





Beste bakker,

Met dit receptenboekje ondersteunt Puratos graag de artisanale bakkers en patissiers om hun viennoiserie gamma in de kijker te zetten.

Alle recepten in dit boekje starten vanuit een traditionele croissant, één van de meest iconische toepassingen in een bakkerij. We hebben ze wel een zeer trendy "touch" gegeven die perfect past bij wat de consument vandaag zoekt! Consumenten worden tegenwoordig getriggerd door nieuwigheden, inspirerende smaken, bizarre kleuren of zelfs door gekende dingen te combineren met onbekende smaken of formaten. Smaak blijft uiteraard één van de meest cruciale parameters bij de keuze van voeding - maar textuur en kleur zijn beiden de nieuwe smaak!





Naast telkens een gekleurde versie van de croissants hebben we ook een versie zonder toegevoegde kleur ontwikkeld, zodat u steeds kan vinden wat u zoekt, ongeacht uw productieproces. Er werd ook een dagdagelijkse versie bedacht zodat u een volledig assortiment viennoiserie kan aanbieden, zonder dat u veel verschillende ingrediënten hoeft te gebruiken.

We hopen dat u veel inspiratie mag vinden in dit boekje.

Veel succes gewenst!

Vriendelijke groeten,
Uw Puratos Belux team





Inhoudstafel

Aardbei	6
>> BICOLOR: 400 g deeg - 8 g natuurlijke rode kleurstof	
Agurum	8
>> BICOLOR: 400 g deeg - 8 g natuurlijke gele kleurstof	
Abrikoos Melba	10
>> BICOLOR: 400 g deeg - 4 g natuurlijke rode kleurstof en 4 g natuurlijke gele kleurstof	
Banaan & Chocolade	12
>> BICOLOR: 400 g deeg - 8 g Belcolade Premium Dutch Cocoa Powder Cacao-Trace en 4 g water	
Cuberdon	14
>> BICOLOR: 1,7 kg deeg - 12 g natuurlijke paarse kleurstof	
Pepe Snack	16
>> BICOLOR: 400 g deeg - 10 g natuurlijke zwarte kleurstof en 4 g water	
Tiramisu	18
>> BICOLOR: 400 g deeg - 4 g natuurlijke witte kleurstof + 1,3 kg deeg - 45 g Belcolade Premium Dutch Cocoa Powder Cacao-Trace en ± 20 g water	

Bicolor

Het gebruik van natuurlijke kleurstoffen verschilt per recept. Kijk in de inhoudstafel hierboven of op de receptenpagina's voor de juiste dosering. Zorg ervoor dat de kleurstoffen die u gebruikt voldoen aan de wetgeving inzake kleurstoffen voor levensmiddelen.



Basisrecept

Deze bereidingen zijn voor meerdere applicaties van toepassing.
De recepten zijn opgesteld op basis van 1 kg bloem.

INGREDIËNTEN	g	%
Bloem	1000	100
Gist	50	5
Water (±)	440	44
Suiker S1	70	7
Zout	17	1,7
Puratos S500 Acti-Plus	10	1
Puratos Mimetic Incorporation	50	5
Puratos Sapore Carmen 50	50	5
Puratos Mimetic 20*	500	50

Tip

Doordat de dikte van uitrollen kan verschillen in functie van welk type uitroltafel u gebruikt, geven we als tip om te gaan uitrollen op maat.

- * Toervetstof, niet aan het deeg toevoegen. 500 g **Mimetic 20** voor:
- Bicolor variant: 1,3 kg deeg + 400 g gekleurd deeg na het toeren aanbrengen.
 - Ongekleurde variant: 1,7 kg deeg.

WERKMETHODE

Kneedtijd (spiraal)	4 min. in 1 ^{ste} versnelling en 6 min. in 2 ^{de} versnelling.
Deegtemperatuur	22°C
Massarijs	Het deeg uitrollen tot een dikte van ± 1,5 cm en met plastic afdekken (zodat het deeg sneller de koude kan opnemen). Dit gedurende 30 min. in de diepvries plaatsen (-18°C).
Toeren	2 toeren van 4 (2 dubbele toeren) geven.
Bolrijs	30 min. in de koeling of 15 min. in de diepvries, afgedekt met een plastic.
Opmaak	Zie recepten.
Eindrijs	90 min.; 28°C; 80% R.V.
Decoratie voor het bakken	Met Puratos Sunset Glaze Xtlr dorenen.
Oventemperatuur	210°C met een beetje stoom.
Baktijd	17-19 min.



AARDBEI EN FOLIE



OPMAAK

Na de kneding, 400 g deeg nemen en deze met 8 g natuurlijke rode kleurstof mengen. Het gekleurde deegstuk bovenop het getoerde deeg leggen, uitrollen tot een dikte van 2,8 mm en in croissants verdelen (driehoeken met een basis van 9 cm en een hoogte van 25 cm). Oprollen met de kleur aan de buitenkant. Nadien in 2 snijden en op platen plaatsen met de punt naar boven.

VULLING & AFWERKING

Na het bakken, de croissant langs de onderkant vullen met 15-20 g gemixte **Puratos Topfil Finest Strawberry Pieces 70%**. Nadien de zijde dippen in getempereerde **Belcolade Selection Blanc Cacao-Trace** en dit als onderkant gebruiken. Een marsepeinen blaadje gebruiken als afwerking.

Tips & tricks

Croissant

Uitrollen van een deeg met 500 g toervetstof: 54/91 voor croissants van 9/25.

Rechthoek

Uitrollen van een deeg met 500 g toervetstof: 40/62 voor rechthoeken van 9,5/6.

OPMAAK

Het deeg uitrollen tot een dikte van 2,8 mm en in croissants verdelen (driehoeken met een basis van 9 cm en een hoogte van 25 cm). Oprollen. Nadien in 2 snijden en op platen plaatsen met de punt naar boven.

VULLING & AFWERKING

Na het bakken, de croissant langs de onderkant vullen met 15-20 g gemixte **Puratos Topfil Finest Strawberry Pieces 70%**. Nadien de zijde dippen in getempereerde **Belcolade Selection Blanc Cacao-Trace** en dit als onderkant gebruiken. Een marsepeinen blaadje gebruiken als afwerking.



OPMAAK

Het deeg uitrollen tot een dikte van $\pm$ 5-6 mm en in rechthoeken verdelen (met een lengte van 9,5 cm en een breedte van 6 cm), in het midden een insnijding geven en 1 keer doorhalen. Voor het bakken, de diepgevroren vulling in het midden induwen.

VULLING & AFWERKING

25 g **Puratos Topfil Finest Strawberry Pieces 70%** spuiten over een lengte van 6 cm en een breedte van 3 cm. Op een plaat in de diepvries bewaren. Nadien met getempereerde **Belcolade Selection Blanc Cacao-Trace** naar keuze afwerken.



Tips & tricks

Croissant

Uitrollen van een deeg met 500 g toervetstof: 54/91 voor croissants van 9/25.

Rechthoek

Uitrollen van een deeg met 500 g toervetstof: 40/62 voor rechthoeken van 9,5/6.

OPMAAK

Na de kneding, 400 g deeg nemen en deze met 8 g natuurlijke gele kleurstof mengen. Het gekleurde deegstuk bovenop het getoerde deeg leggen, uitrollen tot een dikte van 2,8 mm en in croissants verdelen (driehoeken met een basis van 9 cm en een hoogte van 25 cm). Oprollen met de kleur aan de buitenkant. Op platen plaatsen.

VULLING

De vulling maken door 1/3 **Puratos Deli Lemon Pie** en 2/3 **Puratos Topfil Mandarin Smooth 60%** met elkaar te mengen. 25 g van deze vulling per koek injecteren na het afbakken.

AFWERKING

400 g **Puratos Ovablanca** + 100 g water + 100 g **Puratos Topfil Mandarin Smooth 60%**. Alles samen opkloppen tot een soft-peak meringue zodat u de croissant makkelijk kan dippen. Nadien afbranden.



OPMAAK

Het deeg uitrollen tot een dikte van 2,8 mm en in croissants verdelen (driehoeken met een basis van 9 cm en een hoogte van 25 cm), oprollen en op platen plaatsen.

VULLING

De vulling maken door 1/3 **Puratos Deli Lemon Pie** en 2/3 **Puratos Topfil Mandarin Smooth 60%** met elkaar te mengen. 25 g van deze vulling per koek injecteren na het afbakken.

AFWERKING

400 g **Puratos Ovablanca** + 100 g water + 100 g **Puratos Topfil Mandarin Smooth 60%**. Alles samen opkloppen tot een soft-peak meringue zodat u de croissant makkelijk kan dippen. Nadien afbranden.

OPMAAK

Het deeg uitrollen tot een dikte van $\pm$ 5-6 mm en in rechthoeken verdelen (met een lengte van 9,5 cm en een breedte van 6 cm). Voor het bakken, de diepgevroren vulling in het midden induwen.

VULLING

De vulling maken door 1/3 **Puratos Deli Lemon Pie** en 2/3 **Puratos Topfil Mandarin Smooth 60%** met elkaar te mengen. 25 g vulling op een plaat spuiten over een lengte van 6 cm en een breedte van 3 cm en in de diepvries bewaren.

AFWERKING

400 g **Puratos Ovablanca** + 100 g water + 100 g **Puratos Topfil Mandarin Smooth 60%**. Alles samen opkloppen tot een soft-peak meringue zodat u deze makkelijk kan spuiten. Nadien afbranden.



AGRUM EN FOLIE



ABRIKOOS MELBA EN FOLIE



OPMAAK

Na de kneding, 400 g deeg nemen en deze met 4 g natuurlijke rode kleurstof en 4 g natuurlijke gele kleurstof mengen. Het gekleurde deegstuk bovenop het getoerde deeg leggen, uitrollen tot een dikte van 2,8 mm en in croissants verdelen (driehoeken met een basis van 9 cm en een hoogte van 25 cm). Oprollen met de kleur aan de buitenkant. Op platen plaatsen.

VULLING & AFWERKING

Na het afkoelen, de croissant opensnijden en onderaan 15 g **Puratos Topfil Finest Apricot Pieces 70%** gelijkmatig verdelen. Hier $\pm$ 10 g crème Suisse* mooi opspuiten en centraal 5 g frambozencoulis** aanbrengen.

Tips & tricks

Croissant

Uitrollen van een deeg met 500 g toervetstof: 54/91 voor croissants van 9/25.

Rechthoek

Uitrollen van een deeg met 500 g toervetstof: 40/62 voor rechthoeken van 9,5/6.

OPMAAK

Het deeg uitrollen tot een dikte van 2,8 mm en in croissants verdelen (driehoeken met een basis van 9 cm en een hoogte van 25 cm), oprollen en op platen plaatsen.

VULLING & AFWERKING

Na het afkoelen, de croissant opensnijden en onderaan 15 g **Puratos Topfil Finest Apricot Pieces 70%** gelijkmatig verdelen. Hier $\pm$ 10 g crème Suisse* mooi opspuiten en centraal 5 g frambozencoulis** aanbrengen.



OPMAAK

Het deeg uitrollen tot een dikte van $\pm$ 5-6 mm en in rechthoeken verdelen (met een lengte van 9,5 cm en een breedte van 6 cm). Voor het bakken, de diepgevroren vulling in het midden induwen.

VULLING & AFWERKING

10 g **Puratos Deli Cheesecake** op een plaat spuiten over een lengte van 6 cm en een breedte van 3 cm. Vervolgens 5 g frambozencoulis** in het midden spuiten, dit geheel bedekken met 20 g **Puratos Topfil Finest Apricot Pieces 70%** en in de diepvries bewaren. Deze vullingen kunnen ook in een siliconen mat gespoten worden.



* Crème Suisse: 100 g banketbakkersroom + 150 g **Puratos Chantypak** + 150 g room. De banketbakkersroom loskloppen en mengen met de opgeklopte **Chantypak**/room.

** Frambozencoulis: 250 g **PatisFrance Starfruit Framboise** + 250 g **Puratos Harmony Classic Neutre** + 100 g **Puratos Topfil Finest Raspberry Seeds 70%** aan de kook brengen en laten afkoelen.



Tips & tricks

Croissant

Uitrollen van een deeg met 500 g toervetstof: 54/91 voor croissants van 9/25.

Rechthoek

Uitrollen van een deeg met 500 g toervetstof: 32/52 voor rechthoeken van 15/4.

OPMAAK

Na de kneding, 400 g deeg nemen en deze met 8 g **Belcolade Premium Dutch Cocoa Powder Cacao-Trace** en 4 g water mengen. Het gekleurde deegstuk bovenop het getoerde deeg leggen, uitrollen tot een dikte van 2,8 mm en in croissants verdelen (driehoeken met een basis van 9 cm en een hoogte van 25 cm). Oprollen met de kleur aan de buitenkant en de bevroren vulling binnenin. Op platen plaatsen.

VULLING

25 g **Puratos Topfil Finest Banana Smooth 70%** spuiten over een lengte van 8 cm en hier een **Belcolade Selection Noir Belcostick Cacao-Trace van 8 cm** op leggen. Deze in de diepvries plaatsen.

AFWERKING

70% **Puratos Carat Cakau Dark** samen met 30% **Belcolade Selection Noir Cacao-Trace** smelten tot een temperatuur van max. 45°C. Verwerken op 40°C. Afwerking naar keuze.



OPMAAK

Het deeg uitrollen tot een dikte van 2,8 mm en in croissants verdelen (driehoeken met een basis van 9 cm en een hoogte van 25 cm), oprollen met de bevroren vulling binnenin en op platen plaatsen.

VULLING

25 g **Puratos Topfil Finest Banana Smooth 70%** spuiten over een lengte van 8 cm en hier een **Belcolade Selection Noir Belcostick Cacao-Trace van 8 cm** op leggen. Deze in de diepvries plaatsen.

AFWERKING

70% **Puratos Carat Cakau Dark** samen met 30% **Belcolade Selection Noir Cacao-Trace** smelten tot een temperatuur van max. 45°C. Verwerken op 40°C. Afwerking naar keuze.

OPMAAK

Het deeg uitrollen tot een dikte van ± 5 à 6 mm en in rechthoeken verdelen (met een lengte van 15 cm en een breedte van 4 cm). Voor het bakken, de diepgevroren vulling in het midden induwen.

VULLING

130 g **Puratos Topfil Finest Banana Smooth 70%** spuiten over een lengte van 60 cm en een breedte van 1,5-2 cm. Over de volledige lijn **Belcolade Selection Noir Belcosticks Cacao-Trace** leggen en in de diepvries plaatsen. Eens bevroren, deze in stukken van 12 cm verdelen. Nadien bewaren in de diepvries tot gebruik.

AFWERKING

70% **Puratos Carat Cakau Dark** samen met 30% **Belcolade Selection Noir Cacao-Trace** smelten tot een temperatuur van max. 45°C. Verwerken op 40°C. Afwerking naar keuze.



BANAAN & CHOCOLADE EN FOLIE



CUBERDON EN FOLIE



OPMAAK

Na de kneding, 1,7 kg deeg nemen en deze met 12 g natuurlijke paarse kleurstof mengen. Hiervan 400 g opzij houden en deze na het toeren bovenop het getoerde deeg (deeg van 1,3 kg) leggen. Uitrollen tot een dikte van 2,8 mm. In croissants verdelen (driehoeken met een basis van 9 cm en een hoogte van 25 cm). Oprollen met het niet getoerde deegstuk aan de buitenkant. Nadien in 2 snijden en op platen plaatsen met de punt naar boven. Direct na het bakken instrijken met cuberdonsiroop*.

VULLING & AFWERKING

Na het bakken, de croissant vullen langs de bovenkant met 15-20 g cuberdonvulling**. Nadien een pipetje vullen met cuberdonsiroop* en dit in de croissant steken.

OPMAAK

Het deeg uitrollen tot een dikte van 2,8 mm en in croissants verdelen (driehoeken met een basis van 9 cm en een hoogte van 25 cm). Oprollen. Nadien in 2 snijden en op platen plaatsen met de punt naar boven. Direct na het bakken instrijken met cuberdonsiroop*.

VULLING & AFWERKING

Na het bakken, de croissant vullen langs de onderkant met 15-20 g cuberdonvulling**. Nadien een pipetje vullen met cuberdonsiroop* en dit in de croissant steken. De croissants nadien spritsen met getempereerde **Belcolade Selection Blanc Cacao-Trace** en bestrooien met cuberdongruis.



Tips & tricks

Croissant

Uitrollen van een deeg met 500 g toervetstof: 54/91 voor croissants van 9/25.

Rechthoek

Uitrollen van een deeg met 500 g toervetstof: 40/62 voor rechthoeken van 9,5/6.



OPMAAK

Het deeg uitrollen tot een dikte van $\pm 5-6$ mm en in rechthoeken verdelen (met een lengte van 9,5 cm en een breedte van 6 cm). Voor het bakken, de diepgevroren vulling in het midden induwen. Direct na het bakken instrijken met cuberdonsiroop*.

VULLING

25 g cuberdonvulling** op een plaat spuiten over een lengte van 6 cm en een breedte van 3 cm. Vervolgens 5 g cuberdonpasta in het midden spuiten en in de diepvries bewaren.

AFWERKING

De koeken nadien spritsen met getempereerde **Belcolade Selection Blanc Cacao-Trace** en bestrooien met cuberdongruis.

* **Cuberdonsiroop**: 200 g cuberdonpasta aan de kook brengen met 100 g water. Nadien laten afkoelen.

** **Cuberdonvulling**: 200 g **PatisFrance Starfruit Framboise** + 75 g **Puratos Cremyvif**. Deze 3 min. zeer goed mengen. Nadien 80 g **Puratos Topfil Finest Raspberry Seeds 70%** ondermengen.



Tips & tricks

Croissant

Uitrollen van een deeg met 500 g toervetstof: 54/91 voor croissants van 9/25.

Rechthoek

Uitrollen van een deeg met 500 g toervetstof: 32/82 voor rechthoeken van 15/4.

OPMAAK

Na de kneding, 1,7 kg deeg nemen en deze met 10 g zwarte peper mengen. Hiervan 400 g deeg nemen en deze met 10 g natuurlijke zwarte kleurstof en 4 g water mengen. Het gekleurde deegstuk bovenop het getoerde deeg leggen, uitrollen tot een dikte van 2,8 mm en in croissants verdelen (driehoeken met een basis van 9 cm en een hoogte van 25 cm). Oprollen met de kleur aan de buitenkant en op platen plaatsen.

VULLING & AFWERKING

25 g vulling* per croissant injecteren na het bakken. Voor de decoratie, bestrooien met granen voor het bakken.



OPMAAK

Na de kneding, 1,7 kg deeg nemen en deze met 10 g zwarte peper mengen. Na het toeren, het deeg uitrollen tot een dikte van 2,8 mm en in croissants verdelen (driehoeken met een basis van 9 cm en een hoogte van 25 cm), oprollen en op platen plaatsen.

VULLING & AFWERKING

25 g vulling* per croissant injecteren na het bakken. Voor de decoratie, bestrooien met granen voor het bakken.

OPMAAK

Na de kneding, 1,7 kg deeg nemen en deze met 10 g zwarte peper mengen. Na het toeren, het deeg uitrollen tot een dikte van $\pm$ 5-6 mm en in rechthoeken verdelen (met een lengte van 15 cm en een breedte van 4 cm). Deze in het midden 1 insnijding van 10 cm geven en 3 keer doorhalen. Voor het bakken, de diepgevroren vulling in het midden induwen.

VULLING & AFWERKING

Per koek, 25 g vulling* op een plaat spuiten over een lengte van 12 cm en een breedte van 1,5-2 cm en in de diepvries plaatsen. Voor de decoratie, bestrooien met granen voor het bakken.



* Vulling: 1000 g melk + 100 g witte roux + 150 g geraspte kaas + 1 g nootmuskaatpoeder + zout + peper. De melk in een pan doen en aan de kook brengen. Wanneer de melk kookt, de witte roux toevoegen, het vuur lager zetten en 3-5 min. laten sudderen. De kaas, het nootmuskaatpoeder, het zout en de peper toevoegen. Laten afkoelen. Voor een truffelvariant, 10-20 g truffelcrème per 100 g vulling toevoegen zodra de vulling gemaakt is.

PEPE SNACK EN FOLIE



TIRAMISU EN FOLIE



OPMAAK

Na de kneding, 400 g deeg nemen en deze met 4 g natuurlijke witte kleurstof mengen. De rest van het deeg (1,3 kg) mengen met 45 g **Belcolade Premium Dutch Cocoa Powder Cacao-Trace** en $\pm$ 20 g water. Het witte deegstuk bovenop het getoerde bruine deeg leggen. Uitrollen tot een dikte van 2,8 mm en in croissants verdelen (driehoeken met een basis van 9 cm en een hoogte van 25 cm). Oprollen met de witte kleur aan de buitenkant en op platen plaatsen. Direct na het bakken de croissant afstrijken met koffiesiroop*.

VULLING & AFWERKING

Na het afkoelen, de croissant opensnijden en onderaan een dun laagje gesmolten **Belcolade Selection Lait Cacao-Trace** aanbrengen. Hierop $\pm$ 20 g tiramisumousse** aanbrengen. Nadien sluiten en bestrooien met **Belcolade Premium Dutch Cocoa Powder Cacao-Trace**. Eventueel een pipetje vullen met koffiesiroop* en dit in de croissant steken.

OPMAAK

Het deeg uitrollen tot een dikte van 2,8 mm en in croissants verdelen (driehoeken met een basis van 9 cm en een hoogte van 25 cm), oprollen en op platen plaatsen. Direct na het bakken de croissant afstrijken met koffiesiroop*.

VULLING & AFWERKING

Na het afkoelen, de croissant opensnijden en onderaan een dun laagje gesmolten **Belcolade Selection Lait Cacao-Trace** aanbrengen. Hierop $\pm$ 20 g tiramisumousse** aanbrengen. Nadien sluiten en bestrooien met **Belcolade Premium Dutch Cocoa Powder Cacao-Trace**. Eventueel een pipetje vullen met koffiesiroop* en dit in de croissant steken.



OPMAAK

Het deeg uitrollen tot een dikte van $\pm$ 5-6 mm en in rechthoeken verdelen (met een lengte van 15 cm en een breedte van 4 cm). Deze in het midden 1 insnijding van 10 cm geven en 2 keer doorhalen. Voor het bakken, de diepgevroren vulling in het midden induwen. Direct na het bakken instrijken met koffiesiroop*.

VULLING & AFWERKING

10 g cheesecakecrème*** op een plaat spuiten over een lengte van 12 cm en een breedte van 1,5-2 cm, dit geheel bedekken met 15 g koffiecraème**** en in de diepvries bewaren.

Tips & tricks

Croissant

Uitrollen van een deeg met 500 g toervetstof: 54/91 voor croissants van 9/25.

Rechthoek

Uitrollen van een deeg met 500 g toervetstof: 32/82 voor rechthoeken van 15/4.



* **Koffiesiroop**: 500 g water + 500 g suiker S1 koken. Nadien 25 g **Puratos Classic Coffee CL** aan toevoegen.

** **Tiramisumousse**: 20 g gelatinepoeder (180 bloom) + 100 g water + 500 g **Belcolade Selection Blanc Intense Cacao-Trace** + 600 g **Puratos Deli Cheesecake** + 100 g Amaretto 28% + 1000 g **Puratos Chantypak** + 1000 g room. Het gelatinepoeder met het koude water mengen en gedurende 15 min. laten weken. De **Belcolade Selection Blanc Intense Cacao-Trace** drops smelten tot 40°C alsook de **Puratos Deli Cheesecake** en deze samen mengen. Vervolgens de gelatinemassa smelten en ze er ondermengen. De Amaretto 28%, de **Puratos Chantypak** en de room geleidelijk toevoegen en de massa mengen. Met een plasticfolie afdekken en op 4°C bewaren. Eénmaal die temperatuur bereikt, kan de massa opgeklopt worden tot een spuitbare mousse.

*** **Cheesecakecrème**: 1000 g **Puratos Deli Cheesecake** mengen met 70 g Amaretto 28%.

**** **Koffiecraème**: 375 g **Puratos Cremyvit** + 1000 g water. Een banketbakkersroom maken met het water en de **Cremyvit**. De **Puratos Classic Coffee CL** (Q.S.) toevoegen.



BRENG DE VIENNOISERIES EN FOLIE

TOT LEVEN IN UW WINKEL EN...

Of het nu **elke dag, elke zondag, één weekend** per maand of **een week in het jaar** is, aarzel niet om uw assortiment viennoiseries in de kijker te zetten!

ZET JE TOOG
**vol met
deze creaties,**
EN ALLÉÉN MAAR MET DEZE!

GEEF UW VIENNOISSERIE ASSORTIMENT EEN
specifieke plaats IN UW WINKELREK EN
MAAK DIT GOED ZICHTBAAR VOOR UW KLANTEN

MAAK EEN APARTE RUBRIEK AAN OP UW
webshop

GA VOOR EEN
speciale aanbieding
OF **actie** IN UW BAKKERIJ

**Gebruik onze beelden op
uw tv scherm,** ZE ZULLEN UW KLANTEN
DOEN WATERTANDEN



OP SOCIALE MEDIA!



Communiceer tijdig

OVER UW VIENNOISERIE ASSORTIMENT OP
UW SOCIALE MEDIA EN WEBSITE

GEBRUIK ONZE
**social media
beelden** NAAR
GELANG WELKE
VIENNOISERIE U ZAL
AANBIEDEN IN UW WINKEL



Maak je content persoonlijk

MET FOTO'S VAN JOU EN JE TEAM AAN HET
WERK, CONSUMENTEN HOUDEN ERVAN OM
HET WERK ACHTER DE SCHERMEN TE ZIEN



Veel succes!



Ontdek
onze
onmisbare
producten...

Ons Topfil gamma

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.

Mooie variatie

- **Topfil Pear Pieces 70%**
70% peer, cleaner label
- **Topfil Wild Blueberry Pieces 70%**
70% wilde blauwe bessen, clean label
- **Topfil Mandarin Smooth 60%**
60% mandarijnen
- **Topfil Apple Cubes 86%**
86% Jonagold appels uit België
- **Topfil Apple Mini Cubes 90%**
90% appels
- **Topfil Pomme Façon Tatin 76%**
76% gekarameliseerde appel, cleaner label
- **Topfil Finest Cherry Pieces 70%**
70% kersen, clean label
- **Topfil Finest Apricot Pieces 70%**
70% abrikozen, clean label
- **Topfil Finest Banana Smooth 70%**
70% bananen, clean label
- **Topfil Finest Strawberry Pieces 70%**
70% aardbeien, clean label
- **Topfil Finest Mango Cubes 70%**
70% mango, clean label
- **Topfil Finest Raspberry Seeds 70%**
70% frambozen, clean label



Ons Sapore gamma

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 tarwedeseem voor luxeproducten en viennoiserie. Versterkt romige en lactische smaken in uw producten en geeft ze een fijnere en stabiele structuur en textuur.



Ons Mimetic gamma

Mimetic 20 en **Mimetic 32** zijn innovatieve vetstoffen voor gelamineerde producten, die in de mond wegsmelten zoals producten op basis van boter. Ze geven een unieke rijke smaak, een superieure kwaliteit en uw producten blijven langer vers.



MIMETIC 20

Ideaal voor verwerking op lagere omgevingstemperatuur.



MIMETIC 32

Ideaal voor verwerking op hogere omgevingstemperatuur.

Mimetic Incorporation is een innovatieve vetstof voor cakes, vlaaien, koekjes, kruimeldeeg, viennoiseries en soezen. Biedt een unieke, rijke smaak alsook producten van een superieure kwaliteit die in de mond wegsmelten zoals producten op basis van boter en langer vers blijven.



MIMETIC INCORPORATION

Voordelen van Mimetic



Kwalitatieve eindproducten met mondgevoel gelijkaardig aan boter



Langere vershouding en krokantheid



Kostenefficiënt (lagere en stabielere prijs in vergelijking met boter)



Uitstekende verwerkbaarheid



1-1 vervanging van traditionele vetstof



Duurzame palmolie (RSPO SG)



Plantaarlijk



Zonder geharde vetten



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

Michael Devillé

Demonstrateur Bakkerij
mdeville@puratos.com
GSM: +32 499 55 04 59



Matty Van Caesele

Demonstrateur Patisserie
& Chocolade
mvancaesele@puratos.com
GSM: +32 499 55 04 63



Stéphane Vandersteen

Demonstrateur Bakkerij
svandersteen@puratos.com
GSM: +32 474 94 17 61