

Ambiante

Il ricettario del maestro Alexander Sanchez



Puratos
Reliable partners in innovation



Ambiante

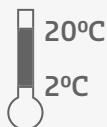
La crema vegetale zuccherata per decorazioni e torte a strati.

Ambiente è:

- Massima stabilità e resistenza alla rottura
- Ottima lavorabilità e scolpibilità
- Sviluppo oltre gli standard (+400%)
- Possibilità di congelare le torte decorate
- 9 mesi di shelf life a temperatura ambiente
- Senza colesterolo e TFA
- Senza proteine del latte

COME MONTARE AMBIANTE

Conservazione



Utilizzo



Montare con frusta a velocità media



MEDIA



Crema vegetale zuccherata per decorazioni e torte a strati.

Sunny Cake



Ingredienti

Cake

Tegral Satin Creme Cake	1000 g
Uova	350 g
Olio di semi di girasole	300 g
Acqua	225 g

Bagna al lampone

Acqua	1000 g
Zucchero	900 g
Liquore al lampone	250 g

Farcitura al pistacchio

Acqua	1000 g
Cremyvut 4x4	400 g
Passionata	1500 g
Praliné Pistache 52%	300 g

Decorazione

Ambiente	q.b.
----------	------

Procedimento

Cake: Miscelare in planetaria attrezzata con la foglia tutti gli ingredienti per 5 min. a velocità media. Dosare con il sac-à-poche negli stampi la quantità desiderata. Cuocere per 30 min. a 185°C (forno statico).

Bagna al lampone: Bollire l'acqua insieme allo zucchero. Aggiungere poi il liquore al lampone.

Farcitura al pistacchio: Realizzare la crema pasticcera miscelando acqua e Cremyvut 4x4 per 3 min. in planetaria. Far riposare il composto per 3 min. e miscelare nuovamente per altri 3 min. Aggiungere il Praliné ed infine la Passionata semi montata.

Decorazione: Montare Ambiente e decorare la torta realizzando dapprima la parte a girello ed infine quella floreale.

Floreal Dream



Ingredienti

Cake	
Tegral Satin Creme Cake Red Velvet	1000 g
Uova	350 g
Olio di semi di girasole	300 g
Acqua	225 g

Bagna alla ciliegia	
Acqua	1000 g
Zucchero	900 g
Kirsch	250 g

Farcitura al cioccolato bianco	
Acqua	500 g
Cremyvit 4x4	200 g
Cryst-o-fil Bianco	1000 g
Passionata	500 g

Decorazione	
Ambiante	q.b.

Procedimento

Cake: Miscelare in planetaria attrezzata con la foglia tutti gli ingredienti per 5 min. a velocità media. Dosare con il sac-à-poche negli stampi. Cuocere per 30 min. a 185°C (forno statico).

Bagna alla ciliegia: Bollire l’acqua insieme allo zucchero Aggiungere poi il Kirsch.

Farcitura al cioccolato bianco: Realizzare la crema pasticcera miscelando acqua e Cremyvit 4x4 per 3 min. in planetaria. Far riposare il composto per 3 min. e miscelare nuovamente per altri 3 min. Montare in planetaria con frusta il Cryst-o-Fil Bianco. Aggiungere la crema pasticcera ed infine incorporare Passionata montata.

Montaggio e decorazione: Montare Ambiente e creare le decorazioni floreali della torta con il sac-à-poche.

Liberty Blue



Ingredienti

Cake

Tegral Biscuit	1000 g
Uova	750 g
Acqua	100 g

Bagna al rum

Acqua	1000 g
Zucchero	900 g
Rum	150 g

Farcitura all'albicocca

Vivafil Albicocca 35%	q.b.
-----------------------	------

Farcitura al caramello

Acqua	500 g
Cremyvit 4x4	200 g
Deli Caramel	500 g
Passionata	500 g

Decorazione

Ambiente	q.b.
----------	------

Procedimento

Cake: Miscelare in planetaria attrezzata con la frusta tutti gli ingredienti per 8 min. ad alta velocità. Dosare con il sac-à-poche negli stampi. Cuocere per 25 min. a 180°C (forno statico).

Bagna al rum: Bollire l'acqua insieme allo zucchero. Quando lo sciroppo sarà raffreddato, aggiungere il rum.

Farcitura al caramello: Realizzare la crema pasticcera miscelando acqua e Cremyvit 4x4 per 3 min. in planetaria. Far riposare il composto per 3 min. e miscelare nuovamente per altri 3 min. Montare Passionata aggiungendo poi il Deli Caramel. Incorporare infine la crema pasticcera.

Decorazione: Montare Ambiente e decorare la torta a piacere, creando elementi floreali utilizzando il sac-à-poche e le diverse bocchette.

Kids Cake



Ingredienti

Cake

Tegral Satin Creme Cake	1000 g
Uova	350 g
Olio di Semi di girasole	300 g
Acqua	225 g

Bagna analcolica

Acqua	210 g
Zucchero	140 g
Scorza di arancia	10 g
Spremuta di arancia	150 g

Farcitura al cioccolato

Cremyvit 4x4	200 g
Acqua	500 g
Belcolade Noir Selection C501/J	140 g

Decorazione

Ambiente	q.b.
----------	------

Procedimento

Cake: Miscelare in planetaria tutti gli ingredienti con la foglia per 5 min a velocità media. Dosare con il sac-à-poche negli stampi. Cuocere per 30 min. a 185°C (forno statico)

Bagna analcolica: Bollire l'acqua con lo zucchero. Porre la scorza d'arancia in infusione 30 minuti. Quando fredda filtrare ed aggiungere poi la spremuta d'arancia.

Farcitura al cioccolato: Realizzare la crema pasticcera miscelando acqua e Cremyvit 4x4 per 3 minuti in planetaria. Far riposare il composto per 3 minuti e miscelare nuovamente per altri 3 minuti. Sciogliere il cioccolato ed aggiungerlo alla crema leggermente riscaldata (40°C).

Decorazione: Montare Ambiente e decorare a piacere, creando gli elementi preferiti secondo il soggetto da realizzare.



Crisantemo

In Italia il crisantemo fiorisce alla fine di ottobre e proprio per la concomitanza della fioritura con la celebrazione dei defunti si è soliti attribuire a questo fiore un significato funesto. In realtà però il nome, che deriva dal greco, letteralmente significa fiore d'oro ed è quindi stato associato a valenze assolutamente positive.

Decorare con un crisantemo può significare molte cose, ad esempio:

- Bianco: Verità e dolore, un cuore sconsolato, sei un amico meraviglioso.
- Giallo: Indica un amore trascurato
- Rosso: Significa "Ti Amo"

Bocchetta



Procedimento



1

Posizionare al centro del supporto una base di Ambiente

2

Iniziare i petali del Crisantemo partendo dal centro



3

Continuare andando a ricoprire l'intera base del supporto

4

Decorare con l'aerografo come mostrato in fotografia





Girasole

Il girasole è una pianta straordinaria: è impossibile non notare il suo splendido fiore, che spicca per il colore giallo intenso, per la dimensione e per l'altezza dello stelo. Decorazioni con i girasoli sono ideali per una laurea o per un amico o un collega che ha raggiunto un traguardo importante: è infatti un fiore che con la sua solarità si presta a rappresentare vittoria e successo! Il girasole infine è il fiore perfetto se si vuole augurare una guarigione o se si vuole regalare un po' di positività: regalare un girasole sarà come donare un raggio di sole!

Bocchetta



Procedimento



1

Preparare delle basi di cioccolato fondente

2

Posizionare la base di cioccolato sul supporto



3

Realizzare i petali del Girasole sul perimetro esterno della base

4

Decorare con l'aerografo come mostrato in fotografia





Margherita

La margherita assume sempre un significato positivo. Si tratta di un fiore che si dona per lieti eventi e per messaggi positivi. Il concetto predominante legato a questo fiore è la verità. Si tratta di un fiore semplice, delicato, che simboleggia amore fedele e pazienza. La margherita simboleggia anche l'innocenza giovanile, tant'è che un tempo le ragazze vi si adornavano i capelli. Anche la forma del fiore ha il suo significato: i petali a raggiera attorno al disco centrale giallo ricordano il sole e quindi il fiore "porta il sole nella vita delle persone".

Bocchetta



Procedimento



1

Posizionare al centro del supporto una base di Ambiente

2

Realizzare i petali della Margherita partendo dal centro



3

Creare il pistillo del fiore con un punto decorativo

4

Decorare con l'aerografo come mostrato in fotografia





Viola del pensiero

La viola del pensiero, nota anche come Pensée o Pansè, è una delle piante da fiore più conosciute e coltivate per la fioritura, è disponibile in qualsiasi periodo dell'anno ed è sempre molto duratura. E' un fiore collegato ai pensieri positivi, ai ricordi dolci, a un passato nostalgico e bello. I colori con cui possono essere decorati i fiori sono molto vari: spaziano dal bianco, al blu, al giallo, all'arancione, al rosa, al rosso.

Bocchetta



Procedimento



1

Posizionare al centro del supporto una base di Ambiente

2

Realizzare i 5 petali della Viola partendo dal centro



3

Creare il pistillo del fiore con un punto decorativo

4

Decorare con l'aerografo come mostrato in fotografia





Scarica la nostra app 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