# Carat Nuxel Hazelnut

puratos
Food Innovation for Good

# Producten in de kijker

## CARAT NUXEL HAZELNUT

Kant-en-klare notenvulling, gemaakt met duurzame ingrediënten, een romige textuur en een rijke hazelnootsmaak. Kan voor en na het bakken gebruikt worden.

## VERBETERAARS

- **Soft'R Cashmere Acti-Plus:** pastaverbeteraar voor producten met een zachte textuur, een uitstekende vershouding en een verbeterde afbeet. Geeft een verfijnde smaak aan uw luxeproducten.
- **S500 Acti-Plus:** veelzijdige poederverbeteraar met hoge performantie voor krokante producten. Zorgt voor nog meer tolerantie in uw degen. Met deze verbeteraar zal u voortaan ook blaasjes vermijden tijdens het remrijsproces.

## SAPORE DESEMS

**Sapore** staat voor een gamma van natuurlijke bakkerijproducten op basis van fermentatie. Elke Sapore heeft een unieke smaak en origine, afgestemd op een bepaalde applicatie.

- **Sapore Carmen 50:** gepasteuriseerde lactische tarwedesem voor luxeproducten en viennoiserie. Verbetert de aroma's van boter en melk in uw producten en geeft ze een fijnere kruim.

## EASY LUXE

25% mengeling in poeder waarmee u op een eenvoudige manier heerlijke suiker- en rozijnenbroden, brioches en taarten maakt. Daarnaast kunt u er ook sandwiches mee maken. Geeft uw producten een uitstekende smaak, een zachte, malse kruim en het verlengt hun vershouding. Met dit product kan u de voedingswaarden van uw luxeproducten verbeteren door hun vetgehalte te verlagen.

## MIMETIC

Ons **Mimetic** gamma, een nieuwe generatie vetstoffen, is de ideale oplossing voor producten met een superieure kwaliteit, die langer vers blijven.

- **Mimetic Incorporation:** nieuwe generatie vetstof voor gebruik in al uw luxeproducten. Geeft een superieure kwaliteit aan al uw producten met een smaakprofiel vergelijkbaar met boter alsook een langere vershouding.
- **Mimetic 20** en **Mimetic 32:** nieuwe generatie vetstof voor gelamineerde producten met een unieke en rijke smaak die wegsmelt in de mond. Mimetic 20 is ideaal voor verwerking op lagere temperatuur, type boter, en Mimetic 32 is ideaal voor verwerking op hogere temperatuur, type margarine.

## SUNSET GLAZE XTLR

Kant-en-klaar vloeibaar doreermiddel zonder ei, dat een mooie gouden glans aan uw producten geeft. Aan te brengen met borstel of spuitmachine. Kan tot 30% verdund worden.

# Trio van koeken

## 1. Deeg

| Ingrediënten | g | % |
|---|---|---|
| Bloem 11,5/680 | 1000 | 100 |
| Water (±) | 450 | 45 |
| Gist | 50 | 5 |
| Zout | 17 | 1,7 |
| Suiker | 70 | 7 |
| **Puratos S500 Acti-Plus** | **10** | **1** |
| **Puratos Sapore Carmen 50** | **50** | **5** |
| **Puratos Mimetic Incorporation** | **50** | **5** |
| **Puratos Mimetic 20** of **32*** | **500** | **50** |

**Toevetstof niet aan het deeg toevoegen: 500 g **Mimetic 20** of **Mimetic 32** voor 1,7 kg deeg.*

## 2. Vulling

Spuit 20 g **Carat Nuxel Hazelnut** in een siliconen mat met halve bollen en een diameter van 4 cm. Plaats in de diepvries.

## Werkwijze

### Kneding

**Kneedtijd (spiraal)** 5 min. in 1ste versnelling en 5 min. in 2de versnelling.

**Deegtemperatuur** 22°C

**Massarijs** Na het kneden, de deegstukken uitrollen op ± 1,5 cm dikte en inpakken in plastiek. Dit om sneller de koude op te nemen. Deze gedurende 30 min. in de diepvries plaatsen aan -18°C.

**Toeren** 2 toeren van 4 geven (2 dubbele) of 3 toeren van 3 (3 enkele).

**Bolrijs** 30 min. in de koeling of 15 min. in de diepvries in plastiek verpakt.

### Opmaak

**Opmaak** Uitrollen op 74x38 cm.
**Vierkant:** 9x9 cm snijden (60 à 65 g).
**Molentje:** 9x9 cm snijden (60 à 65 g). De hoeken insnijden en in een molentje plooien.
**Swirl:** deegstuk in de breedte oprollen, zonder spanning, en snijden op 2 cm breed (60 à 65 g). In een siliconen mat leggen met een diameter van 9 cm.

**Eindrijs** 90 min.; 28°C; 80% R.V.

### Decoratie voor het bakken

Doreren met Puratos **Sunset Glaze Xtlr**.
**Vierkant:** de diepgevroren **Carat Nuxel Hazelnut** (2) induwen en bestrooien met een 50/50 mengeling **Puratos Florex** en gebroken hazelnoten.
**Molentje:** de diepgevroren **Carat Nuxel Hazelnut** (2) induwen en bestrooien met cacao-hazelnoot crumble.
**Swirl:** de diepgevroren **Carat Nuxel Hazelnut** (2) induwen en lichtjes bestrooien met **Puratos Bresillienne 70%**.

### Bakken

**Oventemperatuur** 210°C met lichte stoom toevoegen.

**Baktijd** 17 à 19 min.

# Basisrecept

## 1. Deeg zachte luxe op basis van **Soft'R Cashmere Acti-Plus**

| Ingrediënten | g | % |
|---|---|---|
| Bloem 11,5/680 | 1000 | 100 |
| Water (±) | 430 | 43 |
| Gist | 50 | 5 |
| Zout | 20 | 2 |
| Suiker | 90 | 9 |
| Gecondenseerde melk | 20 | 2 |
| **Puratos Soft'R Cashmere Acti-Plus** | **150** | **15** |
| **Puratos Sapore Carmen 50** | **50** | **5** |
| **Puratos Mimetic Incorporation** | **50** | **5** |

### Werkwijze

**Kneding**

| | |
|---|---|
| **Kneedtijd (spiraal)** | 4 min. in 1ste versnelling en 3 min. in 2de versnelling. Vervolgens de **Soft'R Cashmere Acti-Plus** en de **Mimetic Incorporation** toevoegen en nogmaals 4 min. in 1ste versnelling en 3 min. in 2de versnelling. |
| **Deegtemperatuur** | 26°C |

of

## 1. Deeg zachte luxe op basis van **Easy Luxe**

| Ingrediënten | g | % |
|---|---|---|
| Bloem 11,5/680 | 750 | 75 |
| Water (±) | 420 | 42 |
| Gist | 50 | 5 |
| **Puratos Easy Luxe** | **250** | **25** |
| **Puratos Mimetic Incorporation** of boter | **50** | **5** |

### Werkwijze

**Kneding**

| | |
|---|---|
| **Kneedtijd (spiraal)** | 5 min. in 1ste versnelling en 5 min. in 2de versnelling. |
| **Deegtemperatuur** | 26°C |

# Swirl

## 2. Vulling

Spuit ± 10 à 15 g **Carat Nuxel Hazelnut** in een siliconen mat met halve bollen en een diameter van 3 cm. Plaats in de diepvries.

## Werkwijze

| | |
|---|---|
| **Afwegen** | 1350 g van het basisrecept (1). |
| **Bolrijs** | 5 à 10 min. |

### Opmaak

| | |
|---|---|
| **Opmaak** | Uitrollen tot 35 à 40 cm breed en 2 mm dikte en in de diepvries plaatsen. Een dun laagje **Carat Nuxel Hazelnut** (± 280 g) opstrijken en lichtjes bestrooien met **Puratos Bresilienne 70%**. Oprollen en snijden (± 65 à 70 g). Deze in een ingevette siliconen mat van 10 cm diameter leggen of op een ingevette bakplaat. |
| **Narijs** | 70-80 min.; 28°C; 80% R.V. |

### Decoratie voor het bakken

Doreren met **Puratos Sunset Glaze Xtlr**. Voor het inovenen, de diepgevroren **Carat Nuxel Hazelnut** (2) in de swirl duwen.

### Bakken

| | |
|---|---|
| **Oventemperatuur** | 230°C |
| **Baktijd** | 8 à 10 min. |

# Mastel

## 2. Krokante deeg

| Ingrediënten | g | % |
|---|---|---|
| Bloem | 120 | 12 |
| Boter | 100 | 10 |
| Bruine cassonade | 100 | 10 |
| **Belcolade Cacaopoeder Cacao-Trace** | **20** | **2** |

Alles samen kneden tot een homogeen deeg. Uitrollen tussen 2 bakpapieren op een dikte van 1,8 mm en in de diepvries bewaren.

## 3. Vulling

Spuit ± 25 g **Carat Nuxel Hazelnut** in een siliconen mat met een diameter van 4 cm en plaats in de diepvries.

## Werkwijze

**Afwegen** 1800 g, 30 stuks van 60 g, van het basisrecept (1).

**Bolrijs** 15 min. in de koelkast.

### Opmaak

**Opmaak**

**Optie 1:** het deegbolletje met het slot naar boven licht plat duwen en hier de bevroren **Carat Nuxel Hazelnut** (3) invouwen. Lichtjes rond opbollen en op een ingevette bakplaat leggen.

**Optie 2:** het deegbolletje met het slot naar beneden op een ingevette bakplaat leggen. Na 15 min. rijzen, lichtjes afduwen en een holte in het midden maken. Verder laten narijzen tot ¾ narijs en weer de holte induwen.

**Narijs** 60-70 min.; 28°C; 80% R.V.

### Decoratie voor het bakken

**Optie 1:** doreren met **Puratos Sunset Glaze Xtlr**. Krokant deeg (2) van 8 cm diameter uitsteken en deze juist voor het bakken op de mastel leggen.

**Optie 2:** doreren met **Puratos Sunset Glaze Xtlr**. In het midden de diepgevroren **Carat Nuxel Hazelnut** (3) duwen. Vervolgens krokant deeg (2) van 8 cm diameter uitsteken en in het midden een holte van 4 cm diameter maken. Deze op de mastel leggen.

### Bakken

**Oventemperatuur** 240°C

**Baktijd** 8 à 9 min.

# Knopen

## Werkwijze

| | |
|---|---|
| **Afwegen** | 1200 g van het basisrecept (1). |
| **Bolrijs** | 15 min. in de koelkast. |

### Opmaak

| | |
|---|---|
| **Opmaak** | Uitrollen op 40 cm breed en 2 mm dikte. Even in de diepvries laten opstijven. Op 2/3de van het deegoppervlak 240 g **Carat Nuxel Hazelnut** strijken in de lengte, in 3 plooien (eerst het stukje deeg zonder **Carat Nuxel Hazelnut** toeplooien) en snijden zoals een lange suisse (100 g). Vervolgens overlangs in 3 snijden tot 3/4de van de lengte en vlechten.<br>**Groot:** oprollen en 4 stuks in een vierkante broodvorm leggen (14 op 14 cm en 5 cm hoog).<br>**Klein:** in een individueel vormpje leggen (6 cm diameter en 4 cm hoog). |
| **Narijs** | 60-70 min.; 28°C; 80% R.V. |

### Decoratie voor het bakken

Doreren met **Puratos Sunset Glaze Xtlr**.

### Bakken

| | |
|---|---|
| **Oventemperatuur** | **Groot:** 200°C / **Klein:** 230°C |
| **Baktijd** | **Groot:** 30 min. / **Klein:** 8 à 9 min. |

# Carat Nuxel Hazelnut is een kant-en-klare notenvulling, gemaakt met duurzame ingrediënten, een romige textuur en een rijke hazelnootsmaak.

**TRENDS**

Als bakker, patissier of chocolatier wil u enkel het beste om uw klanten te verwennen. Naast de smaak- en textuurbeleving willen consumenten ook voedsel dat **ethisch verantwoord** is. Consumenten geven om de mens en de planeet.

Noten zijn de tweede meest favoriete smaak in zoetwaren, met **hazelnoten** veruit de nummer één.

Het cacaopoeder is afkomstig van ons **Cacao-Trace*** programma

De **palmolie** komt van **duurzame** bronnen en is **RSPO SG** gecertificeerd

Bevat **13 %** hazelnoten, **duurzaam** geteeld

De verpakking is **100% recycleerbaar!**

*Cacao-Trace is een programma voor duurzame cacao dat streeft naar meerwaarde voor alle betrokken partijen, van cacaoboer tot chocoladeliefhebber.*

7044 - 12/2022

**www.puratos.be**

puratos
Food Innovation for Good

**Puratos NV/SA -** Industrialaan 25, Zone Maalbeek - B-1702 Groot-Bijgaarden, Belgium
T +32 2 481 42 42 - F +32 2 481 43 46 - E info@puratos.be