



ALEXANDER SANCHEZ

Cake Art



AMBIANTE

La crema vegetale zuccherata per decorazioni e torte a strati.

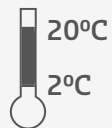
Le caratteristiche di Ambiente:

- 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

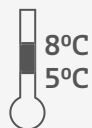


COME MONTARE AMBIANTE

Conservazione



Utilizzo



Montare con frusta a velocità media



MEDIA



SUNNY CAKE

INGREDIENTI

Cake

Tegral Satin Cake	1000 g
Uova	350 g
Olio di semi di girasole	300 g
Acqua	200 g

Bagna al lampone

Acqua	1000 g
Zucchero	900 g
Liquore al lampone	250 g

Farcitura al pistacchio

Acqua	1000 g
Cremyvit 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 minuti a velocità media. Dosare con il sac-à-poche negli stampi la quantità desiderata. Cuocere per 30 minuti 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 Cremyvit 4x4 per 3 minuti in planetaria. Far riposare il composto per 3 minuti e miscelare nuovamente per altri 3 minuti. 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 Cake Yogurt	1000 g
<u>Uova</u>	<u>350 g</u>
<u>Olio di semi di girasole</u>	<u>300 g</u>
<u>Acqua</u>	<u>200 g</u>

Bagna alla ciliegia

<u>Acqua</u>	<u>1000 g</u>
<u>Zucchero</u>	<u>900 g</u>
<u>Kirsch</u>	<u>250 g</u>

Farcitura al cioccolato bianco

<u>Acqua</u>	<u>500 g</u>
Cremyvit 4x4	200 g
Cryst-o-fil Bianco	1000 g
Passionata	500 g

Decorazione

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

PROCEDIMENTO

Cake: Miscelare in planetaria attrezzata con la foglia tutti gli ingredienti per 5 minuti a velocità media. Dosare con il sac-à-poche negli stampi. Cuocere per 30 minuti 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 minuti in planetaria. Far riposare il composto per 3 minuti e miscelare nuovamente per altri 3 minuti. 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.



FLOREAL SPRING

INGREDIENTI

Cake

Tegral Biscuit Lactose Free	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 minuti a velocità massima. Dosare con il sac-à-poche negli stampi. Cuocere per 25 minuti a 180°C (forno statico).

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

Farcitura al caramello: 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 Montare Passionata aggiungendo poi il Deli Caramel. Incorporare infine la crema pasticcera fatta precedentemente.

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



VANITY

INGREDIENTI

Cake

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

Bagna alla fragola

<u>Acqua</u>	<u>1000 g</u>
<u>Zucchero</u>	<u>900 g</u>
<u>Liquore alla fragola</u>	<u>250 g</u>

Farcitura al cioccolato fondente

Cremyvit 4x4	400 g
<u>Acqua</u>	<u>1000 g</u>
Belcolade Noir Selection C.T.	300 g
Passionata	1500 g

Decorazione

Ambiente	q.b.
Vivafil Fragola 35%	q.b.

PROCEDIMENTO

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

Bagna alla fragola: Bollire l'acqua insieme allo zucchero. Aggiungere poi il liquore alla fragola.

Farcitura al cioccolato fondente: In planetaria attrezzata di frusta miscelare Cremyvit e acqua per 3 minuti ad alta velocità. Attendere 3 minuti e miscelare nuovamente per rendere la struttura cremosa. Aggiungere il cioccolato fondente sciolto ed infine la passionata semi-montata.

Montaggio e decorazione: Montare Ambiente e decorare la torta. Porre uno strato di Vivafil Fragola e ultimare la decorazione creando le rose utilizzando la sac-à-poche.



BUNNY BE GOOD

INGREDIENTI

Cake

Tegral Satin Cake	1000 g
Uova	350 g
Olio di semi di girasole	300 g
Acqua	200 g

Bagna al lampone

Acqua	1000 g
Zucchero	900 g
Liquore al lampone	250 g

Farcitura al limone

Acqua	1000 g
Cremyvit 4x4	400 g
Passionata	1500 g
Carat Supercrem Lemon 300	500 g

Decorazione

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

PROCEDIMENTO

Cake: Miscelare in planetaria attrezzata con la foglia tutti gli ingredienti per 5 minuti a velocità media. Dosare con il sac-à-poche negli stampi la quantità desiderata. Cuocere per 30 minuti 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 Cremyvit 4x4 per 3 minuti in planetaria. Far riposare il composto per 3 minuti e miscelare nuovamente per altri 3 minuti. Montare la Passionata aggiungendo poi il Carat Supercrem. Incorporare infine la crema pasticcera fatta precedentemente.

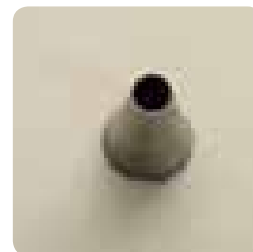
Decorazione: Montare Ambiente e decorare la torta creando le carote, l'insalata e il coniglio utilizzando la sac-à-poche e le diverse bocchette.





GARFIELD

Garfield è un fumetto creato da Jim Davis, con protagonista il gatto Garfield, il cane Odie, e il loro inetto proprietario Jon Arbuckle. Detiene dal 2001 il primato come striscia a fumetti più pubblicata al mondo. La prima rivista italiana a pubblicare le strisce di Garfield è stata Eureka nel 1981.

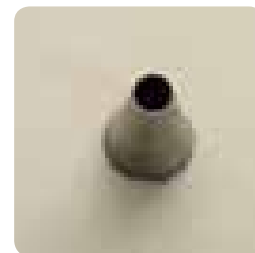


BOCCHETTA



LOLA

Lola è una mucca Frisone, caratteristica razza di mucche con una pezzatura di aree bianche e nere che si alternano sul mantello e solitamente sono nettamente delineate le une rispetto alle altre. La razza Frisone, come suggerisce il nome, è originaria della regione della Frisia, a cavallo tra i Paesi Bassi e la Germania.



BOCCHETTA



BOCCHETTA

ROSA

La rosa è uno dei fiori più conosciuti e ad essa, nei secoli, sono stati attribuiti molti significati. Decorare con una rosa può significare molte cose, ad esempio:

- Rosa Rossa: simboleggia la passione, l'amore.
- Rosa Bianca: rappresenta l'amore puro e spirituale.
- Rosa Rosa: regalatela a un vostro caro amico, come segno d'affetto.
- Rosa Blu: rappresenta il mistero e saggezza.
- Rosa Gialla: è simbolo di vivacità, ma anche di gelosia.



1
Posizionare al centro una piccola base allungata di panna.



2
Realizzare un primo petalo chiuso.



3
Formare i petali tutt'intorno. Infine, inclinare leggermente il supporto realizzando petali nella parte bassa.



GERBERE

Da sempre le gerbere sono confuse con le margherite per la loro grande somiglianza, ma basta guardarle attentamente per capire quanto siano cromaticamente diverse! Fu portata in Italia per la prima volta da un floricoltore tedesco, intorno al 1930.



BOCCHETTE



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



BOCCHETTA

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.



1
Posizionare al centro del supporto una base di Ambiente



2
Realizzare i 5 petali della Viola partendo dal centro e creare il pistillo del fiore con un punto decorativo



3
Decorare con l'aerografo come mostrato in fotografia



BOCCHETTA

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"



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

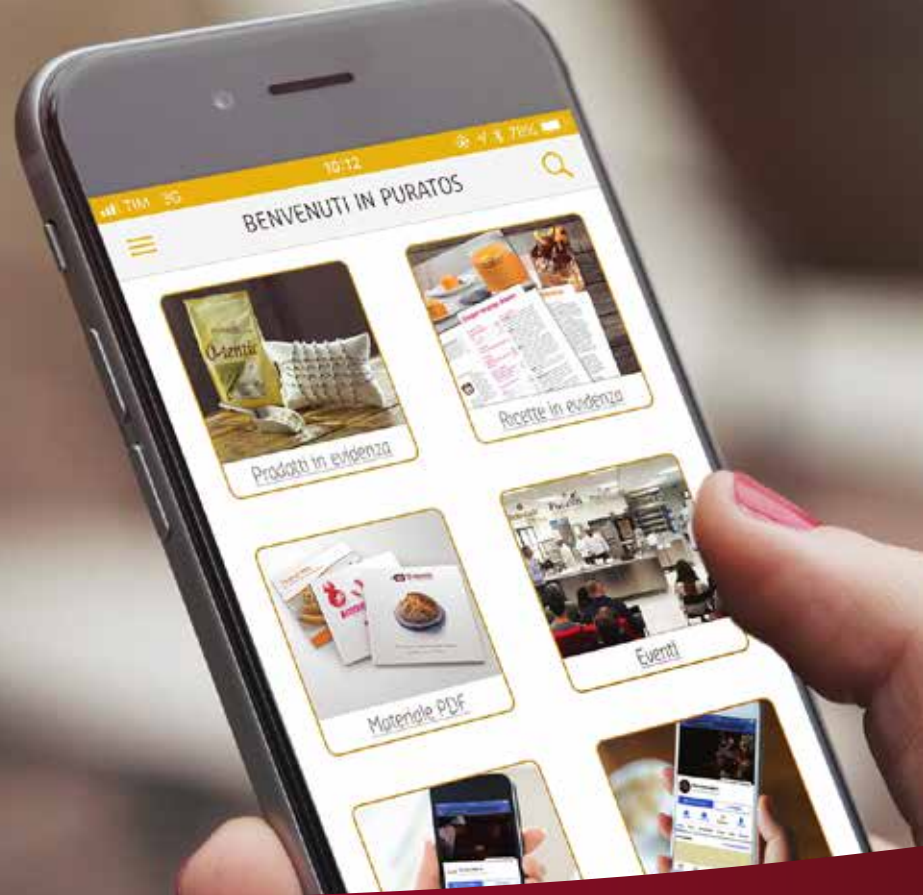
MyPuratos

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