

DAVIDE MALIZIA

La versatilità dei dolci al trancio



I DOLCI AL TRANCIO

I dolci al trancio sono delle preparazioni belle da vedere, buone da gustare ma soprattutto versatili. L'obiettivo di questo ricettario è insegnarti innovative tecniche di lavorazione e decorazione replicabili nel lavoro quotidiano, ottimizzando la produzione in laboratorio. Dalla realizzazione di dolci al trancio, infatti, è possibile ottenere anche pratiche monoporzioni oppure deliziosi mignon diversificando con estrema semplicità l'offerta di prodotti finiti!

DAVIDE MALIZIA

Davide Malizia nasce a Roma, ma è di origine siciliana. Ha frequentato la scuola alberghiera, dimostrando da subito una forte passione per l'arte dello zucchero artistico e della pasticceria; passione che decide di approfondire al massimo livello lavorando in prestigiosi alberghi della capitale.

- Nel 2005 vince la medaglia d'oro agli internazionali di Massa Carrara nella categoria artistica.
- Nel 2006 vince il Campionato Mondiale di Lussemburgo EXPOGAST (4 medaglie d'oro).
- Nel 2008 vince il Campionato Europeo di Stoccarda (International Cooking Competition INTERGASTRA) e il premio assoluto al Culinary Trophy.
- Nel 2008 vince l'unica medaglia d'oro alle olimpiadi di Erfurt IKA (Germania) nella categoria pasticceria artistica per la nazione Italia.
- Nel 2010 è membro del team Italy per la Coppa del Mondo in America (World Pastry Team Championship Phoenix 2010) dove si aggiudica la medaglia d'argento e il premio miglior torta al mondo.
- Dal 2012 è maestro AMPI (è il titolo più prestigioso in Italia).
- Nel 2013 a Rimini vince il Campionato Mondiale di zucchero artistico come concorrente (il primo italiano nella storia) e nello stesso anno la Coppa del Mondo di pasticceria juniores in veste di allenatore del team Italia.
- Nel gennaio 2016 è vincitore, come allenatore del team Italia, del Campionato Mondiale di pasticceria femminile (The Pastry Queen – Rimini 2016) e nel febbraio 2016 è campione del mondo di pasticceria come allenatore del team Italia alla Coppa del Mondo di pasticceria a squadre (Mondial Des Arts Sucrés – Parigi 2016).
- Nel gennaio 2019 vince il Campionato Mondiale di Pasticceria Juniores in veste di allenatore del team Italia.

È docente nelle più prestigiose scuole del mondo: Francia, Cina, Usa, Giappone, Messico, Brasile e Malesia. La sua professionalità in pasticceria e il suo estro artistico e creativo lo rendono unico nel genere e rendono ogni sua creazione un perfetto mix di passione e tecnica.



VIENNA

INGREDIENTI

Biscuit daquoise al cioccolato:

Albumi	480 g
Albumi in polvere	7 g
Zucchero semolato	360 g
Sale	4 g
Polvere di mandorle	276 g
Zucchero a velo	60 g
Farina di mais	30 g
Belcolade Polvere di Cacao Olandese	60 g
Belcolade Grains Noir Selection	g.b.

Mousse al cioccolato fondente:

Latte intero	195 g
Panna	100 g
Tuorli	310 g
Zucchero semolato	80 g
Albumi	115 g
Belcolade Origins Costa Rica 64	485 g
Panna	680 g

Gelée Albicocca Tonka:

Purea di albicocca	500 g
Zucchero	70 g
Gelatina	18 g
Fava di tonka	1 pz

PROCEDIMENTO

Biscuit daquoise al cioccolato: Mescolare lo zucchero, il sale e gli albumi in polvere. Versare negli albumi e lasciar montare la meringa. Setacciare lo zucchero a velo con la farina ed il cacao, aggiungere la polvere di mandorle. Incorporare il resto delle polveri nella meringa. Stendere l'impasto, cospargere di gocce di cioccolato e spolverare con zucchero a velo.

Mousse al cioccolato fondente: Fondere il cioccolato. Bollire la panna e il latte poi versarne metà sul cioccolato. Aggiungere i tuorli e mixare, poi versare la seconda metà di latte e panna e mixare di nuovo. In due planetarie montare la meringa e la panna. Mescolare la ganache alla panna semimontata, poi versare il tutto sulla meringa.

Gelée Albicocca Tonka: Sciogliere la purea di albicocca con lo zucchero e la fava tonka. Prendere una piccola quantità di purea e mescolarla con la gelatina precedentemente preparata. Unire i due composti.

Composizione: Frolla al cacao, **Vivafil La tradizione Albicocca 70% e Fava di Tonka**, biscuit al cacao, bagna alla vaniglia, mousse al cioccolato fondente, gelée di albicocca e tonka, mousse al cioccolato fondente.

Temperature di servizio e stoccaggio:

Temperatura di stoccaggio: -18 Gradi °C

Temperatura di servizio: 0/ + 4 Gradi °C



SOUVENIR

INGREDIENTI

Mousse soufflé al lime:

Albume	55 g
Albumi in polvere	25 g
Zucchero semolato	200 g
Succo di lime	190 g
Panna	720 g
Lime	1 pz
Gelatina	20 g

Gelée di ciliegia:

Purea di ciliegia	500 g
Zucchero semolato	70 g
Gelatina oro	18 g

PROCEDIMENTO

Mousse soufflé al lime: Mescolare lo zucchero con gli albumi in polvere; versare gli albumi freschi e lasciar montare la meringa. Aggiungere il succo di lime. Nel frattempo lasciare in infusione le scorze di lime nella panna, poi farla semimontare. Aggiungere la panna alla meringa.

Gelée di ciliegia: Sciogliere la purea di ciliegia con lo zucchero. Prendere una piccola quantità di purea e mescolarla con la gelatina precedentemente reidratata.

Composizione: Frolla alla vaniglia, **Vivafil Ciliegia 35%**, biscuit al pistacchio e limone, bagna alla fragola, mousse soufflé al lime, gelée di ciliegia, mousse soufflé al lime.

Temperature di servizio e stoccaggio:

Temperatura di stoccaggio: -18 Gradi °C

Temperatura di servizio: 0/ + 4 Gradi °C



TRADIZIONE

INGREDIENTI

Mousse alla vaniglia:

Zucchero semolato	113 g
Albumi	150 g
Latte	195 g
Panna	195 g
Zucchero semolato	68 g
Pectina NH	8 g
Vaniglia	10 g
Tuorli	180 g
Panna	600 g

Mele padellate:

Cubetti di mela	500 g
Zucchero semolato	120 g
Burro	40 g
Bacello di vaniglia	1 pz
Calvados	15 g
Zeste di limone	3 g
Gelatina	10 g

Crumble:

Burro	90 g
Zucchero di canna	90 g
Sale	1 g
Polvere di nocciola tostata	60 g
Polvere di mandorla tostata	60 g
Farina	90 g

PROCEDIMENTO

Mousse alla vaniglia: Mescolare lo zucchero con gli albumi, montare la meringa. Mescolare lo zucchero con la pectina; portare il latte e la panna a 50°C ed inserire la pectina con lo zucchero. Portare ad ebollizione. Fuori dal fuoco incorporare i tuorli e la vaniglia, mixare e mettere a raffreddare. Quando sarà fredda incorporare la crema alla panna semimontata.

Mele padellate: In una padella rovente cuocere le mele cubettate con lo zucchero. Inserire poi il burro con la vaniglia e le zeste di limone, far cuocere e aggiungere il liquore. Infine aggiungere la gelatina.

Crumble: Inserire tutti gli ingredienti nella planetaria e far amalgamare il tutto con la foglia. Stendere su teglia e cuocere a 160°C per 20 minuti circa.

Composizione: Frolla alla vaniglia, **Vivafil Limone 15%**, biscuit al limone, bagna alla vaniglia, mousse alla vaniglia, mele padellate, crumble.

Temperature di servizio e stoccaggio:

Temperatura di stoccaggio: -18 Gradi °C

Temperatura di servizio: 0/ + 4 Gradi °C



NINFA

INGREDIENTI

Mousseline ai marroni:

Latte	270 g
Bacello di vaniglia	1 pz
Crema di marroni	900 g
Maizena	20 g
Tuorli	180 g
Burro	630 g
Armagnac	28 g
Massa di gelatina	64 g

Gelée di pere:

Purea di pera	500 g
Zucchero semolato	70 g
Gelatina oro	18 g

Ganache montata alle pere:

Latte intero	50 g
Lime	½ pz
Purea di pere	75 g
Bacello di vaniglia	½ pz
Belcolade Blanc selection	185 g
Panna	195 g
Gelatina	1 g

PROCEDIMENTO

Mousseline ai marroni: Realizzare una crema pasticcera unendo la crema di marroni e il latte. Dopo la cottura incorporare il burro, l'armagnac ed infine la massa di gelatina. Mixare. Emulsionare prima della cottura.

Gelée di pere: Sciogliere la purea di pera con lo zucchero. Prendere una piccola quantità di purea e mescolarla con la gelatina precedentemente preparata.

Ganache montata alle pere: Riscaldare il latte con la purea di pere e versare il tutto in una brocca contenente il cioccolato bianco. Mixare e aggiungere gli aromi, la panna e la gelatina. Lasciar riposare.

Composizione: Frolla al cacao, **Vivafil La tradizione Arancia 70% e Zenzero**, biscuit al cacao, bagna alla vaniglia, mousseline ai marroni, gelée di pere, mousseline ai marroni, ganache montata alle pere.

Temperature di servizio e stoccaggio:

Temperatura di stoccaggio: -18 Gradi °C

Temperatura di servizio: 0/ + 4 Gradi °C



CURITIBA

INGREDIENTI

Crema all'ananas:

Tuorli	150 g
Zucchero	180 g
Amido di riso	40 g
Purea ananas	630 g
Scorza limone	1 pz
Gelatina	4 g
Ananas cubettata	100 g

PROCEDIMENTO

Crema all'ananas: In un tegame bollire la purea, la scorza di limone e la vaniglia; mescolare i tuorli con lo zucchero e l'amido, versare la purea bollente e continuare a mescolare con un frustino sul fuoco fino a quando la crema inizierà a diventare densa. Far raffreddare. Una volta pronta aggiungere l'ananas cubettata e la gelatina.

Composizione: Frolla al cacao, **Vivafil Limone 15%**, biscuit al cacao, bagna al limone, crema all'ananas, ananas cubettata.

Temperature di servizio e stoccaggio:

Temperatura di stoccaggio: -18 Gradi °C

Temperatura di servizio: 0/ + 4 Gradi °C



ROMANTICA

INGREDIENTI

Frutti di bosco padellati:

Frutti di bosco	750 g
Zucchero semolato	180 g
Burro	60 g
Bacello di vaniglia	1 pz
Zeste di limone	5 g
Gelatina	8 g

Ganache montata cioccolato bianco e vaniglia:

Latte intero	50 g
Lime	½ pz
Panna	75 g
Bacello di vaniglia	½ pz
Belcolade Blanc selection	185 g
Panna	195 g
Gelatina	1 g

PROCEDIMENTO

Frutti di bosco padellati: In una padella rovente cuocere i frutti di bosco con lo zucchero. Inserire il burro, la vaniglia, le zeste di limone e far cuocere. Aggiungere infine la gelatina reidratata.

Ganache montata cioccolato bianco e vaniglia: Riscaldare il latte con 75 g di panna e versare il tutto sul cioccolato bianco. Mixare e aggiungere gli aromi, la restante panna e la gelatina. Lasciar riposare in frigorifero.

Composizione: Frolla vaniglia, **Vivafil La tradizione Albicocca 70% e Fava di Tonka**, biscuit alla vaniglia, bagna alla vaniglia, frutti di bosco padellati, ganache montata al cioccolato bianco e vaniglia.

Temperature di servizio e stoccaggio:

Temperatura di stoccaggio: -18 Gradi °C

Temperatura di servizio: 0/ + 4 Gradi °C



INTRIGANTE

INGREDIENTI

Mousse di mirtillo:

Tuorli	165 g
Zucchero	250 g
Amido riso	40 g
Baccello di Vaniglia	1 pz
Latte	415 g
Purea di mirtillo	415 g
Gelatina	36 g
Panna	830 g

Ribes padellati:

Ribes	1000 g
Zucchero semolato	240 g
Burro	60 g
Baccello di vaniglia	2 pz
Zeste di limone	6 g
Gelatina	20 g

Biscuit viola:

Tuorlo d'uovo	200 g
Zucchero semolato	100 g
Farina	200 g
Fecola	50 g
Albume in polvere	20 g
zucchero semolato	110 g
Purea di mirtillo	123 g

PROCEDIMENTO

Mousse di mirtillo: In una bacinella mescolare con un frustino i tuorli, lo zucchero e l'amido di riso. Bollire il latte e il baccello di vaniglia. Assemblare le due masse e portare a cottura. Alla prima ebollizione incorporare la purea di mirtillo. Terminare la cottura a 82°C, aggiungere la gelatina. A massa raffreddata amalgamare con la panna semimontata.

Ribes padellati: In una padella rovente cuocere i ribes con lo zucchero. Inserire poi il burro, la vaniglia, le zeste di limone e far cuocere. Infine aggiungere la gelatina.

Biscuit viola: Montare i tuorli con 100 g di zucchero. Nel frattempo montare anche la purea con i restanti 110 g di zucchero e gli albumi in polvere. Setacciare la farina e la fecola e incorporarle dentro alla montata di meringa al mirtillo. Alleggerire il tutto con la meringa al mirtillo restante.

Composizione: Frolla alla vaniglia, **Vivafil Fragola 35%**, biscuit viola, bagna alla fragola, mousse ai mirtilli, ribes padellati.

Temperature di servizio e stoccaggio:

Temperatura di stoccaggio: -18 Gradi °C

Temperatura di servizio: 0/ + 4 Gradi °C



ASIA - ITALIA

INGREDIENTI

Mousse al pralinato:

Tuorli	175 g
Zucchero	150 g
Baccello di Vaniglia	1 pz
Latte	590 g
Gelatina	18 g
PatisFrance Praliné Amande 50%	300 g
Panna	590 g

Gelee di litchi:

Purea di litchi	550 g
Zucchero semolato	75 g
Gelatina	20 g

Biscuit rosa:

Tuorlo d'uovo	200 g
Zucchero semolato	100 g
Farina	200 g
Fecola	50 g
Albume in polvere	20 g
Zucchero semolato	110 g
Purea di litchi	123 g

PROCEDIMENTO

Mousse al pralinato: Mescolare in un tegame antiaderente i tuorli e lo zucchero; bollire il latte con la vaniglia. Amalgamare le due masse e portare a cottura (82°C); incorporare poi la gelatina. Quando la massa avrà raggiunto la temperatura di 28-30°C unire anche lo yogurt e la panna semimontata insaporita con il pralinato.

Gelee di litchi: Sciogliere la purea di litchi con lo zucchero. Prendere una piccola quantità di purea e mescolarla con la gelatina precedentemente preparata. Unire le due masse

Biscuit rosa: Montare i tuorli con 100 g di zucchero. Nel frattempo montare anche la purea con i restanti 110 g di zucchero e gli albumi in polvere. Setacciare la farina e la fecola e incorporarle dentro alla montata di meringa al litchi. Alleggerire il tutto con la meringa al litchi restante.

Composizione: Frolla alla vaniglia, confettura **Vivafil Amarena 35%**, biscuit rosa, bagna alla vaniglia, mousse yogurt e pralinato, gelée di litchi, mousse yogurt e pralinato.

Temperature di servizio e stoccaggio:

Temperatura di stoccaggio: -18 Gradi °C

Temperatura di servizio: 0/ + 4 Gradi °C



SICILIANA

INGREDIENTI

Frangipane al pistacchio:

Albumi	350 g
Zucchero	100 g
Zucchero	250 g
Acqua	100 g
Tuorli	200 g
Bacello di vaniglia	1 pz
Liquore alla vaniglia	40 g
Mandorle polvere	250 g
Pistacchio in polvere	250 g
Farina	50 g
Baking	5 g
Burro pomata	200 g

Pere padellate:

Pere cubettate	1000 g
Zucchero semolato	240 g
Burro	80 g
Bacello di Vaniglia	2 pz
Gelatina	20 g

Chantilly al pralinato:

Panna	500 g
Zucchero	40 g
Bacello di Vaniglia	1 pz
Praliné Pistache 52%	120 g

PROCEDIMENTO

Frangipane al pistacchio: In una planetaria montare gli albumi con 100 g di zucchero; cuocere il restante zucchero con acqua a 121°C. Incorporare i tuorli, la vaniglia e il liquore negli albumi montati versandoli pian piano. Amalgamare delicatamente le mandorle in polvere, la farina, il baking e la farina di pistacchio. Infine, incorporare il burro, morbido ma non sciolto.

Pere padellate: In una padella rovente cuocere le pere cubettate con lo zucchero. Inserire il burro con la vaniglia e far cuocere. Aggiungere la gelatina.

Chantilly al pralinato: Montare la panna, zucchero e vaniglia. Quando avremo una struttura semimontata aggiungere il pralinato.

Composizione: Frolla alla vaniglia, **Vivafil Albicocca 35%**, frangipane al pistacchio, bagna alla vaniglia, pere cubettate, chantilly al pistacchio.

Temperature di servizio e stoccaggio:

Temperatura di stoccaggio: -18 Gradi °C

Temperatura di servizio: 0/ + 4 Gradi °C



LA CLEMENTINA

INGREDIENTI

Mousse al mandarino:

Belcolade Blanc Selection 440 g

Scorze di mandarino 5 g

Succo mandarino 330 g

Succo limone 33 g

Gelatina in fogli 16 g

Panna 1100 g

Gelée al mango:

Purea di mango 500 g

Zucchero semolato 70 g

Gelatina 18 g

PROCEDIMENTO

Mousse al mandarino: Montare la panna a lucido. Versare il succo caldo di mandarino nel cioccolato bianco sciolto, aggiungere la scorza grattugiata e il succo di limone bollente; incorporare la gelatina. Mixare. Incorporare la panna semimontata nella crema ganache al mandarino fino ad ottenere una crema leggera.

Gelée al mango: Sciogliere la purea di mango con lo zucchero. Prendere una piccola quantità di purea e mescolarla con la gelatina precedentemente preparata.

Composizione: Frolla alla vaniglia, **Vivafil Albicocca 35%**, biscuit alla vaniglia, bagna alla vaniglia, mousse al mandarino, gelée di mango, mousse al mandarino, bigné farciti con **Vivafil La tradizione Arancia 70% e Zenzero**.

Temperature di servizio e stoccaggio:

Temperatura di stoccaggio: -18 Gradi °C

Temperatura di servizio: 0/ + 4 Gradi °C



RICETTARIO BASE

INGREDIENTI

Biscuit al cacao:

Albumi	275 g
Zucchero semolato	300 g
Tuorli	192 g
Belcolade Polvere di Cacao Olandese	84 g

Frolla alla vaniglia:

Farina	500 g
Burro	300 g
Zucchero a velo	200 g
Tuorlo d'uovo	95 g
Baccello di vaniglia	1 pz

Bagna alla vaniglia:

Acqua	500 gr
Zucchero	200 gr
Liquore alla vaniglia	50 gr

Bagna alla fragola:

Acqua	500 gr
Zucchero semolato	200 gr
Liquore alla fragola	50 gr

Bagna Curitiba:

Acqua	500 gr
Zucchero semolato	200 gr
Liquore al limone	50 gr

PROCEDIMENTO

Biscuit al cacao: Montare gli albumi con lo zucchero, incorporare i tuorli appena sbattuti e infine il cacao setacciato. Cuocere in forno a 160°C.

Frolla alla vaniglia: Unire in planetaria il burro con la polpa di vaniglia. Aggiungere la farina e lavorare con la foglia. Aggiungere lo zucchero a velo e lavorare ancora. Aggiungere infine i tuorli. Lavorare l'impasto fino a raggiungere una consistenza compatta e avvolgere nella pellicola, conservare a +4°C.

Bagna alla vaniglia: Mettere a bollire l'acqua con lo zucchero, lasciar freddare infine aggiungere il liquore alla vaniglia.

Bagna alla fragola: Mettere a bollire l'acqua con lo zucchero, lasciar freddare, infine aggiungere il liquore.

Bagna Curitiba: Mettere a bollire l'acqua con lo zucchero, lasciar freddare, infine aggiungere il liquore.

INGREDIENTI

Frolla al cacao:

Farina	420 g
Belcolade Polvere di Cacao Olandese	50 g
Burro	280 g
Zucchero a velo	190 g
Uova intere	60 g

Biscuit lime e pistacchio:

Uova intere	210 g
Zucchero semolato	150 g
Tremolina	12 g
Sale fino	2 g
Farina frolla	90 g
Lievito	6 g
Polvere di mandorle	60 g
Scorze di lime	15 g
Olio d'oliva	60 g

Biscuit alla vaniglia:

Tuorlo d'uovo	200 g
Zucchero semolato	100 g
Farina	200 g
Fecola	50 g
Albumi	300 g
Zucchero semolato	150 g
Baccello di vaniglia	1 pz

PROCEDIMENTO

Frolla al cacao: Mettere in planetaria il burro tagliato a cubetti insieme alla farina debole e il cacao. Una volta sabbiato il tutto aggiungere lo zucchero a velo e infine le uova intere a filo. Stendere e cuocere a 175°C.

Biscuit lime e pistacchio: Scaldare a bagnomaria a 55°C le uova, lo zucchero, la tremolina e il sale. Setacciare la farina e il lievito ed aggiungere la polvere di mandorle. Incorporare la metà del biscuit nell'olio scaldato a 60°C. Aggiungere le scorze di lime. Incorporare le polveri nella seconda parte del biscuit. Mescolare le due masse.

Biscuit alla vaniglia: Montare i tuorli con i 100 gr di zucchero, nel frattempo montare anche gli albumi con i 150 gr di zucchero. Setacciare la farina e la fecola e incorporarle dentro alla montata di albumi, alleggerire il tutto con gli albumi restanti. Stendere su silpat e cuocere in forno a 180 °C valvola chiusa.

Vivafil è la linea professionale di farciture frutta multiuso prodotta in Italia, con percentuale di frutta garantita.

Passate pronte all'uso che si caratterizzano per una struttura cremosa e direttamente spatolabile, ideali quindi per l'utilizzo con sac à poche.

Multiuso: sono indicate per tutte le applicazioni di pasticceria e prodotti da forno, sia per utilizzo ante forno sia per farcitura post cottura.



Informazioni tecniche:

- **Confezione:** Secchiello da 13 o 7 kg
- **Conservazione:** 18 mesi (nel suo imballo originale)
- Senza anidride solforosa

Con percentuale di frutta garantita

Puratos a tutela della qualità dei suoi prodotti ha ottenuto dall'ente certificatore DNV GL la garanzia della percentuale minima di frutta presente nella linea Vivafil.

	MORA 35%	7 kg
	FRUTTI DI BOSCO 35%	13 kg
	SUSINA 35%	7 kg
	CILIEGIA 35%	7 kg
	AMARENA 35%	7 kg
	FRAGOLA 35%	7 kg
	ALBICOCCA 35%	13 kg
	ARANCIA 15%	7 kg
	LIMONE 15%	7 kg

Preziosi abbinamenti per un'armonia di sapori esclusivi.

La nuova linea Puratos di confetture extra, Vivafil La tradizione, nasce da un'attenta selezione degli ingredienti e una continua ricerca sugli abbinamenti, pensata per i professionisti più esperti che desiderano dare alle loro creazioni un tocco davvero unico.

Confetture extra ricchissime di morbidi pezzi di frutta.

**Altissima
percentuale di frutta**

70%

Confettura Extra:

- Senza conservanti
- Senza aromi
- Senza coloranti

Come da tradizione

- Con zucchero di canna
- Con succo di limone
- Le pectine sono ottenute solo da mele e agrumi

**ALBICOCCA
E FAVE DI TONKA**



**FRAGOLA
E MIELE ITALIANO**



**AMARENA
E ANICE STELLATO**



**ARANCIA
E ZENZERO**



**LAMPONE
E ROSA**



Informazioni tecniche: • Confezione: Secchiello da 4 kg • Conservazione: 6 mesi (nel suo imballo originale)

BELCOLADE ORIGINS



Scopri Belcolade Origins, l'esclusiva selezione di cioccolati monorigine.

Dal gusto unico e distintivo, ogni cioccolato Origins è caratterizzato da uno specifico bouquet di aromi che rispecchia unicamente le peculiarità dei terreni d'origine del cacao.

Senza lecitina, senza additivi né aromatizzanti, per un gusto unico ed una qualità eccellente.



ORIGINS fondenti	Fluidità	Varietà di cacao	Regione di provenienza del cacao	Profilo aromatico
 UGANDA 80	●●●●	Forastero	Bundibugyo, Hoima e Mukono, Uganda	Intense note di cacao acido e cacao affumicato accompagnate da profumi di terra.
 VIETNAM 73	●●●●	Trinitario	Delta del Mekong, Vietnam	Un pronunciato aroma di cacao acido arricchito con note di agrumi, legno e tabacco.
 ECUADOR 71	●●●●	Nacional	Manabi, Ecuador	Morbide note di fiori, uvetta, cacao acido e cacao affumicato con una nuance finale di terra.
 COSTA RICA 64	●●●●	Trinitario	Caraibe, Costa Rica	Profumi di legno, olive e caffè su un delicato sfondo di cacao acido e affumicato.
 PERU 64	●●●●	Criollo e Trinitario	San Martin e Huanuco, Perù	Cacao leggermente acido con un bouquet di uvetta e fichi secchi.



ORIGINS al latte	Fluidità	Varietà di cacao	Regione di provenienza del cacao	Profilo aromatico
 VIETNAM 45	●●●●	Trinitario	Delta del Mekong, Vietnam	Delicata combinazione di note di caramello, caffè e latte cotto su uno sfondo di cacao acido
 VENEZUELA 43	●●●●	Criollo e Trinitario	Tutte le regioni del Venezuela	Intenso gusto di caramello, nocciola e burro con aromi di cacao tostato ed un chiaro profumo di vaniglia.
 COSTA RICA 38	●●●●	Trinitario	Caraibe, Costa Rica	Latte cotto e cacao puro, note di legno e di olive per una sensazione di vellutata dolcezza.

BELCOLADE SELECTION



Il gusto e l'aroma del cioccolato belga nella sua forma più pura. Belcolade Selection offre una gamma completa di finissimi cioccolati, tutti realizzati con il 100% di vaniglia naturale e burro di cacao.

Noir Selection C501/J	55% - Equilibrata combinazione tra il delicato gusto del cacao amaro e freschezza di note fruttate. Burro di cacao totale 34/36%.
Noir Extra B504/G	57,5% - Intenso aroma di cacao e profumo di caffè. Burro di cacao 36/38%.
Noir Supérieur D600/J	60% - Un gusto di cacao, arricchito dal profumo di terra e un delicato profilo amaro. Burro di cacao 34/36%.
Noir Supreme E740nv/J	70,5% - Un deciso aroma di cacao amaro unito ad una piacevole nota agrumata. Burro di cacao 41/43%.
Lait Clair H411/J	32% - Colore molto chiaro, gusto ricco e intenso di latte con note di nocciola. Grassi totali 34/36%.
Lait Caramel CAR/J	34,5% - Un originale cioccolato al latte con un gusto intenso di caramello. Grassi totali 34/36%.
Lait Selection 03X5/G	35,5% - Il perfetto equilibrio tra latte e cacao con una nota di miele. Grassi totali 36/38%.
Lait Supreme ZA306NV/G	41% - Grande personalità dal colore caldo ed intenso, unisce il tocco amaro del cacao alla dolcezza delle note lattate. Grassi totali 36/38%.
Blanc Selection X605/G	28,5% - Una ricetta meno zuccherata per un gusto ancora più intenso e cremoso, con una delicata nota di burro. Grassi totali 36/38%.
Blanc Selection X605/G	29,5% - Un trionfo di latte e vaniglia per un cioccolato bianco perfettamente bilanciato. Grassi totali 36/38%.
Noir Selection Cacao-Trace CT C501/J	55% - Equilibrata combinazione tra il delicato gusto del cacao amaro e la freschezza di note fruttate. Grassi totali 35%.
Blanc Selection Cacao-Trace CT 03X5/J	35% - Perfetto equilibrio aromatico tra note di latte e profumi di cacao tostato. Grassi totali 35%

PRALINÉ PATISFRANCE

TRADIZIONALI

Prodotti attraverso il tradizionale metodo francese. Gusto intenso, struttura grezza.



Praliné à l'Ancienne 57%: pasta pralinata contenente il 22% di mandorle e il 35% di nocciole. Il gusto della frutta secca tostata si sposa con l'aroma dello zucchero caramellato in una pasta dalla caratteristica texture granulosa.

Praliné Pistache 52%: pasta pralinata contenente il 52% di pistacchi. Il gusto della frutta secca tostata si sposa con l'aroma dello zucchero caramellato in una pasta dalla caratteristica texture granulosa.

CLASSICI

Prodotti con le ultime tecnologie. Gusto rotondo, struttura fine.



Praliné Noisette 50%: pasta pralinata contenente il 50% di nocciole tostate. Il gusto deciso della nocciola racchiuso in una morbida crema.

Praliné Amande 50%: pasta pralinata contenente il 50% di mandorle tostate. Il gusto intenso della mandorla racchiuso in una morbida crema.

SPECIALI

I praliné innovativi, creati per stupire.



Pralicrac Chokolait: melange di pasta pralinata alla mandorla e nocciola combinata con pezzi di biscotti e cioccolato al latte. Una dolcezza unica, racchiusa in una pasta dalla texture croccante.

Pralicrac Beurre Salé: melange di pasta pralinata alla nocciola combinata con pezzi di cioccolato e caramello al burro salato (caramello d'Isigny e sale di Guérande). Un sorprendente mix di note dolci e salate in una pasta dalla texture croccante.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

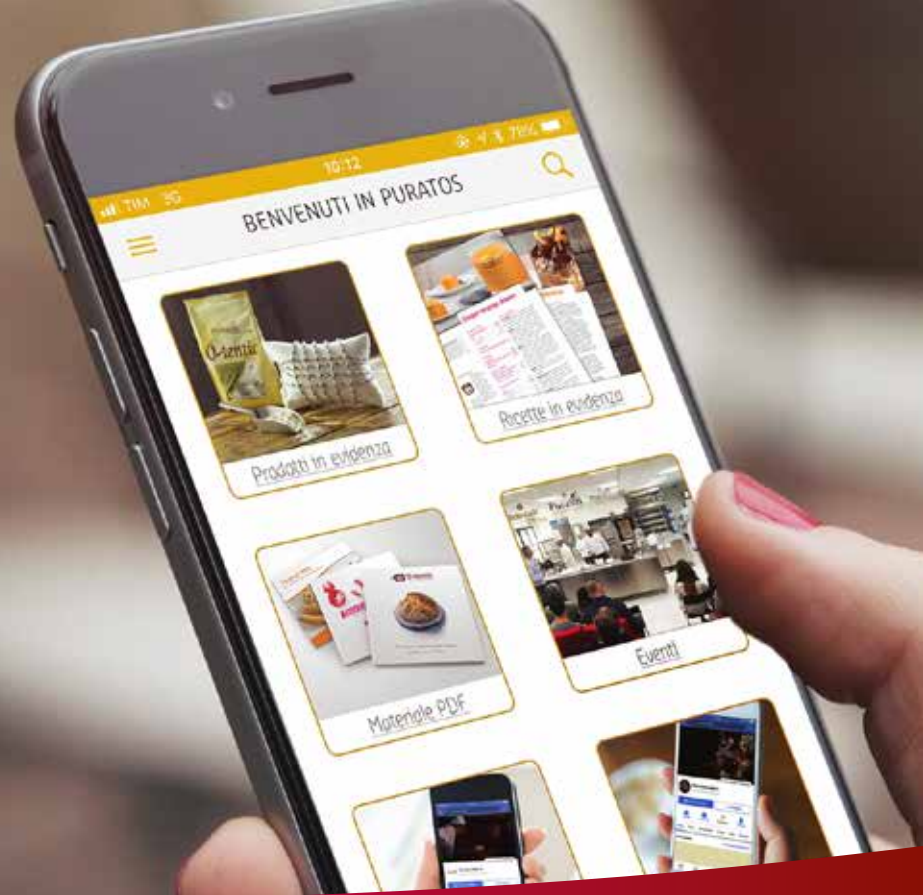
MyPuratos

Tutto il mondo PURATOS a portata di smartphone... E da oggi anche di TABLET!

La nostra app mobile MyPuratos è il nuovo modo che abbiamo pensato per essere ancora più vicini a te:

Prodotti, ricette innovative, news social, demo dei maestri che collaborano con noi, eventi etc... Il mondo Puratos da oggi è a portata di smartphone e tablet, disponibile su Google Play e App Store.

Scarica subito MyPuratos!



www.puratos.it

Puratos Italia S.r.l. - socio unico - Via Lumière Fratelli, 37/A - 43122 Parma (PR), Italia
T: +39 0521 16021 - F: +39 0521 387950 - E: info@puratos.it

Seguici su    

Puratos
Reliable partners in innovation