

Inspiratie

voor zoete snacks



Oh so
sweet...



Soft sweet pizza

Basisrecept met Easy Luxe	p5
Basisrecept met Soft'R Cashmere Acti-Plus	p5
Chocolat Intense	p7
Banana Chocolat	p10
Citron Framboise	p13
Like a Snick Snack	p14
Poire Belle Hélène	p19
Pomme Façon Tatin	p20
Speculoos Mandarijn	p23
Strawberry Cheesecake	p26

Brioche moelleux

Basisrecept	p29
Caramel	p30
Chocolade	p33



Soft sweet pizza



Basisrecept met Puratos Easy Luxe 25%

INGREDIËNTEN

		%
Tarwebloem 11,5/680	750 g	75
Verse gist	60 g	6
Water (±)	380 g	38
Puratos Easy Luxe 25%	250 g	25
Puratos Mimetic Incorporation	100 g	10

WERKWIJZE

Kneettijd (spiraal)	6 min. in 1 ^{ste} versnelling en 5 min. in 2 ^{de} versnelling.
Deegtemperatuur	26°C
Massarijs	5 min.
Afwegen	2400 g voor 30 stuks.
Bolrijs	15 min.
Opmaak	Verdelen in 30 stuks en opbollen. 15 min. afgedekt in de koeling laten bekomen.
Handeling na opmaak	De deegbolletjes afplatten en uitrollen op 4 mm in één richting. De deegstukjes 2x laten doorgaan op 4 mm.

Plaats eventueel in de koeling om gemakkelijk de verschillende soorten achter elkaar af te werken.

Basisrecept met Puratos Soff'R Cashmere Acti-Plus

INGREDIËNTEN

		%
Tarwebloem 11,5/680	1000 g	100
Verse gist	50 g	5
Zout	17 g	1,7
Water (±)	410 g	41
Suiker	70 g	7
Puratos Soff'R Cashmere Acti-Plus	150 g	15
Puratos Mimetic Incorporation	100 g	10
Puratos Sapore Carmen	50 g	5

WERKWIJZE

Kneettijd (spiraal)	4 min. in 1 ^{ste} versnelling en 3 min. in 2 ^{de} versnelling. De Soff'R Cashmere Acti-Plus en Mimetic Incorporation toevoegen en opnieuw 4 min. in 1 ^{ste} versnelling en 3 min. in 2 ^{de} versnelling kneden.
Deegtemperatuur	26°C
Massarijs	5 min.
Afwegen	2400 g voor 30 stuks.
Bolrijs	15 min.
Opmaak	Verdelen in 30 stuks en opbollen. 15 min. afgedekt in de koeling laten bekomen.
Handeling na opmaak	De deegbolletjes afplatten en uitrollen op 4 mm in één richting. De deegstukjes 2x laten doorgaan op 4 mm.

Plaats eventueel in de koeling om gemakkelijk de verschillende soorten achter elkaar af te werken.





Chocolat Intense

SAMENSTELLING

1. Basisrecept (zie p5)
2. Cacaomacaronade
3. Chocolade Gourmand
4. Hazelnootpasta
5. Hazelnootcrunch Chocolat

INGREDIËNTEN

2. Cacaomacaronade 15 g per stuk

Water	250 g
PatisFrance Patis' Macaron	1000 g
Belcolade Cacaopoeder Cacao-Trace CP1	50 g

3. Chocolade Gourmand 12 g per stuk

Belcolade Selection Lait Gourmand Bar 35 Cacao-Trace	400 g
--	-------

4. Hazelnootpasta 18 g per stuk

Puratos Carat Nuxel Hazelnut Cacao-Trace	400 g
--	-------

5. Hazelnootcrunch Chocolat 15 g per stuk

Hazelnoten	300 g
Suiker	100 g
Eiwit	20 g
Belcolade Selection Noir Grains K10 Cacao-Trace	75 g

WERKWIJZE

Cacaomacaronade

Breng het water op 50°C en klop samen met de **Patis' Macaron** op met de vlinder gedurende 4 min. op de hoogste snelheid. Voeg het **Cacaopoeder Cacao-Trace** toe om op smaak te brengen.

Chocolade Gourmand

Snij in grove stukken.

Hazelnootpasta

Klaar voor gebruik.

Hazelnootcrunch Chocolat

Breek de hazelnoten grof. Meng alles samen totdat de suiker mooi rond de noten verdeeld is.

OPBOUW

Verdeel de cacaomacaronade (2) over de gekoelde deegstukjes (1) en spuit hierop een lijn hazelnootpasta (4). Bestrooi met chocolade gourmand (3) en bestrooi royaal met de hazelnootcrunch chocolat (5). Plaats in de diepvries om later af te bakken of laat in de ruimte rijzen gedurende ongeveer 30 min.

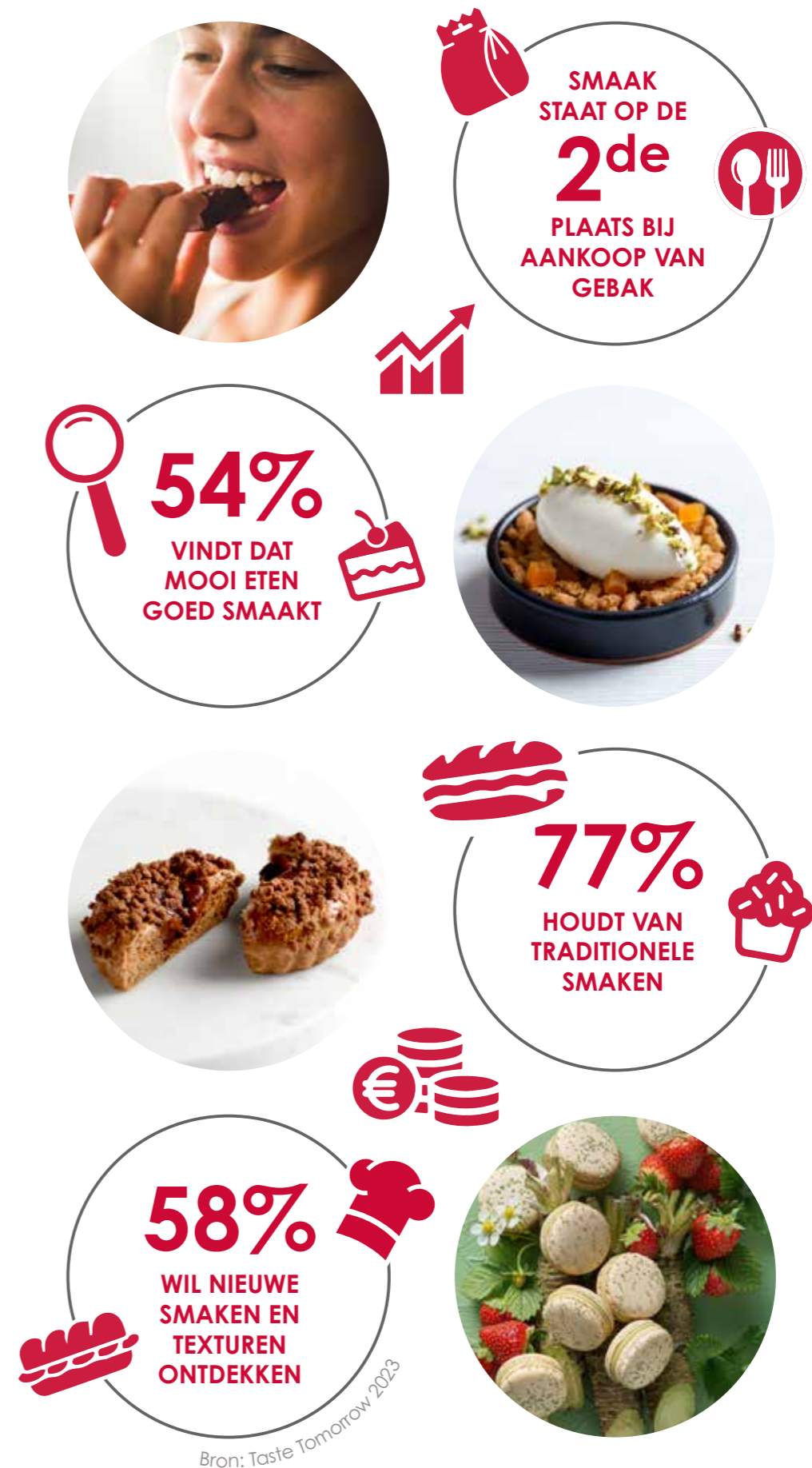
BAKKEN

Bak 10 min. af in een vloeroven op 230°C. Hou de dampsleutel gesloten.



Smaak

Consumenten gaan op zoek naar **klassiekers in een modern jasje** met verrassende smaken en texturen.



Banana Chocolat

SAMENSTELLING

1. Basisrecept (zie p5)
2. Banketbakkersroom
3. Chocoladedruppels
4. Bananenvulling
5. Walnotencrunch

INGREDIËNTEN

2. Banketbakkersroom 20 g per stuk

Water	1000 g
Puratos Cremyvit	400 g

3. Chocoladedruppels 7 g per stuk

Belcolade Selection Noir Grains K10 Cacao-Trace	210 g
---	-------

4. Bananenvulling 25 g per stuk

Puratos Topfil Finest Banana Smooth 70%	900 g
---	-------

5. Walnotencrunch 10 g per stuk

Walnoten	200 g
Suiker	100 g
Eiwit	20 g

WERKWIJZE

Banketbakkersroom

Voeg water op kamertemperatuur toe aan de **Cremyvit**. Klop gedurende 4 min. op aan gemiddelde tot hoge snelheid tot een gladde crème. Laat even opstijven om voor de verwerking los te kloppen.

Chocoladedruppels

Klaar voor gebruik.

Bananenvulling

Klaar voor gebruik.

Walnotencrunch

Breek de walnoten grof. Meng alles samen en zorg dat de suiker mooi rond de noten verdeeld is.

OPBOUW

Verdeel de banketbakkersroom (2) over de gekoelde deegstukjes (1) en strooi hierop de chocoladedruppels (3). Spuit hierop doppen bananenvulling (4) en bestrooi royaal met de walnotencrunch (5). Plaats in de diepvries om later af te bakken of laat in de ruimte rijzen gedurende ongeveer 30 min.

BAKKEN

Bak 10 min. af in een vloeroven op 230°C. Hou de dampsluutel gesloten.





Citron Framboise

SAMENSTELLING

1. Basisrecept (zie p5)
2. Citroenvulling
3. Frambozenvulling
4. Pistachecrunch

INGREDIËNTEN

2. Citroenvulling 18 g per stuk

Puratos Deli Lemon Pie	540 g
------------------------	-------

3. Frambozenvulling 30 g per stuk

Puratos Topfil Finest Raspberry Seeds 70%	900 g
---	-------

4. Pistachecrunch 10 g per stuk

Pistachenoten	200 g
Suiker	100 g
Eiwit	20 g

WERKWIJZE

Citroenvulling

Klaar voor gebruik.

Frambozenvulling

Klaar voor gebruik.

Pistachecrunch

Breek de pistachenoten grof. Meng alles samen en zorg dat de suiker mooi rond de noten verdeeld is.

OPBOUW

Verdeel de citroenvulling (2) over de gekoelde deegstukjes (1), spuit hierop een lijn frambozenvulling (3) en bestrooi royaal met de pistachecrunch (4). Plaats in de diepvries om later af te bakken of laat in de ruimte narijzen gedurende ongeveer 30 min.

BAKKEN

Bak 10 min. af in een vloeroven op 230°C. Hou de dampslutegel gesloten.



Like a Snick Snack

SAMENSTELLING

1. Basisrecept (zie p5)
2. Cacaomacaronade
3. Chocolate Gourmand
4. Karamelvulling
5. Pindacrunch

INGREDIËNTEN

2. Cacaomacaronade 15 g per stuk

Water	250 g
PatisFrance Patis'Macaron	1000 g
Belcolade Cacaopoeder Cacao-Trace CP1	50 g

3. Chocolate Gourmand 12 g per stuk

Belcolade Selection Lait Gourmand Bar 35 Cacao-Trace	400 g
---	-------

4. Karamelvulling 25 g per stuk

Puratos Deli Caramel	600 g
----------------------	-------

5. Pindacrunch 10 g per stuk

Gezouten pinda's	250 g
Suiker	75 g
Eiwit	25 g

OPBOUW

Verdeel de cacaomacaronade (2) over de gekoelde deegstukjes (1) en strooi hierop de chocolate gourmand (3). Spuit hierop een lijn karamelvulling (4) en bestrooi royaal met de pindacrunch (5). Plaats in de diepvries om later af te bakken of laat in de ruimte narijzen gedurende ongeveer 30 min.

BAKKEN

Bak 10 min. af in een vloeroven op 230°C. Hou de dampsluutel gesloten.

WERKWIJZE

Cacaomacaronade

Breng het water op 50°C en klop samen met de Patis'Macaron op met de vlinder gedurende 4 min. op de hoogste snelheid. Voeg het Cacaopoeder Cacao-Trace toe om op smaak te brengen.

Chocolate Gourmand

Snij in grove stukken.

Karamelvulling

Klaar voor gebruik.

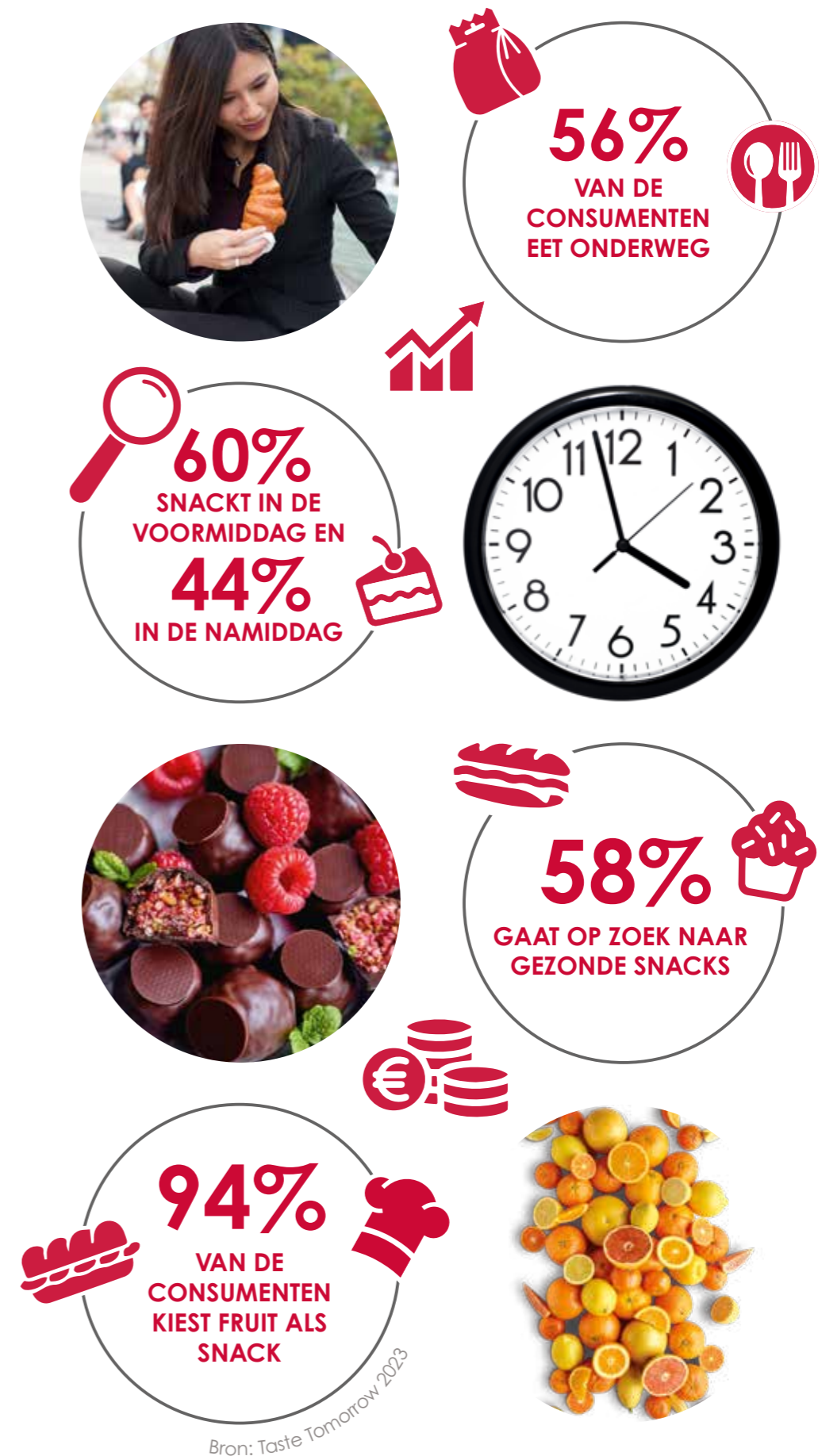
Pindacrunch

Meng alles samen totdat de suiker mooi rond de noten verdeeld is.



Snacking

Met klassiekers die zijn bereid met **nieuwe texturen** kunnen nieuwe smaken worden ontdekt en kan met het uiterlijk worden gespeeld.





Poire Belle Hélène

SAMENSTELLING

1. Basisrecept (zie p5)
2. Pralinémacaronade
3. Hazelnootpasta
4. Perenvulling
5. Amandelcrunch

INGREDIËNTEN

2. Pralinémacaronade 12 g per stuk

Water	250 g
PatisFrance Patis' Macaron	1000 g
PatisFrance Praliné Noisette 50%	250 g

3. Hazelnootpasta 12 g per stuk

Puratos Carat Nuxel Hazelnut Cacao-Trace	400 g
--	-------

4. Perenvulling 35 g per stuk

Puratos Topfil Pear Pieces 70%	1050 g
--------------------------------	--------

5. Amandelcrunch 10 g per stuk

PatisFrance Amandes Blanchies Effilées Moyennes	200 g
Suiker	100 g
Eiwit	20 g

WERKWIJZE

Pralinémacaronade

Breng het water op 50°C en klop samen met de **Patis' Macaron** op met de vlinder gedurende 4 min. op de hoogste snelheid. Voeg de **Praliné Noisette 50%** toe om op smaak te brengen.

Hazelnootpasta

Klaar voor gebruik.

Perenvulling

Klaar voor gebruik.

Amandelcrunch

Meng alles samen totdat de suiker mooi rond het amandelschaafsel verdeeld is.

OPBOUW

Verdeel de pralinémacaronade (2) over de gekoelde deegstukjes (1), spuit hierop een lijn hazelnootpasta (3) en doppen perenvulling (4). Bestrooi royaal met de amandelcrunch (5). Plaats in de diepvries om later af te bakken of laat in de ruimte rijzen gedurende ongeveer 30 min.

BAKKEN

Bak 10 min. af in een vloeroven op 230°C. Hou de dampsleutel gesloten.



Pomme Façon Tatin

SAMENSTELLING

1. Basisrecept (zie p5)
2. Macaronade
3. Pomme Façon Tatinvulling
4. Amandelcrunch

INGREDIËNTEN

2. Macaronade 15 g per stuk

Water	250 g
PatisFrance Patis' Macaron	1000 g

3. Pomme Façon Tatinvulling 35 g per stuk

Puratos Topfil Pomme Façon Tatin 76%	1050 g
--------------------------------------	--------

4. Amandelcrunch 10 g per stuk

PatisFrance Amandes Blanchies Effilées Moyennes	200 g
Suiker	100 g
Eiwit	20 g

WERKWIJZE

Macaronade

Breng het water op 50°C en klop samen met de Patis' Macaron op met de vlinder gedurende 4 min. op de hoogste snelheid.

Pomme Façon Tatinvulling

Klaar voor gebruik.

Amandelcrunch

Meng alles samen totdat de suiker mooi rond het schaafsel verdeeld is.

OPBOUW

Verdeel de macaronade (2) over de gekoelde deegstukjes (1), spuit hierop doppen Pomme Façon Tatinvulling (3) en bestrooi royaal met de amandelcrunch (4). Plaats in de diepvries om later af te bakken of laat in de ruimte narijzen gedurende ongeveer 30 min.

BAKKEN

Bak 10 min. af in een vloeroven op 230°C. Hou de dampsluutel gesloten.





Speculoos Mandarijn

SAMENSTELLING

1. Basisrecept (zie p5)
2. Speculoosmacaronade
3. Mandarijnvulling
4. Speculooscrumble

INGREDIËNTEN

2. Speculoosmacaronade 15 g per stuk

Water	250 g
PatisFrance Patis' Macaron	1000 g
Speculooskruiden Polak	15 g

3. Mandarijnvulling 20 g per stuk

Puratos Topfil Mandarin Smooth 60%	600 g
---	--------------

4. Speculooscrumble 15 g per stuk

Puratos Tegral Patacrout	250 g
PatisFrance Amandes Râpées	100 g
Donkere cassonade	150 g
Speculooskruiden Polak	15 g
Puratos Mimetic Incorporation	125 g

WERKWIJZE

Speculoosmacaronade

Breng het water op 50°C en klop samen met de **Patis' Macaron** op met de vlinder gedurende 4 min. op de hoogste snelheid. Voeg de speculooskruiden toe om op smaak te brengen.

Mandarijnvulling

Klaar voor gebruik.

Speculooscrumble

Meng alle ingrediënten samen tot een deeg. Duw het deeg door een grove zeef, verdeel over een plaat en plaats in de diepvries om later gemakkelijk te kunnen aanbrenge.

OPBOUW

Verdeel de macaronade (2) over de gekoelde deegstukjes (1), spuit daarop doppen mandarijnvulling (3) en bestrooi royaal met de speculooscrumble (4). Plaats in de diepvries om later af te bakken of laat in de ruimte narijzen gedurende ongeveer 30 min.

BAKKEN

Bak 10 min. af in een vloeroven op 230°C. Hou de dampslutegel gesloten.



Versheid & gemak

De online en offline wereld lopen door elkaar heen. Consumenten willen overal vers gebak en patisserie kunnen consumeren.



Strawberry Cheesecake

SAMENSTELLING

1. Basisrecept (zie p5)
2. Cheesecakevulling
3. Aardbeinvulling
4. Amandelcrunch

INGREDIËNTEN

2. Cheesecakevulling 25 g per stuk

Puratos Deli Cheesecake	750 g
-------------------------	-------

3. Aardbeinvulling 35 g per stuk

Puratos Topfil Finest Strawberry Pieces 70%	1050 g
---	--------

4. Amandelcrunch 10 g per stuk

PatisFrance Amandes Blanchies Effilées Moyennes	200 g
---	-------

Suiker	100 g
--------	-------

Eiwit	20 g
-------	------

WERKWIJZE

Cheesecakevulling

Klaar voor gebruik.

Aardbeinvulling

Klaar voor gebruik.

Amandelcrunch

Meng alles samen totdat de suiker mooi rond het schaafsel verdeeld is.

OPBOUW

Verdeel de cheesecakevulling (2) over de gekoelde deegstukjes (1), spuit daarop doppen aardbeinvulling (3) en bestrooi royaal met de amandelcrunch (4). Plaats in de diepvries om later af te bakken of laat in de ruimte rijzen gedurende ongeveer 30 min.

BAKKEN

Bak 10 min. af in een vloeroven op 230°C. Hou de dampsluutel gesloten.



Brioche moelleux



Brioche basisrecept

INGREDIËNTEN

1. Deeg	1000 g	%
Tarwebloem 11,5/680	750 g	75
Verse gist	60 g	6
Water (±)	390 g	39
Puratos Easy Luxe 25%	250 g	25
Puratos Mimetic Incorporation	100 g	10

2. Cacaomassa	85 g
Water (±)	50 g
Belcolade Cacaopoeder Cacao-Trace CP1	35 g

WERKWIJZE

Vorbereidingen	Maak een massa met het water en het Cacaopoeder Cacao-Trace. Meng deze na de kneiding homogeen onder het deeg.
Kneedtijd (spiraal)	5 min. in 1 ^{ste} versnelling en 5 min. in 2 ^{de} versnelling.
Deegtemperatuur	26°C
Afwegen	2100 g
Handeling na afwegen	Opbollen en afdekken met plastic op kamertemperatuur.
Bolrijs	10 min.
Opmaak	Verdelen in 30 stuks van 70 g en opbollen.
Handeling na opmaak	In ingesmeerde vormen leggen (mattetaart 10 cm diameter).
Eindrijs	50 min., 28°C, 85% R.V.
Handeling na eindrijs	Eerst een kuiltje in het midden maken en nadien 2 maal doreren met Sunset Glaze Xlr . Daarna de diepgevroren vulling (zie recept p 30 of p 33) erin duwen.

Decoratie voor het bakken
Bestrooien met pindacrunch (p 30) of cacaocrumble (p 33).

Bakken	
Vloeroven	240°C - bovenaan 235°C - onderaan Zonder stoom
Baktijd	10 min.



Brioche caramel

VULLING

1. Vanille Moelleux 20 g per stuk

Ingrediënten

Volle melk	1000 g
------------	--------

Puratos Cremygel	265 g
------------------	-------

2. Caramel 5 g per stuk

Ingrediënten

Puratos Deli Caramel	5 g
----------------------	-----

DECORATIE

1. Pindacrunch 8 g per stuk

Ingrediënten

Eiwit	25 g
-------	------

Suiker	75 g
--------	------

Pinda's	250 g
---------	-------

WERKWIJZE

Vanille Moelleux (per stuk)

Meng de melk en de **Puratos Cremygel** met een klopper gedurende 3 min. op hoge snelheid. Laat 10 min. rusten. Klop de crème glad voor gebruik en spuit in een siliconen vorm (4 cm diameter).

Caramel

Spuit 5 g in het midden van de vanille moelleux (1) en plaats in diepvries.

Pindacrunch

Meng alles samen totdat de suiker mooi rond de noten verdeeld is. Gebruik als decoratie voor het bakken, zie basisrecept p 29.





Chocoladebrioche

VULLING

Zachte chocolade (per stuk)	20 g
Ingrediënten	
Volle melk	1000 g
Puratos Cremygel	265 g
Puratos Carat Nuxel Hazelnut Cacao-Trace	830 g

DECORATIE

Cacaocrumble	7 g
Ingrediënten	
Puratos Tegral Patacrout	500 g
PatisFrance Amandes Blanchies Poudre	200 g
Suiker	300 g
Puratos Mimetic Incorporation	250 g
Belcolade Cacaopoeder Cacao-Trace CP1	50 g

WERKWIJZE

Zachte chocolade (per stuk)

Meng de melk en de **Puratos Cremygel** met een klopper gedurende 3 min. op hoge snelheid. Laat 10 min. rusten. Klop de crème glad voor gebruik. De **Carat Nuxel Hazelnut Cacao-Trace** homogeen ondermengen en in een siliconen vorm (4 cm diameter) spuiten, vervolgens in de diepvries plaatsen.

Cacaocrumble

Meng alles tot een deeg en duw door een grove zeef of meng tot een crumble. Plaats in de diepvries om gemakkelijk te verwerken. Gebruik als decoratie voor het bakken, zie basisrecept p 29.



Producten IN DE KIJKER



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.



Easy Luxe 25%

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 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.



Topfil

Kant-en-klare en bakstabele fruitvullingen met een frisse en volle fruitsmaak alsook een natuurlijk uitzicht dankzij de stukken fruit. Enkel en alleen met natuurlijke kleuren en smaken.



Carat Nuxel Hazelnut Cacao-Trace

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



PatisFrance

Met hun authentieke Franse erfgoed en uitstekende reputatie voor kwaliteitsingrediënten biedt het PatisFrance gamma toonaangevende oplossingen met noten en notenproducten met toegevoegde waarde.

BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Belcolade

Belcolade is het kwaliteitschocolademerk dat zich toelegt op professionele chocolatiers, banketbakers, patissiers en elke professional die kwaliteitschocolade gebruikt. Dankzij onze expertise in fermentatie slagen we erin de smaak tot in de perfectie te beheersen.



Voor vragen over de recepten
kan u steeds terecht bij onze technisch adviseurs:



Matty Van Caesele

Demonstrateur
Pâtisserie & Chocolade

mvancaesele@puratos.com
GSM: 0499 55 04 63



Ludo de Kok

Demonstrateur
Pâtisserie

ldekok@puratos.com
GSM: 0499 86 59 27



Michaël Devillé

Demonstrateur
Bakkerij

mdeville@puratos.com
GSM: 0499 55 04 59



Stéphane Vandersteen

Demonstrateur
Bakkerij

svandersteen@puratos.com
GSM: 0474 94 17 61