	0,100 kg.

Total Masa 1,680 kg.

Peso masa/pieza 0,150 kg.

Cantidad de piezas 11

Proceso

Amasado

Amasar todo junto a excepción de **Mimetic 38** y la levadura. Una vez se haga la malla de gluten agregar la levadura y cuando la haya absorbido agregar **Mimetic 38**. Obtener una masa fina y elástica.

Temperatura de la masa

25° C.

Reposo en bloque

15 minutos.
A temperatura ambiente.

Peso

150 g.

Forma

Bolear y dejar reposar 15 minutos. Formar una barra y estirar hasta 1 metro de ancho. Enrollar en un palo de 40 cm de largo y 1,5 cm de diámetro previamente untado con **Spraylix**, dejando 2,5 cm por cada punta.

Fermentación

1h y 30 minutos a 30° C.

Acabado antes de hornear

Pintar con **Sunset Glaze**.

Temperatura del horno

190° C (horno aire).

Tiempo de horneado

12 minutos (sacar el palo en caliente).

Montaje

Una vez fría la pieza, rellenar con **Supercrem Chai Latte**. Decorar con **Ambiente** previamente montado con un 25% de **Supercrem Chai Latte**, realizando una espiral recta encima del twister. Decorar con canela en polvo y unas tiras de chocolate con leche elaboradas con **Belcolade Lait Selection CT**.





Cinnamon Roll Pistacho

Composición

Masa brioche	100 g.
Nuxel Pistacho	50 g.
Glaseado	20 g.
Pistacho troceado	5 g.
Total	175 g.

Ingredientes

Masa brioche

Harina total	1,000 kg.
Tegral Soft´r Pur Beurre	1,000 kg.
±Agua	0,500 kg.
Levadura	0,060 kg.
Naranja Extra Pasta Base	0,010 kg.
Limón Extra Pasta Base	0,010 kg.
Mimetic 38	0,100 kg.
Total Masa	1,680 kg.
Peso masa/pieza	0,150 kg.
Cantidad de piezas	11

Ingredientes

Relleno Cinnamon Roll

Mantequilla	300 g.
Azúcar moreno	300 g.
Canela en polvo	10 g.

Mezclar todos los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea. Reservar.

Proceso

Amasado

Amasar todo junto a excepción de **Mimetic 38** y la levadura. Una vez se haga la malla de gluten agregar la levadura y cuando la haya absorbido agregar **Mimetic 38**. Obtener una masa fina y elástica.

Temperatura de la masa

27° C.

Reposo en bloque

15 minutos.
A temperatura ambiente.

Peso

1000 g.

Laminado y forma

Laminar a 60 x 40 cm. Esparcir el relleno del cinnamon roll, dividir la masa a lo largo en dos partes de 60 x 20 cm y enrollar. Porcionar el rulo a 3,5 cm y en un aro de 12 cm de diámetro (previamente esprayado con **Spraylix**) poner 4 piezas de pie.

Fermentación

1h y 30 minutos a 30° C.

Acabado antes de hornear

Pintar con **Sunset Glaze**.

Temperatura del horno

190° C (horno aire).

Tiempo de horneado

25 minutos.



ANCHO: 12 CM

LARGO: 12 CM

ALTO: 6 CM

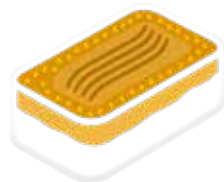
Montaje

Glasear en caliente con **Puratop Icing Cristal** a 35° C. Una vez seco decorar con **Nuxel Pistacho** y trozos de pistacho.





Spoon Cake White Nutty



Composición

Bizcocho húmedo de chocolate	150 g.
Crema montada de avellanas y chocolate blanco	80 g.
Crema de avellanas y chocolate blanco	80 g.
Crumble de vainilla	25 g.
Total	335 g.

Ingredientes

Bizcocho húmedo de chocolate

Satin Moist Cacao	1000 g.
Agua	200 g.
Huevo	400 g.
Bifrisol Alto Oleico	400 g.

Mezclar todos los ingredientes con el accesorio pala durante 3 minutos a baja velocidad. Poner el peso total de la receta en una lata de 60x40 con bordes altos y papel de horno debajo. Hornear a 200° C durante ±12 minutos. Una vez frío, cortar cuadrados de 6 x 6 cm y reservar.

Ingredientes

Crumble de vainilla

Satin Moist Vainilla	750 g.
Betina Pastelera	200 g.
Huevo	50 g.
Aristo Crema cubo	300 g.

Mezclar todos los ingredientes con el accesorio pala hasta crear grumos. Poner en una lata y hornear a 170° C durante 15 minutos. Una vez frío, terminar de afinar con una batidora y el accesorio pala. Reservar.

Ingredientes

Crema montada de avellanas y chocolate blanco

Nata Puratos UHT 35% MG	1000 g.
Bavarois Neutre	250 g.
Nuxel White Nutty	400 g.
Agua	100 g.

Calentar el agua a 45° C y mezclar con **Bavarois Neutre**. Mezclar **Nuxel White Nutty** y seguidamente agregar la nata semimontada.

Montaje

Ponemos la capa de bizcocho en el recipiente, agregamos una capa de la crema montada de avellanas y chocolate blanco. Decoramos con unas tiras de **Nuxel White Nutty** y el Crumble de vainilla.





Maxi Donut Flower

Rellenar cada pétalo con una crema distinta



ANCHO: 16 CM
LARGO: 16 CM
ALTO: 6 CM

Composición

Masa berlina	300 g.
Cremas Nuxel y Supercrem	120 g.
Glaseado	60 g.
Total	480 g.

Ingredientes

Masa brioche

Harina total	1,000 kg.
Berlina 100%	1,000 kg.
±Agua	0,440 kg.
Levadura	0,040 kg.

Total Masa 1,480 kg.

Peso masa/pieza 0,300 kg.

Cantidad de piezas 4

Proceso

- Amasado** Amasar todo junto hasta obtener una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa** 28° C.
- Dividir y bolear** 300 g.
- Reposo en bloque** 15 minutos. A temperatura ambiente.
- Forma** Aplanar a 16 cm de diámetro y realizar un corte central con cortapastas de 3cm de diámetro. Casi cortando del todo realizar 6 cortes dando forma de flor. Antes de fermentar poner encima de un papel de horno de forma circular.
- Fermentación** 70 minutos a 30° C.
- Antes de freir** Dejar 5 minutos fuera.
- Freir** 180° C.
- Tiempo de fritura** 1 minuto por cada cara.

Montaje

Una vez fría la pieza rellenar cada pétalo con una crema distinta: **Nuxel Pistacho, Supercrem Cookies & Cream, Supercrem Amber, Supercrem Speculoos, Supercrem Nutty White**. Seguidamente glasear con **Fondant Soft** calentado a 45° C. Una vez seco poner un punto de **Nuxel Pistacho** en el centro.





Pequeñas raciones que permiten **variedad y libertad para probar**. Esta tendencia ofrece formatos individuales que se adaptan a un consumo más consciente, evitando el exceso y potenciando la experiencia.



Más opciones: probar diferentes sabores y texturas sin cansarse.

Ideal para combinar: con bebidas y momentos de pausa.

Practicidad y control: indulgencia en la medida justa.



El consumidor busca **placer sin compromisos**: porciones que se ajustan a su ritmo y estilo de vida.



Cake individual Chai



ANCHO: 10 CM
LARGO: 10 CM
ALTO: 5 CM

Composición

Bizcocho chai con perlas de chocolate	100 g.
Supercrem Chai Latte	60 g.
Canela en polvo	5 g.
Total	165 g.

Ingredientes

Bizcocho húmedo de chocolate

Satin Chai	1000 g.
Agua	225 g.
Huevo	350 g.
Bifrisol Alto Oleico	300 g.
Belcolade Chunks Noir CT	100 g.

Mezclar todos los ingredientes con el accesorio pala durante 3 minutos a baja velocidad. Poner 100 g de la masa en un aro de 10 cm de diámetro. Hornear a 180° C durante ±15 minutos.

Montaje

Una vez fría la masa, espolvorear un poco de canela y aplicar en el centro una espiral de **Supercrem Chai Latte**. Decorar con una estrella de anís.





Palmera White Nutty



ANCHO: 6 CM

LARGO: 6 CM

ALTO: 2,5 CM

Composición

Masa palmera	30 g.
Supercrem White Nutty	25 g.
Carat Cakau Milk	15 g.
Carat Cover White	5 g.
Total	75 g.

Ingredientes

Masa palmera

Harina total	1,000 kg.
Harina de trigo T45 Gruau Suprême Label Rouge	1,000 kg.
±Agua	0,500 kg.
Mimetic 38 (amasado)	0,050 kg.
Mimetic 38 (laminado)	0,500 kg.

Total Masa 2,050 kg.

Peso masa/pieza 0,050 kg.

Cantidad de piezas 41

Proceso

Amasado

Amasar la harina, **Mimetic 38** (amasado) y el agua hasta obtener una masa fina.

Temperatura de la masa

25° C.

Peso

3kg. Estirar a 60x40 cm. Tapar con plástico.

Reposo en bloque

15 minutos. A temperatura ambiente.

Laminado y formado

Laminar 1500 g de **Mimetic 38** (laminado) a 30x40 cm. Realizar un pliegue doble y un pliegue simple, reposar 15 minutos a temperatura ambiente y realizar otro pliegue doble y otro simple. Laminar a 3 mm. Poner azúcar en la mesa y cubrir de azúcar el hojaldre apretando suavemente con el curron. Cortar a 35 cm de ancho y plegar dando forma a la palmera. Cortar a 5 mm de grosor. Dejar reposar 1h a temperatura ambiente.

Temperatura y tiempo de horneado

200° C durante 10 minutos. Dar la vuelta y terminar de cocer ±4 minutos más.

Montaje

Una vez fría la pieza, espatular una capa generosa de **Nuxel White Nutty** y cubrir con **Carat Cakau Milk**. Decorar con unas tiras de **Carat Cover White**.





Cookie Sandwich Té Matcha



ANCHO: 4 CM
LARGO: 4 CM
ALTO: 1 CM

Composición

Masa cookie	15 g.
Supercrem Matcha Latte	10 g.
Total	25 g.

Ingredientes

Masa cookie

Patacroust	850 g.
Harina de almendra	150 g.
Leche	100 g.
Aristo Crema cubo	350 g.

Mezclar todos los ingredientes con el accesorio pala hasta obtener una masa homogénea. Laminar a 2 mm entre 2 silpats. Cortar con el cortapastas de 4 cm de diámetro y unos lisos y otros con un cortapastas de flor, realizando un agujero central de 2cm. Enfríar 15 minutos en el congelador y separar las piezas. Hornear a 160° C durante ±12 minutos.

Montaje

Una vez fría la pieza, poner un punto de **Supercrem Matcha Latte** en la base lisa y espolvorear **Surfin** en la base con la forma de la flor. Unir las dos bases.





Brownie Balls



ANCHO: 2 CM
LARGO: 2 CM
ALTO: 2 CM

Composición

Masa brownie (8 bolas de 8 g.)	64 g.
Supercrem Cookies & Cream	50 g.
Total	114 g.

Ingredientes

Masa brownie

Tegral Brownie	1000 g.
Huevo	400 g.
Aristo Crema cubo	250 g.

Mezclar todos los ingredientes con el accesorio pala hasta obtener una masa homogénea. Poner 8 g de masa en el molde de Silikomart Truffles 20 y hornear a 200° C durante 14 minutos. Una vez fría la masa, congelar antes de desmoldear.

Montaje

Poner las bolas en una caja circular y en el centro rellenar un recipiente con **Supercrem Cookies & Cream** para decorar.





Truffles & Petit Fours



Supercrem
Matcha Latte



Supercrem
Amber



Nuxel
Pistacho



Supercrem
Speculoos



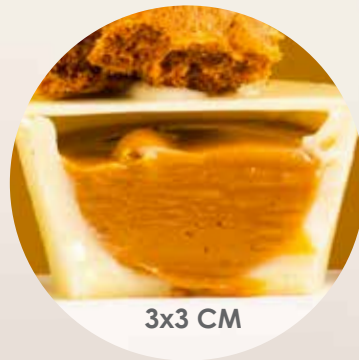
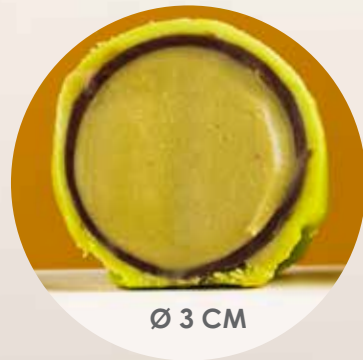
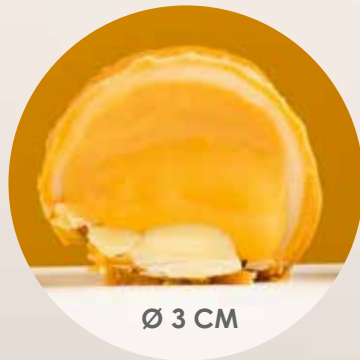
Nuxel
White Nutty



Supercrem
Cookies & Cream



Supercrem
Chai Latte



**FOOD
INNOVATION
FOR GOOD**



Para más
información
consulta con tu
Asesor
Comercial

www.puratos.es

Línea Puratos 900 878 779 - Facebook: @puratosespana
Instagram @puratospain - t500@puratos.com


puratos
Food Innovation for Good