

Le migliori farciture per le tue
Crostate e frolle


Puratós
Reliable partners in innovation

Quante cose puoi fare con la frolla...

Fragranti e autentici, i dolci a base frolla sono da sempre una soluzione **classica** ma che allo stesso tempo permette di realizzare prodotti **particolari** e dalla forma **accattivante**.

Che sia la classica crostata o una monoporzionata ricercata, scegliere la giusta farcitura è fondamentale per ottenere il miglior risultato che unisca **gusto** e **ottime performance** nell'utilizzo.

Puratos ha ideato questo ricettario per mostrarti tutti i **prodotti perfetti per le tue creazioni** e per darti **spunti e idee** per ricette innovative!



Vivafil è la linea professionale di farciture frutta multiuso, con percentuale di frutta garantita*. Grazie alla struttura cremosa e direttamente spatolabile, è ideale per l'utilizzo con sac à poche. Perfetta sia per utilizzo ante-forno che per farcitura post-cottura.

MORA 35%

FRUTTI DI BOSCO 35%

SUSINA 35%

CILIEGIA 35%

AMARENA 35%

FRAGOLA 35%

ALBICOCCA 35%

ARANCIA 15%

LIMONE 15%

Novità!

Oggi la gamma **Vivafil** si arricchisce di due nuove farciture con il **50% di frutta** per un gusto ancora più intenso, naturale e genuino.

ALBICOCCA ITALIANA 50%

FRUTTI DI BOSCO 50%



Confezione: Secchiello da 13 e 7 kg

Dosaggio: Pronto all'uso

Conservazione: 18 mesi
(nel suo imballo originale)

Vivafil La tradizione è la gamma di **confetture extra** con il **70% di frutta in pezzi garantita***, pensata per i professionisti più esigenti che desiderano dare alle loro creazioni un tocco davvero unico.

La linea Vivafil La tradizione si compone dei seguenti gusti:

**ALBICOCCA
E FAVE DI TONKA**



**AMARENA
E ANICE STELLATO**



**ARANCIA
E ZENZERO**



**LAMPONE
E ROSA**



Confezione: Secchiello da 4kg

Dosaggio: Pronto all'uso

Conservazione: 6 mesi (nel suo imballo originale)

Confetture extra

- Senza conservanti
- Senza aromi
- Senza coloranti

Altissima
percentuale di frutta
70%

Come da tradizione:

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



TOPFIL

MELA ITALIANA 90%



Topfil Mela Italiana 90% è la farcitura con cubetti di mele italiane Golden Delicious 10x10cm, dalla consistenza croccante e dal gusto genuino che fa davvero la differenza.

- *Texture croccante*
- *Gusto intenso e genuino*
- *Ottima tenuta in forno*
- *Perfetta per applicazioni post-cottura*
- *Finitura lucida e invitante*
- *Aromi naturali*



Confezione: Secchiello da 5 kg
Dosaggio: Pronto all'uso
Conservazione: 6 mesi, una volta aperto conservare in luogo fresco e asciutto

CARAT

Supercrem Nutty 313

Crema da farcitura e aromatizzazione; con il 13% di nocciole, unisce ad un intenso gusto di nocciola la massima versatilità in tutte le applicazioni.

- *Gusto delizioso*
- *Perfetta per farcire*
- *Ideale per aromatizzare*
- *Grande versatilità*
- *Pronta all'uso*



Confezione: Secchiello da 10 kg
Conservazione: 18 mesi, una volta aperto conservare in luogo fresco e asciutto

Gamma Deli

Deli è la gamma di **basi pronte all'uso**, per farcire in modo comodo e diretto i tuoi prodotti finiti. Gusto unico intenso che non lascerà le tue creazioni inosservate.

Facili da utilizzare

- Pronte all'uso e alla cottura
- Possono essere utilizzate crude o cotte, sole o miscelate con altri ingredienti
- Qualità costante del prodotto finito
- Nessuna rottura in forno

Pratiche

- Un unico prodotto per tante applicazioni e prodotti finiti
- Possono essere stoccate a temperatura ambiente
- Secchielli da 5 kg di veloce utilizzo
- Stabili alla surgelazione

Ottimo gusto

- Gusto naturale
- Ottimo aspetto e texture

Deli Cheesecake



Confezione: Secchiello da 5 kg

Dosaggio: Pronto all'uso

Conservazione: 6 mesi, una volta aperto conservare in luogo fresco e asciutto

CON IL
30% DI
FORMAGGIO
FRESCO

Deli Lemon Pie



Confezione: Secchiello da 5 kg

Dosaggio: Pronto all'uso

Conservazione: 6 mesi, una volta aperto conservare in luogo fresco e asciutto

CON IL
23%
DI LIMONE

Gamma Cremfil

Cremfil è la gamma di **creme pronte all'uso** gustose e versatili perfette per donare ai tuoi prodotti finiti quel tocco genuino che richiama la crema pasticcera tradizionale.

Cremfil Silk

- *Struttura setosa*
- *Gusto delicato*
- *Pronta all'uso*
- *Applicazioni ante e post-cottura*
- *Adatta alla surgelazione*



Confezione: Secchiello da 5 e 13 kg
Dosaggio: Pronto all'uso
Conservazione: 9 mesi, una volta aperto
conservare in luogo fresco e asciutto

Cremfil Classic

- *Struttura densa e corposa*
- *Particolarmente stabile in cottura*
- *Pronta all'uso*
- *Ideale per applicazioni post-cottura*
- *Adatta alla surgelazione*

Due gusti disponibili: Vaniglia e Cacao



Confezione: Secchiello da 13 kg
Dosaggio: Pronto all'uso
Conservazione: 9 mesi,
una volta aperto
conservare in luogo fresco e asciutto



Sfere di Mela

COMPOSIZIONE

- Pasta frolla
- Crema pasticcera alla cannella
- Topfil Mela Italiana 90%
- Miroir Glassage Neutre
- Fiore di zucchero

FROLLA CLASSICA

Mimetic Incorporation	600 g
Zucchero a velo	400 g
Uova Intere	80 g
Sale	3 g
Farina frolla	1000 g

CREMA ALLA CANNELLA

Cremfil Silk	100 g
Cannella	1 g

CUPOLA ALLA MELA

Topfil Mela Italiana 90%	100 g
--------------------------	-------

DECORAZIONE

Miroir Glassage Neutre	500 g
Fiore di zucchero	1 pz

PROCEDIMENTO

Frolla classica: Lavorare **Mimetic Incorporation** con lo zucchero in planetaria attrezzata con la foglia. Sciogliere il sale nelle uova e versare gradualmente sul composto. Aggiungere la farina e continuare a miscelare sino ad ottenere una massa omogenea. Conservarla in frigorifero per 12 ore coperta da pellicola. Stendere la pasta a 3 mm di spessore, coppare la forma desiderata e cuocere per circa 14 minuti a 175°C sulla parte esterna di uno stampo in silicone sferico.

Crema alla cannella: Miscelare gli ingredienti e dressare una piccola quantità alla base della frolla cotta.

Cupola alla mela: Dressare il **Topfil Mela Italiana 90%** in uno stampo semi-sferico. Pressare con una spatola per evitare bolle d'aria all'interno dello stesso. Cuocere a 185°C per 18 minuti circa. Porre in abbattitore.

Decorazione: Riscaldare a 40°C **Miroir Glassage Neutre**. Glassare le cupole di mela abbattute in precedenza. Porre sulla frolla. Decorare con il fiore in pasta zucchero.

Suggerimento: Al posto di **Cremfil Silk**, è possibile utilizzare **Cremfil Classic Vanille** oppure **Cremfil Classic Cocco**.



Sacher Tarte

COMPOSIZIONE

- Frolla cacao
- Vivafil Albicocca Italiana 50%
- Cake cioccolato belga e mandorla
- Ganache Belcolade Noir Selection
- Decorazione

FROLLA CACAO

Farina debole	470 g
Belcolade Polvere di Cacao Olandese	30 g
Zucchero a velo	200 g
Mimetic Incorporation	220 g
Uova intere	100 g

CAKE AL CIOCCOLATO BELGA & MANDORLA

Tegral Satin Cake Cioccolato Belga	350 g
Polvere di mandorla	150 g
PatisFrance Praliné Amande 50%	80 g
Uova	175 g
Acqua	50 g
Olio di semi	100 g

GANACHE NOIR SELECTION

Panna	220 g
Zucchero invertito	30 g
Belcolade Noir Selection CT	200 g
Burro	4 g

DECORAZIONE

Cake cioccolato belga & mandorla tostato	q.b.
Belcolade Noir Selection CT	q.b.

PROCEDIMENTO

Frolla cacao: Miscelare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciare riposare almeno 1 ora a temperatura 4°C prima di lavorarlo. Stendere dei fogli di 2 mm. Ritagliare le forme desiderate utilizzando gli appositi stampi. Cuocere a 170°C per 15 minuti forno ventilato a valvola aperta.

Cake al cioccolato belga & mandorla: Mixare tutti gli ingredienti in una planetaria attrezzata con foglia, ad alta velocità per 5 minuti. Inserire il composto su un quadro 35X50 cm. Cuocere a 165/170°C per 20-22 minuti a valvola chiusa. Far raffreddare a temperatura ambiente. Ritagliare un disco di diametro 16 cm e inserirlo nella base cotta che avremo dressato con uno strato di Vivafil Albicocca Italiana 50% .

Ganache Noir selection: Portare a bollore la panna con lo zucchero invertito. Versare il liquido sul cioccolato. Creare un'emulsione con il frullatore ad immersione. A 35°C incorporare il burro e mescolare bene. Colare il composto all'interno della tarte. Lasciar cristallizzare

Decorazione: Tostare la parte rimanente del cake al cioccolato, spezzarlo e ricoprire tutta la crostata. Stendere del cioccolato temperato su carta forno. Prima che cristallizzi, con l'aiuto di un coppa pasta liscio di diametro di 6 cm creare dei dischi. Attendere la completa cristallizzazione. Successivamente posizionare il disco al centro della crostata e con un phon termico riscaldare fino ad ottenere l'effetto come da foto.



Cuor di Amarena

COMPOSIZIONE

- Frolla al rum
- Vivafil La Tradizione Amarena 70% e Anice Stellato
- Cremfil Classic Vanille
- Harmony Sublimo Glaze & Go

FROLLA AL RUM

Mimetic Incorporation	250 g
Zucchero	250 g
Sale	1 g
Uova	125 g
Rum scuro	10 g
Baking	6 g
Farina	500 g

FARCITURA

Cremfil Classic Vanille	q.b.
Vivafil La tradizione Amarena 70% e Anice Stellato	q.b.

PROCEDIMENTO

Frolla al rum: Montare leggermente **Mimetic Incorporation** con zucchero e sale. Aggiungere la farina setacciata con il baking. Aggiungere gradualmente il rum alle uova. Far riposare 12 ore prima dell'utilizzo.

Farcitura: Farcire la pasta con 1 cm di spessore.

Montaggio: Stendere la pasta a 5 mm. Foderare dei cerchi da crostata imburattati. Farcire con uno strato di **Cremfil Classic Vanille** e uno strato di **Vivafil La tradizione Amarena 70% e Anice Stellato**. Chiudere con un ulteriore disco di pasta. Dorare con **Sunset Glaze CL**. Cuocere in un forno statico a 180°C suolo e 200°C cielo per circa 25 minuti. Lucidare con **Harmony Sublimo Glaze & Go** all'uscita del forno. Per forni ventilati cuocere a 190°C.

Suggerimento: Al posto di **Cremfil Classic Vanille**, è possibile utilizzare oppure **Cremfil Classic Cocoa** o **Cremfil Silk**.



Trancetti ricotta e frutti di bosco

COMPOSIZIONE

- Pasta frolla alle mandorle
- Vivafil Frutti di Bosco 35%
- Crema di ricotta
- Crumble alle mandorle

FROLLA ALLE MANDORLE PER CROSTATE

Mimetic Incorporation	260g
Zucchero a velo	230g
Polvere di mandorle	80g
Sale	3g
Uova intere	130g
Farina frolla	600g

FARCITURA

Vivafil Frutti di Bosco 35%	q.b.
-----------------------------	------

CREMA DI RICOTTA E AGRUMI

Cremfil Silk	780 g
Ricotta	250 g
Arancia grattugiata	2 g
Limone grattugiato	2 g
Cannella	2 g

CRUMBLE ALLE MANDORLE

Mimetic Incorporation freddo	270 g
Zucchero	300 g
Mandorle	300 g
Farina debole	360 g
Sale	2 g

PROCEDIMENTO

Frolla alle mandorle per crostate: Lavorare **Mimetic Incorporation** con lo zucchero in planetaria attrezzata con la foglia. Sciogliere il sale e le uova, versare gradualmente sul composto. Aggiungere la farina di mandorle e poi un terzo della farina frolla. Mescolare per qualche minuto ed aggiungere il resto della farina. Conservare in frigorifero per 12 ore coprendo con pellicola. Stendere la pasta a 3 mm di spessore e foderare lo stampo. Far riposare in frigo per qualche ora prima di procedere al montaggio.

Farcitura: Stendere uno strato di confettura Vivafil Frutti di Bosco 35% sul fondo di frolla.

Crema di ricotta e agrumi: Mescolare con una frusta in planetaria tutti gli ingredienti e versare nel fondo di frolla.

Crumble alle mandorle: Mescolare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciar riposare in frigo. Setacciare la pasta con maglia grossa, stendere su placche e abbattere. Cospargere di farina, mescolare, setacciare e stendere nuovamente in placca. Ricoprire la crostata e cuocere a 170°C per 30-35 minuti a seconda del diametro.

Suggerimento: Al posto di **Cremfil Silk**, è possibile utilizzare **Cremfil Classic Vanille** oppure **Cremfil Classic Cocoa**.



Crostata alla nocciola

COMPOSIZIONE

- Pasta frolla al cacao e mandorla
- Supercrem Nutty 313
- Massa cake alla nocciola
- Bagna al Grand Marnier
- Ganache al cioccolato

FROLLA AL CACAO E MANDORLA

Mimetic Incorporation	260 g
Zucchero a velo	230 g
Farina di mandorle	80 g
Sale	3 g
Uova intere	150 g
Farina frolla	540 g
Belcolade Polvere di Cacao Olandese	60 g

FARCITURA

Supercrem Nutty 313	100 g
---------------------	-------

MASSA CAKE ALLA NOCCIOLA

Tegral Satin Cake	800 g
Passionata	180 g
PatisFrance Praliné Noisette 50%	210 g
Burro fuso	120 g
Uova	350 g

BAGNA AL GRAND MARNIER

Acqua	500 g
Zucchero	200 g
Grand Marnier	50 g

GANACHE AL CIOCCOLATO

Belcolade Noir Selection CT	750 g
Panna 35% m.g.	500 g
Sciroppo di glucosio	100 g
Zucchero invertito	30 g

PROCEDIMENTO

Frolla al cacao e mandorla: Lavorare **Mimetic Incorporation** con lo zucchero in planetaria attrezzata con la foglia. Sciogliere il sale e le uova e versare gradualmente sul composto. Aggiungere la farina di mandorle e poi un terzo della farina frolla. Mescolare per qualche minuto ed aggiungere il resto della farina e **Belcolade Polvere di Cacao Olandese**. Conservare in frigorifero per 12 ore coprendo con pellicola. Stendere la pasta a 3 mm di spessore e foderare lo stampo. Far riposare in frigo per qualche ora prima di procedere al montaggio.

Farcitura: Stendere uno strato di **Supercrem Nutty 313** sul fondo di frolla e congelare per 30 minuti.

Massa cake alla nocciola: Mescolare per 4 minuti a media velocità tutti gli ingredienti e versare 1 cm di composto con la sac à poche. Cuocere per 25/30 minuti a 170°C.

Bagna al Grand Marnier: Preparare uno sciroppo con acqua e zucchero, far raffreddare ed aggiungere il Grand Marnier. Utilizzare per bagnare la superficie della torta quando ancora calda.

Ganache al cioccolato: Portare ad ebollizione la panna con il glucosio, versare sul cioccolato e lo zucchero invertito e mixare. Versare all'interno della crostata e livellare. Far cristallizzare e decorare.



Delizia al limone e mandorle

COMPOSIZIONE

- Pasta frolla alle mandorle
- Deli Lemon Pie
- Frangipane alle mandorle
- Bagna al limone
- Glassa Anidra

FROLLA ALLE MANDORLE

Burro	260 g
Zucchero a velo	230 g
Polvere di mandorle	80 g
Sale	3 g
Uova intere	130 g
Farina frolla	600 g

FARCITURA

Deli Lemon Pie	q.b.
----------------	------

FRANGIPANE ALLE MANDORLE

Polvere di mandorle	100 g
Zucchero a velo	100 g
Mimetic incorporation	100 g
Limone grattugiato	2 g
Farina	35 g
Uova	75 g

BAGNA AL LIMONE

Acqua	500 g
Zucchero	200 g
Limoncello 40 vol	50 g

GLASSA ANIDRA

Belcolade Blanc Selection	500 g
Olio di semi	100 g
Pistacchi tritati	150 g

PROCEDIMENTO

Frolla alle mandorle: Lavorare **Mimetic Incorporation** con lo zucchero in planetaria attrezzata con la foglia. Sciogliere il sale e le uova e versare gradualmente sul composto. Aggiungere la polvere di mandorle e poi un terzo della farina. Mescolare per qualche minuto ed aggiungere il resto della farina. Conservare in frigorifero per 12 ore coperta da pellicola. Stendere la pasta a 3 mm di spessore e foderare lo stampo. Far riposare in frigo per qualche ora prima di procedere al montaggio.

Farcitura: Stendere uno strato di **Deli Lemon Pie** sul fondo di frolla e congelare per 30 minuti.

Frangipane alle mandorle: Montare **Mimetic Incorporation** con la polvere di mandorle e lo zucchero a velo, aggiungere le uova ed infine la farina. Stendere 1 centimetro di massa sulla base già realizzata. Cuocere a 180°C per circa 20 minuti.

Bagna al limone: Preparare uno sciroppo con acqua e zucchero, far raffreddare ed aggiungere il limoncello. Utilizzare per bagnare la superficie della torta quando ancora calda. Abbattere in negativo e ricoprire la base della torta. Decorare con spuntoni di meringa e **Deli Lemon Pie**.

Glassa anidra: Sciogliere a 45°C Belcolade Blanc Selection e olio di semi. Aggiungere i pistacchi tritati. Utilizzare sul prodotto congelato.



Crostata pistacchio arancia e zenzero

COMPOSIZIONE

- Pasta frolla al pistacchio
- Vivafil La tradizione Arancia 70% e Zenzero
- Crumble al pistacchio

PASTA FROLLA AL PISTACCHIO

Farina debole	900 g
Mimetic incorporation	450 g
Pistacchio in polvere	100 g
Zucchero a velo	400 g
Sale	4 g
Uova	200 g
Pasta di pistacchio pura	20 g

FARCITURA

Vivafil La tradizione Arancia 70% e Zenzero	q.b.
---	------

CRUMBLE AL PISTACCHIO

Mimetic freddo	270 g
Zucchero	300 g
Pistacchio in polvere	300 g
Farina debole	360 g
Sale	12 g

DECORAZIONE

Miroir Glassage Neutre	q.b.
Pistacchi interi	q.b.
Scorza d'arancia	q.b.

PROCEDIMENTO

Pasta frolla al pistacchio: Mescolare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo. Stendere a 3 mm e foderare gli stampi desiderati.

Farcitura: Riempire le crostatine, con la farcitura **Vivafil La tradizione Arancia 70% e Zenzero**, restando più bassi del bordo di 5 mm.

Crumble al pistacchio: Mescolare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto quasi omogeneo. Dopo un riposo in frigo, passare la pasta al setaccio con maglia grossa, stendere su placche e abbattere. Cospargere di farina, dare una mescolata, setacciare e stendere nuovamente in placca. Ricoprire le crostatine, cuocere a 170°C per 18-20 minuti.

Decorazione: Riscaldare **Miroir Glassage Neutre** a 40°C e lucidare la crostata. Decorare con pistacchi interi e scorza d'arancia.





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

Seguici su

