



Puratos 

CARAT

*Qualità impareggiabile
con la massima facilità
di utilizzo*

Puratos ha creato **Carat**, la linea di coperture, farciture e creme di alta qualità per uso professionale.

La **conoscenza** di Puratos **nei prodotti a base cacao**

garantisce prodotti superiori con eccellente gusto, consistenza, lucentezza e viscosità. Combinando inoltre la nostra **esperienza nei prodotti da forno e nella pasticceria**

siamo in grado di offrire illimitate possibilità di applicazioni.



Ottimo gusto di cioccolato

- Grazie all'attenta selezione delle **migliori polveri di cacao**
- Eccellente scioglievolezza in bocca grazie alla **morbida consistenza**

Facilità di utilizzo

- Basta sciogliere, non è necessario **il temperaggio**
- **Massimo risparmio di tempo**

La soluzione perfetta per ogni applicazione

- L'assortimento **Puratos CARAT** copre una vasta selezione di **coperture, farciture e creme.**
- Possono essere sviluppate soluzioni personalizzate per incontrare specifiche caratteristiche in termini di **gusto, consistenza, spacco e applicazioni.**
- Disponibili soluzioni con utilizzo **di grassi non idrogenati** e altre **specifiche caratteristiche nutrizionali.**

CARAT:

il perfetto tocco di cacao per tutte le applicazioni

Carat è il marchio che identifica la gamma Puratos di surrogato di alta qualità; prodotti che uniscono alla massima facilità di utilizzo un gusto eccellente. Tutti i prodotti Carat garantiscono semplicità di utilizzo, flessibilità nella produzione e risultati perfetti, grazie all'impiego delle migliori materie prime. L'esperienza Puratos nella lavorazione del cioccolato garantisce prodotti finiti eccellenti con un ottimo gusto, texture, brillantezza e viscosità. Inoltre, grazie all'esperienza nel mondo della pasticceria e della panificazione, Puratos è in grado di offrire infinite possibilità in vari formati per ottenere prodotti in linea con le aspettative dei consumatori più esigenti.

Trattandosi di surrogato non è necessario il temperaggio, per un utilizzo facile e pratico. Tutti i prodotti garantiscono risultato spiccatamente brillante, eccellente spacco, deliziosa scioglievolezza il tutto caratterizzato da un gusto di cioccolato ben bilanciato garantito dall'attenta selezione delle polveri di cacao della migliore qualità.

Carat Decorcrem è il range di creme da copertura dall'utilizzo estremamente semplice, per la decorazione di biscotteria, prodotti soffici (cakes, torta sacher, rollè), mousse e prodotti di pasticceria. Dona un aspetto lucido mantenendo una consistenza morbida ed un gusto eccellente.

Carat Supercrem è il range di creme da farcitura e aromatizzazione che uniscono ad un eccellente gusto la massima versatilità in tutte le applicazioni di prodotti da forno e pasticceria. Si prestano perfettamente ad utilizzi pre e post forno.

Carat Coverlux grazie all'utilizzo di grassi e polveri di cacao selezionate e raffinate, garantisce un'ottima scioglievolezza in bocca ed un eccellente gusto di cioccolato molto simile a quello del cioccolato puro.





Surrogato di Cioccolato in dischetti

gusto eccellente, spacco perfetto e lucentezza garantita

Una vasta gamma di prodotti **versatili** e **per applicazioni specifiche**, per **modellatura**, **decorazione e aromatizzazione**.

Carat dà un tocco di cacao ai prodotti da forno e pasticceria, biscotti, gelati e praline.

- Dona lucentezza e un eccellente spacco
- Gusto di cioccolato ben equilibrato
- Estrema facilità di utilizzo perché non necessita di temperaggio
- **La gamma Carat Coverlux**, in particolare grazie all'utilizzo di grassi e polveri di cacao selezionate e raffinate, garantisce un'ottima scioglievolezza in bocca ed un eccellente gusto di cioccolato molto simile a quello del cioccolato puro.

Nome del prodotto	Descrizione	Fluidità	Imballo
Coverlux Extra Dark	Extra fondente per copertura, in dischetti	•••	Scatola 10 kg
Coverliq Dark BG	Fondente per copertura ad alta fluidità, in dischetti	•••••	Scatola 10 kg
Cover Universal Dark	Fondente per copertura, fluido in dischetti	•••	Scatola 10 kg
Coverlux Milk	Al latte per copertura in dischetti	•••	Scatola 10 kg
Coverlux White	Bianco per copertura, in dischetti	•••	Scatola 10 kg

Modalità di utilizzo: sciogliere a 45-50°C e utilizzare. Raffreddare (a 5°C) per ottenere ancora maggiore lucentezza e ottimizzare lo spacco.

- Bassa fluidità
- Alta fluidità



Le Creme da copertura

massima flessibilità e gusto eccellente

Decorcrem è il range di creme da copertura dall'utilizzo estremamente semplice, **per la decorazione** di biscotteria, prodotti soffici (cakes, torta sacher, rollè), mousse e prodotti di pasticceria. Dona un aspetto **lucido** mantenendo una **consistenza morbida**, ed un **gusto eccellente**.

- Decorazioni impeccabili per cakes, biscotti e prodotti di pasticceria
- Garantisce un taglio perfettamente pulito
- Gusto eccellente e scioglievolezza in bocca
- Si solidifica a temperatura ambiente mantenendo una flessibilità perfetta
- Stabile al congelamento

Nome del prodotto	Descrizione	Fluidità	Imballo
Decorcrem 520	Preparato al cacao (20%) per coperture a freddo	•••	Secchiello 4 kg
Decorcrem White 520	Preparato bianco al latte (20%) per coperture a freddo	•••	Secchiello 4 kg

• Bassa fluidità

••••• Alta fluidità



Creme da farcitura e aromatizzazione

Uniscono eccellente gusto e massima versatilità

- Gusto e aspetto nel prodotto finito approvati dai consumatori, sia ante che post forno
- Ottime performance approvate da panettieri e pasticceri, sia per la applicazioni lievitate (ex: croissant) che non lievitate (ex: crostate e biscotteria)
- Praticità d'uso (fluidità) testata e approvata dagli utilizzatori
- Versatilità massima (pre/post forno, paste lievitate e non, prodotti chiusi/aperti...)
- Utilizzo di ingredienti di ottima qualità:
 - senza grassi idrogenati
 - con vaniglia naturale
 - utilizzo di aromi naturali
 - gluten free
- Packaging pratico e adatto a differenti utilizzi (5kg e 15Kg)

Nome del prodotto	Descrizione	Fluidità	Imballo
Supercrem Nutty 308F	Crema da farcitura al cacao e nocciole	••	Secchiello 5/15 kg
Supercrem Extra Dark 526	Crema da farcitura e da decorazione al cacao e nocciole	••	Secchiello 5/15 kg

• Bassa fluidità

••••• Alta fluidità

Frollino in Forma

Simpatici frollini con crema dall'irresistibile gusto di cacao e nocchie

Ingredienti

Puratos Tegral Satin Creme Cake	250 g
Farina	750 g
Uova intere	250 g
Zucchero a velo	250 g
Puratos Aristo Primeur Cake HF (margarina)	250 g
Aromi	q.b.
Puratos Carat Supercrem Nutty 308 F	q.b.

Procedimento

- Mescolare tutti gli ingredienti ad eccezione della crema in planetaria attrezzata con gancio a bassa velocità fino ad ottenere una massa omogenea.
- Stendere la pasta ad un'altezza di 5 mm e tagliare dei biscotti rotondi, stamparne la metà con stampo a piacere per renderlo più "giocos".
- Cuocere a 200 °C per 12 min.

Decorazione

- A raffreddamento ultimato, disporre uno strato di **Carat Supercrem Nutty** sul disco di base e porre sopra uno disco stampato.



Cupcake Maddalena

Morbidi dolcetti bianchi e neri

Ingredienti

Puratos Tegral Satin Creme Cake	1000 g
Olio	300 g
Uova intere	350 g
Acqua	225 g
Opzionale per ottenere cake base aromatizzati:	
Puratos Classic Orange, Citron, Framboise.	90 g

Procedimento

- Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria attrezzata con spatola per 3-4 min. a velocità media.
- Con sac à poche colare circa 30 g in ogni pirottino.
- Cuocere 18 min. a 170 °C.

Decorazione

- Una volta raffreddato completamente ricoprire con **Carat Coverlux Extra Dark e White** (fuso a 45-50 °C e applicato a 35 °C).
- Con una sac à poche creare diverse strisce colorate con **Carat Coverlux Extra Dark e White**.

Cubotti al cocco

Dolcetti al cioccolato ricoperti di crema da copertura e scaglie di cocco

Ingredienti

Puratos Tegral Belgian Chocolate Cake	1000 g
Puratos Aristo Primeur Cake HF (margarina)	600 g
Uova intere	500 g
Acqua	100 g

Procedimento

- Mescolare in planetaria attrezzata con spatola il **Tegral Belgian Chocolate Cake** e la margarina morbida, aggiungere poi lentamente l'acqua e le uova e mescolare per 3 min. a velocità media.
- Disporre su di una teglia da forno.
- Cuocere per 20-25 min. a 180°C con valvola chiusa.
- Lasciare raffreddare, tagliare nella forma desiderata e congelare.

Decorazione

Ricoprire i cubotti con **Carat Decorcrem** sciolto (35-40°C) e ricoprire con scaglie di cocco.



Black & White

Uno snack bello da vedere e ottimo da gustare in ogni occasione.

Ingredienti

Puratos Carat Coverlux Extra Dark
Puratos Carat Coverlux White

Procedimento

- Fondere (45-50°C) **Carat Coverlux Extra Dark** e porre su di una teglia. Raffreddare a temperatura ambiente.
- Fondere (45-50°C) **Carat Coverlux White** e disporre sopra allo strato precedente.
- Decorare a piacere. (noci, nocciole, semi, frutta secca, granella, vermicelli colorati etc.)
- Raffreddare a temperatura ambiente e tagliare nella forma desiderata o raffreddare più drasticamente e spezzare.



Crostata Nutty

Una bontà intramontabile; la crostata con un irresistibile ripieno di crema al cacao e nocciole

Ingredienti

Puratos Tegral Satin Creme Cake	750 g
Farina	750 g
Uova intere	250 g
Zucchero a velo	250 g
Puratos Aristo Primeur Cake HF (margarina)	250 g
Aromi	q.b.
Puratos Carat Supercrem Nutty 308 F	q.b.
Puratos Sunset Glaze	q.b.

Procedimento

- Mescolare tutti gli ingredienti ad eccezione della crema in planetaria attrezzata con gancio a bassa velocità fino ad ottenere una massa omogenea.
- Stendere la pasta ad una altezza di 6 mm.
- Tagliare un disco rotondo e mettere nello stampo.
- Stendere uno strato di **Carat Supercrem Nutty**.
- Tagliare delle strisce di 1 cm di larghezza e decorare la crostata.
- Cuocere in forno a 180 °C per 20 min.

Decorazione

- Spennellare prima della cottura con **Sunset Glaze**.



Choc-o-cake

Il migliore Cake al "triplo cioccolato".
Un piacere veramente unico in una semplice ricetta

Ingredienti

Puratos Tegral Belgian Chocolate Cake	1000 g
Puratos Aristo Primeur Cake HF (margarina)	600 g
Uova intere	500 g
Acqua	100 g
Carat Supercrem Nutty 308 F	360 g

Procedimento

- Mescolare in planetaria attrezzata con spatola il **Tegral Belgian Chocolate Cake** e la margarina morbida a velocità bassa, aggiungere lentamente le uova e l'acqua e mescolare ancora per 3 min. a velocità media.
- Colare 200 g di cake in uno stampo (14x8x4,5) stendere una striscia di Supercrem Nutty e ricoprire con 120 gr di cake.
- Cuocere per 35 min. a 180 °C a valvola chiusa.

Decorazione

Quando il cake è smodellato e raffreddato, ricoprire completamente con **Carat Decorcrem** fuso (35-40°C).



Croissant

Croissant "tuffati" in cioccolato bianco e fondente

Ingredienti

Farina 300-320W	1000 g
Acqua	270 g
Zucchero	150 g
Puratos Aristo Primeur Cake HF (Margarina)	100 g
Latte	100 g
Tuorli	100 g
Puratos Lievito Levante Fresco	60 g
Miele	30 g
Puratos Sapore Fidelio	20 g
Puratos S500 Acti-Plus	10 g
Sale	15 g
Aromi	q.b. g
Puratos Altima Exlusive Croissant (Margarina per laminazione)	550 g

Procedimento

- Impastare tutti gli ingredienti eccetto le margarine 5 min. in prima velocità. Temperatura finale 24°C.
- Aggiungere la margarina Aristo Primeur Cake HF ed impastare alla seconda velocità fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.
- Laminare Altima Exlusive Croissant per migliorarne la plasticità.
- Laminare la pasta e incorporare la margarina formando il pastello e farlo riposare per 10 min. a -18°C coperto con un telo di plastica.
- Procedere alla laminazione dando una piega a 3 e una piega a 4 senza riposi intermedi.
- Far riposare nuovamente 10 min. a -18 °C coperto con un telo di plastica e laminare fino ad uno spessore di 4 mm circa.
- Tagliare i triangoli e formare i croissant.
- Far lievitare per 120 min. a 30°C 75%UR.
- Cuocere 18 min. a 190 °C (pezzi da 55 g).

Decorazione

Decorare a piacere con **Carat Coverlux Extra Dark/Milk/White** (scaldare a 45-50°C e applicare a 35°C).

Frollino tre colori

Un soffice e friabile frollino con un tocco finale di cioccolato

Ingredienti

Puratos Tegral Satin Creme Cake	1000 g
Puratos Aristo Primeur Cake HF (margarina)	800 g
Farina	630 g
Uova	200 g
Tuorli	80 g

Procedimento

- In planetaria attrezzata con spatola, mescolare la farina e la margarina precedentemente ammorbidita (non fusa).
- Aggiungere le uova ed i tuorli (non freddi) poco alla volta.
- Aggiungere **Tegral Satin Creme Cake** e mescolare fino ad ottenere una massa omogenea.
- Colare con sac-à-poche rigata diametro 12.
- Cuocere per 10 min. a 210 °C.

Decorazione

A raffreddamento avvenuto decorare con **Carat Coverlux Extra Dark/Milk/White** (scaldare a 45-50°C)



Praline Croccanti al Caffè

Gustosa pralina con un cuore croccante al caffè

Ingredienti

Puratos Carat Decorrem White 520	500g
Puratos Carat Coverlux Extra Dark	80g
Puratos Classic Moka	10g
Biscotti sbriciolati	50g

Procedimento

- Fondere **Carat Coverlux Extra Dark** (45-50°C) e creare delle camicie nella forma desiderata.
- Fondere **Carat Coverlux Extra Dark** (45-50°C) e **Carat Decorrem White** (35°-40°C) e mescolarli con **Classic Moka** e biscotti sbriciolati.
- Far raffreddare fino a 30°C e dosare nelle camicie precedentemente formate.
- Mettere in frigo per 5-10 min. e chiudere le camicie con **Carat Coverlux Extra Dark** fuso (45-50°C).
- Mettere in frigo per 20 min. e smodellare.

Cioccolatino dello Studente

Gustosi bocconcini da personalizzare con la vostra frutta preferita

Ingredienti

Puratos Carat Coverlux Extra Dark
 Puratos Carat Coverlux Milk
 Puratos Carat Coverlux White
 Frutta secca e/o candita

Procedimento

- Fondere (45-50°C) **Carat Coverlux Extra Dark/ Milk/White** e colare su carta da forno dei dischetti.

Decorazione

- Decorare a piacere con frutta secca e/o candita
- Solidificare in frigo per 20 min.



Cestino alla Pera

Gustosa frolla con un tenero cuore di cacao e pere

Ingredienti

Puratos Tegral Satin Creme Cake	250 g
Farina	750 g
Uova intere	250 g
Zucchero a velo	250 g
Puratos Aristo Primeur Cake HF (margarina)	250 g
Puratos Topfil Poire Cube	q.b.
Puratos Carat Supercrem Extra Dark	q.b.
Puratos Sublimo Glaze & Go	q.b.

Procedimento

- Mescolare tutti gli ingredienti eccetto la crema ed il Topfil Poire Cube in planetaria attrezzata con gancio a bassa velocità fino ad ottenere una massa omogenea.
- Stendere la frolla ad una altezza di 5 mm e tagliare con il tagliapasta un cerchio di 10 cm di diametro
- Porre in uno stampo per muffin di alluminio e formare il cestino.
- Riempire con uno strato di **Carat Supercrem Extra Dark**
- Ricoprire con **Topfil Poire Cube**.

Decorazione

- Una volta raffreddato completamente spennellare con **Sublimo Glaze & Go**.



Bignè

Suntuoso bignè extra-dark

Bignè

Ingredienti

Puratos Tegral Clara Super	1000 g
Acqua (40-50 °C)	1600 g
Olio di semi	150 g

Procedimento

- Mescolare in planetaria attrezzata con spatola tutti gli ingredienti a velocità media per 7 min.
- Far riposare l'impasto 10 min.
- Colare su teglie unte o con carta forno.
- Cuocere a 210 °C per 30 min. Ultimi minuti a valvola aperta.

Crema al cacao

Ingredienti

Puratos Cremfil Silk	700 g
Puratos Carat Supercrem Extra Dark	300 g

Procedimento

- Miscelare con spatola fino ad ottenere una crema omogenea.
- Riempire i bignè raffreddati con la crema preparata.

Decorazione

- Decorare la superficie con **Carat Coverlux Extra Dark**.





Brownies

Delizioso Brownie al cioccolato

Ingredienti

Puratos Tegral Belgian Chocolate Cake	1000 g
Puratos Aristo Primeur cake HF (margarina)	600 g
Uova intere	500 g
Puratos Carat Decorcrem 520	440 g
Noci	330 g
Acqua	100 g

Procedimento:

- Mescolare in planetaria attrezzata con spatola il **Tegral Belgian Chocolate Cake** e la margarina morbida, a velocità bassa fino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiungere lentamente le uova e l'acqua e mescolare ancora 3 min. a velocità media.
- Aggiungere a spatola **Carat Decorcrem** precedentemente ammorbidito e le noci e mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo.
- Colare 2700 g in teglia 40x60, cuocere a 180 °C per 35-40 min.

Decorazione

- A raffreddamento avvenuto decorare con **Carat Decorcrem** a piacere.

Delizia al Limone

Delizioso Cake al Limone rifinito con crema bianca da copertura.

Ingredienti

Puratos Satin Griego	1 000 g
Olio di girasole	300 g
Uova intere	350 g
Acqua	225 g
Puratos Classic Citron	(5%) 90 g
Puratos Carat Coverlux White	

Procedimento

- Mescolare tutti gli ingredienti, ad eccezione del **Carat Coverlux White** in planetaria attrezzata con spatola, a velocità media per 3-4 min. fino ad ottenere un composto omogeneo.
- Colare negli appositi stampi e cuocere per circa 25 min. a 200°C

Decorazione

A raffreddamento avvenuto glassare con **Carat Coverlux White** e decorare con scorza di limone.





Barretta Snack

Barretta deliziosa e di facile esecuzione
perfetta per ogni occasione

Cake al cioccolato

Ingredienti

Puratos Tegral Belgian Chocolate Cake	1000 g
Puratos Aristo primeur Cake HF (margarina)	600 g
Uova intere	500 g
Acqua	100 g

Procedimento

- Mescolare in planetaria attrezzata con spatola il **Tegral Belgian Chocolate Cake** e la margarina morbida a velocità bassa, aggiungere lentamente le uova e l'acqua e mescolare ancora per 3 min. a velocità media.
- Disporre un sottile strato di massa su teglia con carta forno (500-600 g per teglia 40x60 cm)
- Cuocere per 10 min. a 200°C a valvola chiusa.
- Raffreddare completamente.

Ripieno all'arancia

Ingredienti

Puratos Belcolade Cryst-o-fil® Fondente	600 g
Acqua	48 g
Zucchero invertito	60 g
Puratos Classic Orange	18 g

Procedimento

- Ammorbidire il **Belcolade Cryst-o-fil® Fondente** a 26°C e montare con **Classic Orange**, acqua e zucchero invertito.

Assemblaggio

- Stendere un sottile strato di **Carat Coverlux Extra Dark** fuso, su carta forno e disporre sopra il cake.
- Disporre sopra uno strato di ripieno all'arancia.
- Aggiungere un secondo strato di cake ed un secondo di ripieno all'arancia.
- Lasciare cristallizzare per 12 ore a 15°C.

Decorazione

Tagliare della forma desiderata e ricoprire con **Carat Coverlux Extra Dark** fuso (40-45 °C).