



Каталог продукции ПУРАТОС

ПУРАТОС – международная группа компаний, предлагающая полный спектр инновационных продуктов для хлебопекарной, кондитерской и шоколадной промышленности. В большинстве стран, где присутствует ПУРАТОС, продукция производится локально.

Несмотря на то, что все направления тесно связаны между собой, каждое из них требует профессиональных знаний и опыта, а также постоянных инвестиций в инновации.

Нашими клиентами являются пекарни и кондитерские, промышленные производители, ритейл и фудсервис. Для качественного и оперативного удовлетворения их запросов сегодня **ПУРАТОС Групп это:**

Более **100** лет на мировом рынке пищевой промышленности

Более **9500** сотрудников по всему миру

Более **1100** разработчиков и технологов-демонстраторов

Филиалы компании представлены в **81** стране

65 производственных площадок в **52** странах

93 Инновационных центра Продукция представлена в более чем **100** странах

ПУРАТОС в России:

Более **25** лет на российском рынке пищевой промышленности

Около **400** сотрудников Более **120** специалистов отдела развития бизнеса

3 собственных производственных площадки **42** дистрибьютора

7 Инновационных центров

В **ПУРАТОС** мы верим, что пища играет важнейшую роль в нашей жизни. Мы с большой ответственностью относимся к этой позиции и стремимся помочь нашим партнёрам добиться успеха в своем бизнесе, превращая технологии и опыт со всего мира в новые возможности. Вместе мы заботимся о будущем нашей планеты, создавая инновационные продуктовые решения для здоровья и благополучия людей во всем мире.





FOOD
Innovation for
GOOD



Содержание

Улучшители для производства хлебобулочных изделий

| | |
|------------------------------------|----|
| • S500 | 8 |
| • S5000. | 8 |
| • Дунапан. | 8 |
| • Дунапан Экстра | 9 |
| • ТВС S500 Ржаной | 9 |
| • ТВС S500 Модуль Солюшн. | 10 |
| • ТВС Софтр Интенс Фреш | 10 |
| • ТВС Интенс Ржаной Фреш | 10 |
| • Пуралик Ржаной Фреш | 11 |
| • Софт'р Голд | 12 |
| • Софтр Сдоба | 12 |
| • S500 МБ Протект | 13 |
| • S500 Лонг Лайф | 13 |
| • Кимо Акти Плюс | 14 |
| • Кимо М Плюс | 14 |
| • Тигрис Кимо | 15 |
| • Квик Степ | 15 |
| • Дабл Бейк Колор. | 15 |

Натуральные закваски Сапоре

| | |
|---|----|
| • Сапоре Риголетто | 18 |
| • Сапоре Иоланта | 18 |
| • Прима Сервилия | 18 |
| • Сапоре Анджело | 19 |
| • Сапоре Травиата | 19 |
| • Сапоре Оберто | 19 |
| • Сапоре Альцина Темпо | 20 |
| • Сапоре Садко Темпо | 20 |
| • Сапоре Ундина Темпо. | 20 |
| • Заварные пасты «Балтия» | 21 |
| • О-тентик – активный хлебопекарный ингредиент | 22 |

Софтгрейны

| | |
|---|----|
| • Сотфгрейн пророщенное зерно ржи. | 25 |
| • Софтгрейн пророщенная пшеница | 25 |
| • Софтгрейн зелёная гречка. | 26 |
| • Софтгрейн Чиа | 26 |
| • Пророщенные ферментированные зерна ржи в сиропе. | 27 |

Хлебопекарные смеси

| | |
|---|----|
| • Пуравита Мульти, Пуравита Мульти Плюс30 | 30 |
| • Пуравита Спайси | 30 |
| • Пуравита Актив | 30 |



| | |
|----------------------------------|----|
| • Пуравита Файбер | 31 |
| • Пуравита Мен | 31 |
| • Пуравита Фитнес | 31 |
| • Пуравита Хмелевая | 32 |
| • Пуравита Гречневая. | 32 |
| • Пуравита Спеккл Дарк | 32 |
| • Пуравита Овсяная. | 33 |
| • Пуравита Ламинария | 33 |
| • Пуравита Грейн | 33 |
| • Пуравита Корн | 34 |
| • Пуравита Морковная | 34 |
| • Изи Карелия | 34 |
| • Изи Старт | 35 |
| • Изи Картофельный | 35 |
| • Изи Круассан. | 35 |
| • Изи Чиабатта. | 36 |
| • Изи Премиум Софт | 36 |
| • Изи Бриошь | 36 |
| • Изи Бриошь Ванилла. | 37 |
| • Сансет Глейз | 37 |
| • Сансет Глейз НЕО | 37 |
| • Изи Софт Донат | 38 |
| • Теграл Ринго Новая | 38 |
| • Изи Берлинер 10% | 39 |
| • Изи Тост | 39 |
| • Изи Пончик | 39 |

Жиры для слоения

| | |
|---------------------------------------|----|
| • Миметик | 41 |
| • Маргарин Алоха Пастри 80% | 41 |

Кремообразные и фруктовые начинки и наполнители

| | |
|---------------------------------|----|
| • Кремфил | 44 |
| • Кремфил Нео. | 44 |
| • Кремфил Ультим. | 44 |
| • Кремфил 202 | 45 |
| • Кремфил Д | 45 |
| • Колдфил | 45 |
| • Дели | 46 |
| • Дели Творожный Сыр | 46 |
| • Дели Чизкейк | 46 |
| • Дели Шантилье | 47 |
| • Дели Кокос | 47 |
| • Дели Мак | 47 |
| • Топфил | 48 |
| • Вивафил. | 48 |
| • Фрутфил и Фрутфил Д | 49 |
| • Классик | 49 |
| • Саммум. | 49 |

Глазури, гели, помады

| | |
|---|----|
| • Мируар | 52 |
| • Мируар Глассаж Нуар | 52 |
| • Армони | 52 |
| • Армони Айс Глейз | 53 |
| • Декорфил. | 53 |
| • Брило | 54 |
| • Брило Люкс Малина | 54 |
| • Айсинг. | 55 |
| • Сухая порошкообразная помадка | 55 |
| • Фудж. | 55 |

Кремы на растительных маслах, УНТ-продукты и стабилизаторы

| | |
|------------------------------|----|
| • Пассионата | 57 |
| • Амбианте. | 57 |
| • Шантипак. | 58 |
| • Сноупак. | 58 |
| • Виппак. | 58 |
| • Сансет Глейз | 59 |
| • Сансет Глейз НЕО | 59 |

Смеси для приготовления крема

| | |
|--------------------------------|----|
| • Кремиаль Ванилла | 61 |
| • Палома Баваруа | 61 |
| • Кремилюкс | 62 |
| • Кремиголд | 62 |
| • Кремико. | 62 |
| • Палома Бланка. | 63 |
| • Креми Лайт | 63 |
| • Кремиаль Шеф Чеддер. | 63 |

Кондитерские смеси

| | |
|--|----|
| • Теграл Бисквит | 66 |
| • Теграл Бисквит Какао | 66 |
| • Изи Бисквит | 67 |
| • Теграл Шифон Кейк | 67 |
| • Изи Бисквисофт | 68 |
| • Изи Бисквисофт Марсала | 68 |
| • Теграл Каstellа Кейк | 69 |
| • Изи Голден Снек | 69 |
| • Теграл Сатин Крим Кейк | 70 |
| • Теграл Сатин Цельнозерновой Кекс | 70 |
| • Изи Маффин | 71 |
| • Изи Маффин Шоко | 71 |
| • Эверкейк | 72 |
| • Теграл Эверкейк Рико | 72 |
| • Изи Пламкейк. | 73 |
| • Изи Вивакейк | 73 |
| • Теграл Мойст Шоколад Кейк | 74 |



| | |
|-----------------------------------|----|
| • Изи Патакрут | 74 |
| • Теграл Клара Супер | 75 |
| • Изи Клара Ультра | 75 |
| • Изи Клара Ультра Шоко | 75 |
| • Изи Криспи Кейк | 76 |
| • Теграл Глория Кейк | 76 |
| • Палома Флорекс. | 77 |
| • Теграл Альмандо. | 77 |

Функциональные ингредиенты

| | |
|-----------------------------|----|
| • Акти-Фреш РО 14 | 79 |
| • Акти-Фреш РУ 90. | 79 |
| • Лонг-Фреш | 79 |
| • Бейкин Супер. | 80 |
| • Полигель | 80 |
| • Пурафикс. | 81 |
| • Пурамаффин | 81 |

Шоколадные глазури и жировые начинки Карат

| | |
|---|----|
| • Карат Каверлюкс | 83 |
| • Карат Каверлик | 83 |
| • Карат Декоркрем | 84 |
| • Карат Кавер Классик | 84 |
| • Карат Каверлюкс Лайт SR (Sugar Reduced) | 85 |
| • Карат Суперкрем | 85 |

Шоколад Белколад

| | |
|--|----|
| • Белколад Горький Нуар Суприм | 88 |
| • Белколад Темный Нуар Селексьон | 88 |
| • Белколад Молочный Лэ Селексьон | 89 |
| • Белколад Белый Бланш Селексьон | 89 |
| • Белколад Ориджин Вьетнам 45 | 90 |
| • Какао-масло Белколад | 90 |
| • Какао-порошок Белколад | 90 |
| • Белколад Ориджин Эквадор 71 | 91 |
| • Белколад Ориджин Перу 64 | 91 |
| • Белколад Ориджин Венесуэла 43 | 91 |
| • Ганаш | 92 |
| • Грейнс Нуар Селексьон | 92 |
| • Условия работы с шоколадом. | 93 |

Патисфранс

| | |
|---------------------------------|----|
| • Патис'макарун. | 96 |
| • Патизомальт | 96 |
| • Пралине. | 97 |
| • Праликрак | 97 |
| • Пралине Лесной Орех | 97 |

| | |
|---|-----------|
| Нормативные документы (ТУ) | 98 |
|---|-----------|

УЛУЧШИТЕЛИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ



Более 65 лет мы постоянно работаем над тем, чтобы помогать пекарям добиваться отличного качества хлеба.

В современных условиях развития рынка хлебопечения, производители постоянно ищут пути для решения самой важной задачи – упрощения производства и сокращения технологического цикла.

При этом в рамках этой задачи важным критерием является сохранение качества производимой продукции, а зачастую ее улучшение.

Компания ПУРАТОС впервые разработала комплексный улучшитель для хлебобулочных изделий в 1953 году под названием Т-500, который корректировал свойства муки и обеспечивал производителям уверенность в качестве готовой продукции.

С того времени мы постоянно работаем над тем, чтобы помогать пекарям добиваться отличного качества хлеба с нашими улучшителями. Специалисты компании ПУРАТОС разрабатывают как комплексные улучшители, позволяющие одновременно воздействовать на основные компоненты



теста и при помощи которых готовые изделия получают гарантированно высокое качество, так и улучшители направленного действия, продлевающие ощущение свежести изделий и увеличивающие стрессоустойчивость теста.

В настоящее время в нашем портфолио присутствуют улучшители для разных видов хлебобулочных изделий: пшеничные хлеба, ржаные, сдобные изделия, слоеные изделия, а также замороженная продукция по любой технологии.

Ферменты для улучшителей мы находим самостоятельно, организовывая специальные научно-исследовательские экспедиции в разные уголки планеты.

Компания «Пуратос» имеет более чем 70-летний опыт разработки решений для улучшения качества хлеба. Во всех улучшителях используются собственные запатентованные разработки.

Природа дает вдохновение и помогает в разработках, чтобы производители могли с каждым днем улучшать качество своей продукции.

S500

| | |
|---------------------|--|
| Описание | Улучшитель для пшеничных, пшенично-ржаных и слоеных дрожжевых изделий. |
| Состав | Мука пшеничная, аскорбиновая кислота, ферменты. |
| Дозировка | 0,15–0,3 % к массе муки. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Предназначен для пшеничных, пшенично-ржаных и слоеных дрожжевых изделий, Придает толерантность тестовым заготовкам (стресс, переработка, удар/сотрясение), Увеличивает объем при разных технологиях тестоведения (опарном и ускоренном), Обеспечивает стабильно высокое качество готовой продукции, корректирует качество муки, включая сезонные колебания, Улучшает структуру мякиша, Возможность использования на промышленных линиях, односкоростных тестомесах. |
| Упаковка | Мешок 10 кг. |
| Хранение | 6 месяцев. |

**S5000**

| | |
|---------------------|--|
| Описание | Хлебопекарный улучшитель для пшеничных, сдобных, слоеных дрожжевых хлебобулочных изделий. |
| Состав | Мука пшеничная, эмульгаторы, мука соевая, сахар, солод пшеничный, эмульгатор, аскорбиновая кислота, ферменты. |
| Дозировка | до 1 % к массе муки. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Увеличивает водопоглощающие свойства муки, Увеличивает объем хлеба, Сохраняет естественную свежесть хлеба, Обеспечивает равномерную пористость мякиша, Сокращает время брожения. |
| Упаковка | Мешок 25 кг. |
| Хранение | 6 месяцев. |

**Дунапан**

| | |
|---------------------|---|
| Описание | Улучшитель для производства пшеничных, пшенично-ржаных хлебобулочных изделий. |
| Состав | Мука пшеничная, аскорбиновая кислота, ферменты. |
| Дозировка | 0,1–0,3 % к массе муки. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Может быть использован при традиционных способах хлебопечения, Увеличивает объем хлеба, Обеспечивает толерантность тестовым заготовкам, «Чистая» этикетка, отсутствие E-классификаторов. |
| Упаковка | Мешок 25 кг. |
| Хранение | 6 месяцев. |

**Дунапан Экстра**

| | |
|---------------------|--|
| Описание | Улучшитель для производства массовых сортов хлеба и хлебобулочных изделий, как пшеничных, так и пшенично-ржаных. |
| Состав | Мука пшеничная, аскорбиновая кислота, ферменты. |
| Дозировка | 0,15–0,3 % к массе муки. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Область применения – промышленные производства, Обеспечивает объем и свежесть, Корректирует качество муки, в том числе, связанные с сезонными колебаниями, «Чистая» этикетка. |
| Упаковка | Мешок 10 кг. |
| Хранение | 6 месяцев. |

**Технологические вспомогательные средства**

Согласно ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» «...технологическое вспомогательное средство – вещество или материалы или их производные (за исключением оборудования, упаковочных материалов, изделий и посуды), которые, не являясь компонентами пищевой продукции, преднамеренно используются при переработке продовольственного (пищевого) сырья и (или) при производстве пищевой продукции для выполнения определенных технологических целей и после их достижения удаляются из такого сырья, такой пищевой продукции, или остаточные количества которых не оказывают технологический эффект в готовой пищевой продукции».

Согласно ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» «...не подлежат указанию в составе пищевой продукции: ...технологические вспомогательные средства, используемые при производстве конкретной пищевой продукции» «В маркировке пищевой продукции сведения о наличии ГМО не указываются в отношении использованных технологических вспомогательных средств, изготовленных из или с использованием ГМО».

ТВС S500 Ржаной

| | |
|---------------------|--|
| Описание | Технологическое вспомогательное средство в смеси с ржаной мукой для производства хлеба и хлебобулочных изделий с преимущественным содержанием ржаной муки. |
| Состав | Мука ржаная, ферменты. |
| Дозировка | 1-4% к общей массе муки. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> увеличение мягкости изделий, увеличение объема изделий, продление свежести на 48 – 72 ч сверх стандартных 72 ч, чистая этикетка, минимальное влияние на реологию теста, ускорение процесса брожения, в случае больших дозировок, более открытый / воздушный мякиш, применим как для подовых, так и для формовых хлебов. |
| Упаковка | Мешок 15 кг. |
| Хранение | 9 месяцев. |



ТВС S500 Модуль Солюшн

| | |
|--------------|---|
| Описание | Технологическое вспомогательное средство в смеси с пшеничной мукой для производства хлеба и хлебобулочных изделий. |
| Состав | Мука пшеничная, ферменты микробного происхождения. |
| Дозировка | 0,3-0,5 % к массе муки. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> • достижение максимального объема изделия, улучшение формоустойчивости тестовых заготовок, • стабильное качество готового изделия, • сохранение мягкости изделия на срок до 5 суток, • не требует вынесения на этикетку. |
| Упаковка | Мешок 10 кг. |
| Хранение | 9 месяцев в заводской упаковке. В сухом прохладном месте (не выше 25°C). |



ТВС Софтр Интенс Фреш

| | |
|--------------|---|
| Описание | Технологическое вспомогательное средство в смеси с пшеничной мукой для производства хлеба и хлебобулочных изделий с преимущественным содержанием пшеничной муки. |
| Состав | Мука пшеничная, ферменты микробного происхождения. |
| Дозировка | 0,1-0,7 % к массе муки. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> • Обеспечивает экстрамягкость в готовом изделии на протяжении всего срока годности и более, • Добавляется к уже существующей рецептуре и не требует изменения в ней, • «Чистая этикетка», отсутствие Е-классификатора, • не требует вынесения на этикетку. |
| Упаковка | Мешок 10 кг. |
| Хранение | 9 месяцев в заводской упаковке. В сухом прохладном месте (не выше 25°C). |



ТВС Интенс Ржаной Фреш

| | |
|--------------|---|
| Описание | Технологическое вспомогательное средство в смеси с ржаной мукой для производства хлеба и хлебобулочных изделий. |
| Состав | Мука ржаная, ферменты микробного происхождения. |
| Дозировка | 1 % к массе муки. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> • Обеспечивает экстрамягкость в готовом изделии на протяжении всего срока годности и более, • Добавляется к уже существующей рецептуре и не требует изменения в ней, • «Чистая этикетка», отсутствие Е-классификатора, • не требует вынесения на этикетку. |
| Упаковка | Мешок 10 кг. |
| Хранение | 9 месяцев в заводской упаковке. В сухом прохладном месте (не выше 25°C). |



Жидкие улучшители ПУРАТОС – инновация на рынке хлебопечения

Основное преимущество – это:

- Удобное дозирование для любого типа производственных линий
- Гарантия стабильно высокое качество готовых изделий
- Корректировка любых колебаний качества муки при сохранении свежести хлеба на протяжении всего срока годности



Пуралик Ржаной Фреш

| | |
|--------------|--|
| Описание | Жидкий улучшитель для хлебобулочных изделий из ржаной муки и смеси муки ржаной и пшеничной, обеспечивающий мягкость изделия и свежесть. |
| Состав | Вода питьевая, соль поваренная, ферменты, солодовый экстракт. |
| Дозировка | До 1 % к массе муки. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> • Продукт не содержит Е-ингредиентов, «чистая» этикетка, даже без аскорбиновой кислоты, • Обеспечивает сохранение свежести ржано-пшеничных и ржаных изделий на протяжении всего срока годности, • Корректирует качество муки, в том числе, связанные с сезонными колебаниями, • Замедляет процесс черствения, • Улучшает структуру мякиша. |
| Упаковка | Канистры пластиковые, 11 кг. |
| Хранение | 9 месяцев в заводской упаковке в сухом и темном месте при температуре не выше 25°C. |



Инновации



Свежесть



Универсальность



Увеличение продаж



Сокращение затрат

Софт'р Голд

| | |
|---------------------|--|
| Описание | Комплексный улучшитель для производства хлебобулочных изделий, для придания им мягкости и замедляющий процесс черствения. |
| Состав | Мука пшеничная, соевая мука, эмульгатор, аскорбиновая кислота, ферменты. |
| Дозировка | 0,7-1 % к массе муки. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> • Увеличивает начальную мягкость изделий, • Сохраняет естественную свежесть изделий на протяжении всего срока хранения, • Сокращает время брожения теста на 15 – 20 %, • Способствует улучшению формоустойчивости тестовых заготовок и увеличению объема готового хлеба, • Способствует получению однородного мелкопористого мякиша, отбеливает мякиш. |
| Упаковка | Мешок 15 кг. |
| Хранение | 6 месяцев в заводской упаковке. В сухом прохладном месте (не выше 25°C). |



S500 МБ Протект

| | |
|---------------------|--|
| Описание | Улучшитель хлебопекарный для предотвращения плесневения хлеба и заболевания картофельной болезнью. |
| Состав | Мука пшеничная, консерванты, полножирная соевая мука, аскорбиновая кислота, ферменты. |
| Дозировка | 1-2% к массе муки. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> • Обеспечивает защиту от плесневения и картофельной болезни, • Придает дополнительный объем готовым изделиям, • Придает формоустойчивость тестовым заготовкам, • За счет технологии Soft&Fine позволяет исключить из состава эмульгатор и добиться равномерной структуры мякиша, получить экстремальную мягкость, • Обеспечивает отбеливание мякиша, • Подходит как для массовых сортов хлеба, так и для низко/высоко рецептурной сдобы, тостовых хлебов, зерновых хлебов, слоеных изделий, • Обеспечивает сохранение мягкости готовым изделиям на протяжении всего срока годности, сохраняет мякиш более «влажным» в процессе длительного хранения, • Эффективно борется с микробиологической порчей в процессе хранения готовых изделий. <p>*Срок годности подтверждается производителем и зависит от соблюдения рецептуры и технологии, чистоты его производства, упаковки и условий хранения.</p> |
| Упаковка | Мешок 10 кг. |
| Хранение | 6 месяцев, в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C. |

Софтр Сдоба

| | |
|---------------------|---|
| Описание | Комплексный улучшитель для производства хлебобулочных изделий, для придания им мягкости и замедляющий черствение. Для изделий с суммарным содержанием сахара и жира свыше 7%: батоны, булочки для гамбургеров, тостовый хлеб, сдобные булочки, куличи. |
| Состав | Мука пшеничная, мука соевая полножирная, ферменты, аскорбиновая кислота. |
| Дозировка | 0,7-1 % к массе муки. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> • Улучшитель, благодаря которому можно получить высокоресептурное изделие с превосходной структурой, таянием во рту, • При использовании достигается стабильное качество готового изделия, • Достижение максимального объема изделия, увеличение количества воды при замесе теста, • Сохранение мягкости изделия на срок до 5 суток, • Способствует улучшению формоустойчивости тестовых заготовок и увеличению объема готового изделия, • Способствует получению однородного мелкопористого мякиша, отбеливает мякиш. |
| Упаковка | Мешок 10 кг. |
| Хранение | 6 месяцев в заводской упаковке. В сухом прохладном месте (не выше 25°C). |



S500 Лонг Лайф

| | |
|---------------------|---|
| Описание | Улучшитель для производства дрожжевых слоеных изделий с продленным сроком годности. |
| Состав | Мука пшеничная, эмульгатор, пшеничная закваска, консервант, антиокислитель, ферменты. |
| Дозировка | 5% к массе муки. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> • Тесто подходит для высоко производительных линий, не требуется «отлежки» между слоениями, • Обеспечивает формоустойчивость тестовых заготовок, • Изделия имеют «короткий» укус, корочка не шелушится, • Ощущение свежести сохраняется на протяжении всего срока годности, • Позволяет выпускать слоеные дрожжевые изделия с продленным сроком годности до 3-х месяцев (зависит от веса изделия, используемой начинки, вида упаковки, санитарного состояния на производстве) и подтверждается производителем, • Обеспечивает постоянное и высокое качество готовых изделий. |
| Упаковка | Мешок 15 кг. |
| Хранение | 6 месяцев. |

Улучшители для производства замороженных хлебов

Кимо Акти Плюс

Технология замораживания после формования

| | |
|--------------|--|
| Описание | Комплексный улучшитель для производства замороженных полуфабрикатов хлебобулочных изделий (пшеничных, сдобных, слоеных). |
| Состав | Мука пшеничная, клейковина пшеничная, эмульгатор, аскорбиновая кислота, ферменты. |
| Дозировка | 1,5-3,0 % к массе муки. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> • Способствует оптимальному развитию клейковинного каркаса даже при низкой температуре. • Придаёт тестовым заготовкам повышенную устойчивость к стрессу. • Изделия сохраняют свои свойства даже при длительном хранении. • Срок хранения изделий до 6 месяцев. • Придает хороший объем и равномерную структуру мякиша выпеченным изделиям. • Улучшает свежесть выпеченных изделий. • Конкурентоспособная цена. |
| Упаковка | Мешок 10 кг. |
| Хранение | 6 месяцев. |



Кимо М Плюс

Технология замораживания после формования

| | |
|--------------|---|
| Описание | Улучшитель хлебопекарный для замороженных полуфабрикатов хлебобулочных изделий (пшеничных, слоеных) без дефростации. |
| Состав | Мука пшеничная, клейковина пшеничная, эмульгатор, загуститель, антиокислитель, ферменты. |
| Дозировка | 1-4% к массе муки. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> • Преимущественно для слоеных дрожжевых изделий. • Позволяет выпекать изделия без дефростации, из фризера-в-печь, получая при этом изделия аналогичного качества, что и с дефростацией. • Придает хороший объем и равномерную структуру мякиша выпеченным изделиям. • Способствует оптимальному развитию клейковинного каркаса даже при низкой температуре. • Придает тестовым заготовкам повышенную устойчивость к стрессовым ситуациям. • Изделия сохраняют свои свойства даже при длительном хранении. • Срок хранения изделий до 6 месяцев. |
| Упаковка | Мешок 10 кг. |
| Хранение | 6 месяцев. |



Тигрис Кимо

Технология замораживания после формования и частичной расстойки

| | |
|--------------|---|
| Описание | Комплексный улучшитель для производства замороженных без расстойки и частично расстойных полуфабрикатов хлебобулочных изделий из всех видов дрожжевого теста. |
| Состав | Пшеничная клейковина, мука пшеничная, эмульгатор, аскорбиновая кислота, ферменты. |
| Дозировка | 1-3 % к массе муки. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> • Процесс шоковой заморозки значительно упрощается, тесто становится эластичным и сохраняет свои свойства даже при длительной заморозке, обеспечивает нормальное протекание процесса ферментации. • Частицы воды не кристаллизуются и не разрушают клейковину. • Способствует формоустойчивости тестовых заготовок. |
| Упаковка | Мешок 10 кг. |
| Хранение | 6 месяцев. |

Квик Степ

Технология замораживания после расстойки

| | |
|--------------|--|
| Описание | Комплексный улучшитель для производства замороженных слоеных изделий, изготавливаемых по технологии заморозки после расстойки. |
| Состав | Пшеничная клейковина, мука пшеничная, эмульгатор, декстроза, аскорбиновая кислота, ферменты. |
| Дозировка | 1-4 % к массе муки. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> • Требуется минимальное время на дефростацию тестовых заготовок после заморозки. • Готовые изделия имеют объем, свойственный изделиям произведенным по «прямому методу». • Обеспечивает стрессоустойчивость тестовым заготовкам после процесса заморозки. • Срок хранения замороженных тестовых заготовок до 6 месяцев. |
| Упаковка | Мешок 15 кг. |
| Хранение | 6 месяцев. |



Дабл Бейк Колор

Технология частичной выпечки

| | |
|--------------|---|
| Описание | Улучшитель для замороженных полуфабрикатов по ускоренной технологии с использованием частичной выпечки и замораживания. |
| Состав | Мука пшеничная, солод пшеничный, аскорбиновая кислота, ферменты. |
| Дозировка | 1-2% к массе муки. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> • Улучшитель с «чистой» этикеткой без эмульгаторов, за исключением аскорбиновой кислоты. • Обеспечивает быстрое формирование цвета корочки при 1 й выпечке, что приводит к формированию более мягкой корочки, которая не отшелушивается после допекания. • Хороший объем изделий и раскрытие гребешка. • Быстрое допекание изделий в течение 3 минут. • Яркий, насыщенный цвет полностью выпеченного изделия. • Стабильное, постоянное качество. |
| Упаковка | Мешок 10 кг. |
| Хранение | 6 месяцев, в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C. |

НАТУРАЛЬНЫЕ ЗАКВАСКИ САПОРЕ



Компания ПУРАТОС владеет уникальной технологией приготовления готовых к применению натуральных заквасок, которые объединены в общую концептуальную группу «Сапоре» (от итальянского *sapore* – вкус).

Закваски Сапоре придают изделиям богатый вкус и насыщенный аромат. Они применяются в пшеничных, пшенично-ржаных и ржаных хлебах. Закваски Сапоре удобны в использовании, так как уже готовы к применению и добавляются непосредственно при замесе.

Наши закваски готовятся путем натурального сбраживания разных видов муки бактериями, привезенными из разных стран мира, именно это обеспечивает разнообразие вкусов «Сапоре».

В жидком виде готовая закваска стабилизируется и упаковывается в промышленную упаковку. Для изготовления сухих заквасок готовая закваска поступает в барабанную или распылительную сушилку, где высушивается до порошкообразного состояния.



В течение многих лет компания ПУРАТОС изучает вкусовые предпочтения в хлебопекарном направлении покупателей со всего мира.

Чтобы обобщить всю полученную информацию компания ПУРАТОС создала в Бельгии Центр Вкуса хлеба в городке Сент-Вит.

Там расположена уникальная библиотека заквасок, в которой хранятся и постоянно поддерживаются более 100 заквасок, привезенных из разных уголков света. Если пекарь хочет сохранить образец своей закваски, то он может прислать её в библиотеку, где мы проанализируем содержимое, определив точный состав и ингредиенты. Образец может быть сохранен на долгие годы.

Таким образом, мы сохраняем культурное наследие хлебов со всего мира, защищая их от глобализации.

Мы убеждены, что будущее хлеба – в его прошлом. Мы помогаем нашим клиентам создавать вкусные и высококачественные хлеба.



Сапоре Риголетто

| | |
|-----------------------------------|---|
| Описание | Концентрированная порошкообразная закваска на основе пшеничной муки предназначена для производства пшеничных («деревенский») хлебов, тостового хлеба, багетов, сдобных и слоеных изделий. Возможно использование при производстве замороженных изделий. |
| Происхождение заквасочных культур | Англия |
| Дозировка | 1-2 % к массе пшеничной муки. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Придает изделиям насыщенный вкус хлебной корочки с ароматом сливочного масла и легкими пивными нотками; Закваска придает особый поджаренный аромат хлебной корочке, словно хлеб выпекли в дровяной печи. |
| Упаковка | Мешок 25 кг. |
| Хранение | 9 месяцев в заводской упаковке в сухом прохладном месте при температуре от +4 до +25 °С при относительной влажности воздуха 65%. |
| Страна производства | Бельгия |



Сапоре Иоланта

| | |
|-----------------------------------|---|
| Описание | Концентрированная порошкообразная закваска на основе пшеничной муки предназначена для производства пшеничных («деревенский») хлебов, тостового хлеба, багетов, сдобных и слоеных изделий. Возможно использование при производстве замороженных изделий. |
| Происхождение заквасочных культур | Франция |
| Дозировка | 4-5 % к массе пшеничной муки. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Придает изделиям ярко-выраженный пшеничный вкус с сливочными нотками; Сдобные и слоеные изделия на закваске обладают выраженным сливочным вкусом и ароматом. |
| Упаковка | Мешок 10 кг. |
| Хранение | 6 месяцев в заводской упаковке в хорошо вентилируемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре не более +25°С и относительной влажности воздуха не более 75%. |
| Страна производства | Россия |



Прима Сервилия

| | |
|-----------------------------------|--|
| Описание | Концентрированная порошкообразная закваска на основе пшеничной муки предназначена для производства пшеничных («деревенский») хлебов, булочек для гамбургеров, сдобных и слоеных изделий. Возможно использование при производстве замороженных изделий. |
| Происхождение заквасочных культур | Франция |
| Дозировка | 2-4 % к массе пшеничной муки. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Придает изделиям молочно-кислый вкус с фруктовыми и солодовыми нотами в аромате. |
| Упаковка | Мешок 10 кг. |
| Хранение | 12 месяцев в заводской упаковке в хорошо вентилируемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре не более +25°С и относительной влажности воздуха не более 75 %. |
| Страна производства | Россия |



Сапоре Анджело

| | |
|-----------------------------------|---|
| Описание | Концентрированная порошкообразная закваска на основе ржаной муки предназначена для создания традиционных для России ржаных и ржано-пшеничных хлебобулочных изделий. Возможно использование при производстве замороженных изделий. |
| Происхождение заквасочных культур | Россия |
| Дозировка | 5-12 % к массе муки. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Придает изделиям кислинку во вкусе и насыщенный аромат ржаной хлебной корочки. Содержит ферменты для сохранения свежести, мягкости ржаных изделий. |
| Упаковка | Мешок 10 кг. |
| Хранение | 12 месяцев в заводской упаковке в хорошо вентилируемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре не более +25°С и относительной влажности воздуха не более 75%. |
| Страна производства | Россия |



Сапоре Травиата

| | |
|-----------------------------------|---|
| Описание | Концентрированная порошкообразная закваска на основе ржаной муки предназначена для производства багетов, булочек типа «кайзер», подовых пшеничных и пшенично-ржаных сортов хлеба. Возможно использование при производстве замороженных изделий. |
| Происхождение заквасочных культур | Франция |
| Дозировка | 1-3 % к массе муки. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Придает изделиям тонкий ржаной вкус и фруктовый аромат с легкими нотками традиционного французского хлеба. Обеспечивает кремовый цвет мякиша |
| Упаковка | Мешок 10 кг. |
| Хранение | 12 месяцев в заводской упаковке в хорошо вентилируемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре не более +25°С и относительной влажности воздуха не более 75%. |
| Страна производства | Россия |



Сапоре Оберто

| | |
|-----------------------------------|---|
| Описание | Концентрированная порошкообразная закваска на основе ржаной муки предназначена для создания прибалтийских сортов хлеба. Возможно использование при производстве замороженных изделий. |
| Происхождение заквасочных культур | Прибалтика |
| Дозировка | 1-4 % к массе муки. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Придает насыщенный кремовый оттенок мякишу пшенично-ржаным изделиям и глубокий солодовый, карамельный вкус ржаным изделиям. |
| Упаковка | Мешок 25 кг. |
| Хранение | 9 месяцев в заводской упаковке в сухом прохладном месте при температуре от +4 до +25 °С при относительной влажности воздуха 65%. |
| Страна производства | Бельгия |



Сапоре Альцина Темпо

| | |
|----------------------------|---|
| Описание | Жидкая неактивная закваска на основе пшеничной муки для производства традиционных пшеничных хлебобулочных изделий: сдоба, батон, тостовый хлеб, подовые и формовые пшеничные хлеба. |
| Дозировка | 5-20% к массе пшеничной муки. Закваска содержит 10% соли в составе. Необходимо корректировать рецептуру изделий по соли. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Традиционный пшеничный вкус изделий как на опаре; Обладает сбалансированным вкусом и ароматом; Возможно использование при производстве замороженных изделий. |
| Упаковка | Канистра 11 кг. |
| Хранение | 6 месяцев в заводской упаковке в хорошо вентилируемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, не заражённых вредителями хлебных запасов, при температуре окружающей среды от 0 до +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. |
| Страна производства | Россия |



Сапоре Садко Темпо

| | |
|----------------------------|---|
| Описание | Жидкая неактивная закваска на основе муки из твердых сортов пшеницы (Дурум), которая придает более уникальный и богатый сливочный и выброженный вкус рустикальным хлебам: чиабатта, панини, багеты, подовые пшеничные хлеба и т.д. |
| Дозировка | 10-20% к массе пшеничной муки. Закваска содержит 10% соли в составе. Необходимо корректировать рецептуру изделий по соли. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Закваска бродит на муке Дурум; Подходит для премиальных рустикальных изделий с богатым вкусом и ароматом; Возможно использование при производстве замороженных изделий. |
| Упаковка | Канистра 10 кг. |
| Хранение | 6 месяцев в заводской упаковке в хорошо вентилируемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, не заражённых вредителями хлебных запасов, при температуре окружающей среды от 0 до +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. |
| Страна производства | Россия |



Сапоре Ундина Темпо

| | |
|----------------------------|---|
| Описание | Жидкая неактивная закваска на основе пшеничной муки для производства слоеных и сдобных изделий с кисло-молочным и фруктовыми нотками. Применение: слоеные изделия, сдоба, подовые пшеничные изделия и другие. |
| Дозировка | 5-15% к массе пшеничной муки. Закваска содержит 10% соли в составе. Необходимо корректировать рецептуру изделий по соли. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Уникальный профиль закваски придает слоеным и сдобным изделиям вкус сливочного масла с выброженным и фруктовым ароматом; Возможно использование при производстве замороженных изделий. |
| Упаковка | Канистра 11 кг. |
| Хранение | 6 месяцев в заводской упаковке в хорошо вентилируемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, не заражённых вредителями хлебных запасов, при температуре окружающей среды от 0 до +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. |
| Страна производства | Россия |



Заварные пасты «Балтия»

Когда у производителя нет специального оборудования или квалифицированного персонала, и он не готов самостоятельно делать хлеб на закваске или заварке, компания ПУРАТОС рада предложить готовые к использованию заварки Балтия. Это уникальные и простые в использовании продукты, которые позволяют быстро получить вкусный заварной хлеб.



| | Балтия Ржаная | Балтия Заварная | Балтия Квасная |
|-------------------------|--|---|--|
| Описание | Пастообразная смесь для приготовления пшенично-ржаных и ржано-пшеничных изделий с насыщенным карамельно-солодовым вкусом и ароматом. | Пастообразная смесь для приготовления ржано-пшеничных и ржаных заварных изделий с приятным мякишем с солодовым вкусом и ароматом. | Пастообразная смесь для приготовления ржано-пшеничных и ржаных заварных изделий с приятным медовым вкусом и ароматом. |
| Состав | Вода питьевая, пшеничная закваска (мука пшеничная, заквасочные культуры), мука ржаная обдирная, солод ячменный карамельный, солод ржаной ферментированный, солодовый экстракт, соль поваренная, консервант. | Вода питьевая, ржаная закваска (мука ржаная, заквасочные культуры), солод ржаной ферментированный, сахар, мука ржаная обдирная, солодовые экстракты, соль поваренная, консервант. | Вода питьевая, концентрат квасного сусла, мука ржаная обдирная, виноград сушеный (изюм), сахар, ржаная закваска (мука ржаная обдирная, заквасочные культуры), соль, консервант. |
| Дозировка | 10-40% к массе муки. На каждые 10% Балтии ржаной количество соли нужно уменьшать на 0,5%. | 10-60% к массе муки. На каждые 10% Балтии заварной количество соли нужно уменьшать на 0,2%. | 10-40% к массе муки. На каждые 10% Балтии квасной количество соли в рецептуре нужно уменьшать на 0,4% |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Ускоренный способ получения ржаного хлеба, нет необходимости самостоятельно заваривать муку, делать закваску, при сохранении высочайшего качества изделия, Продукт полностью готов к использованию и добавляется напрямую в тесто, Сохраняет ощущение свежести в готовом изделии на протяжении всего срока годности. | | |
| Вкусовой профиль | Продукт на основе натуральной закваски, солодовых экстрактов позволяет получить золотисто-кремовый мелкопористый мякиш, неповторимый вкус и аромат ржаного хлеба с кислинкой. Возможность получить широкий ассортимент ржаных хлебов. | Продукт на основе натуральной закваски, солодовых экстрактов позволяет получить темный мелкопористый мякиш, неповторимый вкус и аромат заварного хлеба. Возможность получить широкий ассортимент заварных хлебов, таких как Рижский, Литовский, Бородинский и прочих. | Продукт на основе концентрата квасного сусла, натурального сушеного винограда и закваски, позволяющий получить золотистый мякиш с медовыми нотами. Возможность получить широкий ассортимент ржаных и ржано-пшеничных хлебов. |
| Хранение | 9 месяцев в сухом прохладном месте при температуре не выше +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. | | |
| Упаковка | Пластиковое ведро 5, 11 кг. | | |

О-тентик – активный хлебопекарный ингредиент на основе натуральной закваски



Классическая итальянская чиабатта или багет с хрустящей корочкой? А может быть подовый пшеничный хлеб, как будто только из бабушкиной печи? Ваши возможности в создании рустикального хлеба безграничны вместе с О-тентик!

| | О-тентик Ориджин | О-тентик Дурум |
|---------------|--|--|
| Описание | Уникальный вкус и аромат традиционного французского хлеба из хорошо выброженного теста. | Обеспечивает вкус и аромат, свойственный деревенскому хлебу с ароматной корочкой. На основе муки Дурум (твердый сорт пшеницы). |
| Дозировка | 4% к массе муки | |
| Состав | Высушенная пшеничная закваска, высушенная ржаная закваска, дрожжи, аскорбиновая кислота, ферменты. | Высушенная пшеничная закваска, дрожжи, аскорбиновая кислота, ферменты. |
| Рецептура | Мука пшеничная высшего сорта О-тентик Соль Вода | 100 кг 4 кг 2 кг 60–70 л |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> • Легкость использования, • Любая технология производства хлеба – ускоренный, безпарный, с замедленной расстойкой и т.д., замораживание, • Удобная упаковка по 1 кг, которая рассчитана на 25 кг муки, • С О-тентиком можно делать различные виды хлеба: подовый, багеты, чиабатту и т.д., • Продукт позволяет создавать изделия с чистой этикеткой. | |
| Хранение | Хранить в сухом прохладном месте (5-25°C), открытый продукт хранить в холодильнике. | |
| Срок годности | 12 месяцев, в открытом виде 7 дней в холодильнике. | |
| Упаковка | Мешок 1 кг*коробка 10 шт, коробка 10 кг. | |



О-тентик Дурум

Активный хлебопекарный ингредиент на основе натуральной закваски из муки твердых сортов пшеницы Дурум для производства высококачественного хлеба с богатым насыщенным вкусом и ароматной хрустящей корочкой. О-тентик имеет богатую историю, основанную на итальянской традиции хлебопечения. Добавляя 4% О-тентик Дурум в ваше тесто, вы можете воссоздать аутентичный аромат и качество итальянского хлеба в любом хлебобулочном изделии.

С чего все начиналось...

Все началось в месте под названием Альтамура, на юге Италии, в маленькой деревушке в Апулии, давно известной своим вкусным хлебом. На самом деле, в 37 г. до н.э. Гораций отведал хлеб Альтамура и, соблазнившись его неповторимым и натуральным вкусом, написал в своем дневнике:

*«Хлеб Альтамура, безусловно, лучший хлеб, который только можно было есть, настолько хорош, что мудрый путешественник берет с собой запас для дальнейшего путешествия.»
Гораций 37 до Н.Э.*

Спустя более 2000 лет среди потребителей востребованы аутентичный вкус хлеба на закваске и традиции из прошлого ... вот почему все рустикальные хлеба начинаются с О-тентик.



С О-тентик Вам понадобятся 4 простых ингредиента: мука+вода+соль+О-тентик. И Вы получите:

- Натуральный вкусный хлеб на закваске;
- Хрустящая корочка;
- Возможность создания множества вкусных хлебов на одном ингредиенте;
- Стабильность качества готовых изделий!



Софтгрейн – инновация на рынке хлебопечения!

Готовые к использованию, мягкие цельные зерна, обогащенные натуральным вкусом и ароматом закваски.

Легко! Добавьте зерна напрямую в тесто в конце замеса и получите полезный и вкусный хлеб!

Удобно! Готовый к использованию продукт, позволяет избежать попадания в тесто загрязнённого зерна!

Креативно! Дает возможность развивать креативную линейку хлебобулочных изделий, добавляя Софтгрейн во все рецепты хлеба (тостовый хлеб, багет, чиабатта, ржаной хлеб)!

Вкусно! Возможны различные комбинации натуральных заквасок и зерен, которые остаются мягкими, даже на корке!

Полезно! Содержит цельные зерна и семена, которые имеют максимальную пищевую ценность,

Качественно! Сохраняет свежесть, мягкость и влажность мякиша в готовом изделии на протяжении всего срока годности!

Ассортимент:

- Софтгрейн пророщенное зерно ржи
- Софтгрейн пророщенная пшеница
- Софтгрейн чиа
- Софтгрейн зелёная гречка



Софтгрейн пророщенное зерно ржи

| | |
|--------------|--|
| Описание | Готовые к использованию, мягкие цельные пророщенные зерна ржи, обогащенные натуральным вкусом и ароматом закваски. |
| Состав | Ржаная закваска (вода питьевая, ферментированная ржаная мука), пророщенное ржаное зерно, соль. |
| Дозировка | 10-40 % к массе муки. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> • Продукт полностью готов к использованию, добавляется в конце замеса напрямую в тесто, позволяет избежать попадания в тесто заражённого/загрязнённого зерна, • Содержит цельные пророщенные зерна, которые имеют максимальную пищевую ценность, • Сохраняет свежесть, мягкость и влажность мякиша в готовом изделии на протяжении всего срока годности, а также мягкие зерна на корке изделия при выпечке, • Дает возможность развивать ассортимент хлебов (тостовые, багет, чиабатта, ржаной, зерновые слоеные изделия), • Позволяет получить хлеб с темно-золотистого цвета, приятным кисло-сладким вкусом и нотками сухофруктов, • Хлеб с использованием Софтгрейн пророщенное зерно в дозировке 40% является источником белка, источником пищевых волокон, источником витаминов В1, В3 и является функциональным продуктом (заключение ФГАНУ НИИХП). |
| Упаковка | Пластиковое ведро 5, 11 кг. |
| Хранение | Срок хранения 6 месяцев в заводской упаковке в сухом прохладном месте при температуре от +5 до +25°C и относительной влажности воздуха не более 65%. После вскрытия упаковки хранить не более 5 суток при температуре от +4°C до +6°C. |

Софтгрейн пророщенная пшеница

| | |
|--------------|--|
| Описание | Готовые к использованию мягкие зерна пророщенной пшеницы, обогащенные натуральным вкусом и ароматом закваски. |
| Состав | Пшеничная закваска (вода питьевая, ферментированная пшеничная мука), пророщенные зерна пшеницы, сахар, соль. |
| Дозировка | 10-40 % к массе муки. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> • Не содержит продуктов Е-классификатора, • Продукт полностью готов к использованию, добавляется в конце замеса напрямую в тесто, позволяет избежать попадания в тесто заражённого/загрязнённого зерна, • Содержит зерна и семена, которые имеют максимальную пищевую ценность, • Сохраняет свежесть, мягкость и влажность мякиша в готовом изделии на протяжении всего срока годности, а также мягкие зерна на корке изделия при выпечке, • Дает возможность развивать ассортимент хлебов (тостовые, багет, чиабатта, ржаной, зерновые слоеные изделия), • Позволяет получить хлеб ярким пшеничным вкусом и ароматом обжаренной корочки свежеспеченного хлеба, • Пророщенная пшеница в составе является источником витаминов, минералов и клетчатки, легче усваиваются организмом, • Пророщенные зерна активизируют всю свою энергию для формирования ростка, концентрируя в себе максимально ценные питательные вещества. |
| Упаковка | Пластиковое ведро 5 кг. |
| Хранение | Срок хранения 6 месяцев в заводской упаковке в сухом прохладном месте при температуре от +5 до +25°C и относительной влажности воздуха не более 65%. После вскрытия упаковки хранить не более 5 суток при температуре от +4°C до +6°C. |



Софтгрейн зелёная гречка

| | |
|---------------------|--|
| Описание | Готовые к использованию мягкие зерна гречихи, обогащенные натуральным вкусом и ароматом закваски. |
| Состав | Вода питьевая, крупа гречневая ядрица (непропаренная), крупа гречневая ядрица быстрорастворимая (пропаренная), пшеничная закваска (мука пшеничная, заквасочные культуры), ржаная закваска (мука ржаная хлебопекарная обойная, заквасочные культуры), мука гречневая, семена льна масличного, солодовый экстракт, сахар, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, концентрированный лимонный сок, соль, лук репчатый сушеный, чеснок сушеный |
| Дозировка | 10-40 % к массе муки. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> • Не содержит продуктов E-классификатора. • Продукт полностью готов к использованию, добавляется в конце замеса напрямую в тесто, позволяет избежать попадания в тесто заражённого/загрязнённого зерна. • Зеленая необработанная гречка считается диетическим продуктом, в ядрах сохраняется огромное количество антиоксидантов, аминокислот и микроэлементов. • Сохраняет свежесть, мягкость и влажность мякиша в готовом изделии на протяжении всего срока годности, а также мягкие зерна на корке изделия при выпечке. • Дает возможность развивать ассортимент хлебов (тостовые хлеба, багет, чиабатта, ржаные хлеба, зерновые слоеные изделия). • Позволяет получить ароматный гречишный хлеб на закваске. |
| Упаковка | Пластиковое ведро 5 кг. |
| Хранение | 6 месяцев в заводской упаковке. В сухом прохладном месте (не выше +25°C). |



Софтгрейн Чиа

| | |
|---------------------|--|
| Описание | Готовые к использованию семена чиа, подсолнечника и льна, обогащенные натуральным вкусом и ароматом закваски. |
| Состав | Ржаная закваска (вода, ферментированная ржаная мука), семена чиа, солодовые экстракты, семена подсолнечника, сахар, семя темного льна, соль. |
| Дозировка | 10-40 % к массе муки. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> • Не содержит продуктов E-классификатора. • Продукт полностью готов к использованию, добавляется в конце замеса напрямую в тесто, позволяет избежать попадания в тесто заражённого/загрязнённого зерна. • Содержит зерна и семена, которые имеют максимальную пищевую ценность. • Сохраняет свежесть, мягкость и влажность мякиша в готовом изделии на протяжении всего срока годности, а также мягкие зерна на корке изделия при выпечке. • Дает возможность развивать ассортимент хлебов (тостовые хлеба, багет, чиабатта, ржаной хлеб, зерновые слоеные изделия). • Позволяет получить хлеб ярким солодовым вкусом, а комбинация с ржаной закваской придает готовому изделию шоколадные нотки. |
| Упаковка | Пластиковое ведро 5 кг. |
| Хранение | Срок хранения 6 месяцев в заводской упаковке в сухом прохладном месте при температуре от +5 до +25°C и относительной влажности воздуха не более 65%. После вскрытия упаковки хранить не более 5 суток при температуре от +4°C до +6°C. |



Пророщенные ферментированные зерна ржи в сиропе

Проращивание – это процесс, когда зерно помещают в среду с нужной температурой и влажностью, при этом запускаются процессы, способствующие появлению ростка.

При проращивании происходит активация ферментов и расщепление белков на пептиды и аминокислоты, крахмалов – до сахаров. За счет этого по своей пищевой ценности пророщенные зёрна превосходят непророщенные.

Использование пророщенных зерен в хлебопечении соответствует растущему спросу на вкусные продукты в сегменте полезного питания.



| | |
|---------------------|--|
| Описание | Готовые к использованию мягкие зерна пророщенной ржи. |
| Состав | Пророщенное зерно ржи, сироп сахарный, экстракт солодовый, глюкозный сироп, концентрированный лимонный сок. |
| Дозировка | 20-50 % к массе муки. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> • Не содержит продуктов E-классификатора. • Продукт полностью готов к использованию, добавляется напрямую в тесто, позволяет избежать попадания в тесто заражённого/загрязнённого зерна. • Сохраняет свежесть, мягкость и влажность мякиша в готовом изделии на протяжении всего срока годности, а также мягкие зерна на корке изделия при выпечке. • Пророщенная рожь в составе является источником витаминов, минералов и клетчатки, легко усваивается организмом. • Пророщенные зерна активизируют всю свою энергию для формирования ростка, концентрируя в себе максимально ценные питательные вещества. |
| Упаковка | Пластиковое ведро 5 кг. |
| Хранение | 6 месяцев в заводской упаковке. В сухом прохладном месте (не выше +25°C). |



ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ СМЕСИ



Компания ПУРАТОС предлагает широкий ассортимент хлебопекарных смесей, которые могут удовлетворить запросы любого покупателя.

Все наши смеси содержат закваски, благодаря которым готовые изделия получаются очень вкусными и полезными.

В ассортименте присутствуют:

- смеси для правильного питания, с обогащением,
- смеси для производства высокорецептурных сдобных изделий,
- смеси для круассанов, чиабатты, тостовых хлебов,
- смеси для донатсов и берлинеров,
- смеси для ржаных хлебов,
- смеси для зерновых хлебов.



В своих разработках мы фокусируемся на пользе и вкусе, создавая высокотехнологичные смеси, которые можно использовать на любом оборудовании. Хлебопекарные смеси сделают ассортимент вашего предприятия разнообразным, а качество продуктов – неизменным и стабильно высоким.

Большинство наших смесей не содержит продуктов E-классификатора, что очень важно для потребителя!

Основное преимущество смесей ПУРАТОС – легкость использования. Специалисты ПУРАТОС адаптируют или разрабатывают продукты с учетом вкусовых предпочтений россиян.

С хлебопекарными смесями ПУРАТОС ваши хлеба будут изысканными и вкусными, а их производство – несложным.

Пуравита Мульти, Пуравита Мульти Плюс

| | |
|---------------------|---|
| Описание | Смесь для хлеба из ржаной и пшеничной муки с темным влажным мякишем, с большим содержанием семян и зёрен, обогащенная пищевыми волокнами. |
| Состав | Мука пшеничная, мука ржаная, лен, подсолнечник, хлопья ржаные, солод ржаной ферментированный, сахар (Мульти Плюс), закваска хлебопекарная сухая ржаная, соль, сушеная тыква (Мульти Плюс), клейковина пшеничная, клетчатка яблочная, тмин молотый. |
| Дозировка | От 30 до 100 % к массе муки. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> • Содержит пищевые волокна, входящих в состав ржаных зерен, льна и яблочной клетчатки, а так же мякоти тыквы. • Готовое изделие богато витаминами, помогающими организму оптимально распределять энергию. • Сбалансированный состав смеси обеспечивает прекрасные органолептические свойства хлеба. |
| Упаковка | Мешок 15 кг. |
| Хранение | 6 месяцев в заводской упаковке в сухом месте при температуре +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Плотно закрывать мешок после каждого использования. |



Пуравита Спайси

| | |
|---------------------|---|
| Описание | Смесь для приготовления пряного хлеба с высоким содержанием полезных и питательных веществ. |
| Состав | Мука пшеничная, клейковина пшеничная, хлопья кукурузные, подсолнечник, лен, лук сушеный белый, хлопья, закваска хлебопекарная сухая ржаная, сушеный томат, сушеные гранулы чеснока, соль, перец сладкий, мускатный орех, орегано, базилик, куркума, лавровый лист, ферменты, перец черный, аскорбиновая кислота. |
| Дозировка | 5-25 % к массе муки. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> • Хлеб, выпеченный со смесью «Пуравита Спайси», богат аминокислотами, клетчаткой, витаминами и микроэлементами, за счет большого количества разных видов натурального сырья. • За счёт содержания различных злаковых и овощных культур, а также уникального набора специй обладает восхитительным пряным вкусом. • Оригинальный продукт, в соответствии с тенденцией «Разнообразие вкусов продуктов повседневного потребления». • Подходит для любого типа производственного процесса. |
| Упаковка | Мешок 15 кг. |
| Хранение | 6 месяцев в заводской упаковке в сухом месте при температуре +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Плотно закрывать мешок после каждого использования. |



Пуравита Актив

| | |
|---------------------|---|
| Описание | Смесь для приготовления богатых семенами оригинальных хлебобулочных изделий. |
| Состав | Подсолнечник, мука ржаная, крупка соевая дробленая, мука пшеничная из цельнозернового зерна, лен, рожь дробленая, закваска хлебопекарная сухая ржаная, клейковина пшеничная, сахар, солод пшеничный шоколадный, сахар жёный карамелизированный, отруби пшеничные, ферменты, аскорбиновая кислота. |
| Дозировка | 30-100% к массе муки. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> • Хлеб, выпеченный со смесью «Пуравита Актив», богат углеводами, аминокислотами, клетчаткой, витаминами и микроэлементами, за счет большого количества разных видов натурального сырья. • Хлеб на этой смеси имеет солодовый аромат и обладает легким сладковатым послевкусием семени подсолнечника. • Смесь удобна в использовании, подходит для высокотехнологизированных линий. • Возможно, но не обязательно, замачивание смеси на 1 час, что увеличит ощущение свежести хлеба на протяжении всего срока годности. |
| Упаковка | Мешок 15 кг. |
| Хранение | 6 месяцев в заводской упаковке в сухом месте при температуре +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Плотно закрывать мешок после каждого использования. |



Пуравита Файбер

| | |
|---------------------|---|
| Описание | Хлебопекарная смесь с отрубями для изготовления хлебобулочных изделий с повышенным содержанием клетчатки по сравнению с традиционными сортами хлеба. |
| Состав | Отруби ржаные, клейковина пшеничная, закваска хлебопекарная сухая ржаная, мука ржаная, сахар, солод ржаной ферментированный, ферменты, аскорбиновая кислота. |
| Дозировка | До 50 % к массе муки. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> • Благодаря «Пуравита Файбер» получается хлеб с преимущественным содержанием ржаной муки хорошего объема, с ярким насыщенным вкусом за счет ржаной закваски. • Готовое изделие содержит более половины суточной нормы клетчатки*. • Простой и понятный потребителю натуральный состав хлеба. • Смесь «Пуравита Файбер» не содержит продукции Е-классификатора. • Смесь «Пуравита Файбер» подходит для любого типа производственного процесса. <p>*согласно расчетным данным в 100 гр продукта содержится 20 гр клетчатки, что восполняет более половины суточной нормы потребления взрослого человека. Клетчатка способствует комфортному пищеварению, способствует очищению от шлаков и токсинов, нормализует вес, восполняет дефицит растительных волокон в пище.</p> |
| Упаковка | Мешок 15 кг. |
| Хранение | 6 месяцев в заводской упаковке в сухом месте при температуре +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Плотно закрывать мешок после каждого использования. |



Пуравита Мен

| | |
|---------------------|---|
| Описание | Хлебопекарная зерновая смесь с включениями семян подсолнечника, льна, соевой крупки, ячменных хлопьев, для приготовления хлебобулочных изделий с повышенным содержанием протеина и более низкой калорийностью, по сравнению с традиционными сортами хлеба. |
| Состав | Клейковина пшеничная, лен, мука пшеничная, крупка соевая дробленая, подсолнечник, хлопья ячменные, соль, сахар, солод пшеничный шоколадный, закваска хлебопекарная сухая пшеничная, дрожжевой экстракт, клетчатка яблочная, ферменты. |
| Дозировка | 50% к массе муки. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> • В смеси содержится природный белок, все минералы, витамины и аминокислоты, необходимые для поддержания всех функций организма человека, ведущего активный образ жизни. • Протеин просто необходим для нормального существования человека, потому что играет важнейшую роль в обменных процессах, костной системе и идеален для набора веса и мышечной массы. • Смесь «Пуравита Мен» не содержит продукции Е-классификатора. • Смесь «Пуравита Мен» подходит для любого типа производственного процесса. • Хлеб, выпеченный со смесью «Пуравита Мен», имеет кремовый мякиш, во вкусе и аромате преобладают ореховые нотки. |
| Упаковка | Мешок 15 кг. |
| Хранение | 6 месяцев в заводской упаковке в сухом месте при температуре +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Плотно закрывать мешок после каждого использования. |



Пуравита Фитнес

| | |
|---------------------|---|
| Описание | Хлебопекарная зерновая смесь без пшеничной муки, с повышенным содержанием зерен и семян. |
| Состав | Крупка соевая дробленая, мука овсяная, лен, подсолнечник, рожь дробленая, декстроза, хлопья овсяные, шитрусные волокна, закваска хлебопекарная сухая ржаная, соль. |
| Дозировка | 100% |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> • Хлеб, выпеченный на смеси «Пуравита Фитнес» полезен в качестве перекуса, а также подойдет тем, кто тщательно следит за своим питанием. • За счет ингредиентов в составе в смеси содержатся минералы, витамины и аминокислоты, необходимые для поддержания всех функций организма человека, ведущего активный образ жизни. • Смесь «Пуравита Фитнес» не содержит продукции Е-классификатора. • Смесь «Пуравита Фитнес» подходит для любого типа производственного процесса. |
| Упаковка | Мешок 15 кг. |
| Хранение | 6 месяцев в заводской упаковке в сухом месте при температуре +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Плотно закрывать мешок после каждого использования. |



Пуравита Хмелевая

| | |
|---------------------|--|
| Описание | Смесь для приготовления хлеба в основе вкуса, которого лежит необычная комбинация ржаной закваски, хмеля, солода и тмина. |
| Состав | Мука ржаная, рожь дробленая, клейковина пшеничная, солод ржаной ферментированный, сахар, соль, сыворотка молочная, мука пшеничная, закваска хлебопекарная сухая ржаная, семена тмина, экстракт хмеля, ферменты, тмин молотый, солод пшеничный, аскорбиновая кислота. |
| Дозировка | 20–30 % к массе муки. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Вкус – солода и тмина, оттененный насыщенным вкусом хмеля, придают этому хлебу оригинальность и запоминаемость, За счет внесения натуральных ингредиентов в состав хлеб богат углеводами, аминокислотами, клетчаткой и витаминами и микроэлементами, Хлеб обладает традиционной мелкопористой структурой мякиша. |
| Упаковка | Мешок 15 кг. |
| Хранение | 6 месяцев в заводской упаковке в сухом месте при температуре +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Плотно закрывать мешок после каждого использования. |



Пуравита Гречневая

| | |
|---------------------|--|
| Описание | Смесь для приготовления гречневых хлебобулочных изделий. |
| Состав | Мука гречневая, лен, соль, закваска хлебопекарная сухая ржаная, мука пшеничная, солод ржаной ферментированный, аскорбиновая кислота, ферменты. |
| Дозировка | 30 % к массе муки. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Смесь Пуравита Гречневая удобна в использовании, возможно ее использование на высокотехнологизированных линиях, Хлеб, выпеченный со смесью Изи Гречневый за счет большого содержания гречневой муки богат железом, калием, витаминами групп В и РР. |
| Упаковка | Мешок 15 кг. |
| Хранение | 6 месяцев в заводской упаковке в сухом месте при температуре +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Плотно закрывать мешок после каждого использования. |



Пуравита Спеккл Дарк

| | |
|---------------------|---|
| Описание | Смесь для приготовления зернового хлеба с ферментированным солодом. |
| Состав | Крупка соевая дробленая, подсолнечник, мука ржаная, солод ржаной ферментированный, соль, закваска хлебопекарная сухая, сахар, сыворотка молочная, ферменты, аскорбиновая кислота. |
| Дозировка | 17–25 % к массе муки. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Смесь для традиционного зернового хлеба, богатого семенами подсолнечника, Готовый хлеб обладает солодовым ароматом и золотистым цветом мякиша. |
| Упаковка | Мешок 15 кг. |
| Хранение | 6 месяцев в заводской упаковке в сухом месте при температуре +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Плотно закрывать мешок после каждого использования. |



Пуравита Овсяная

| | |
|---------------------|--|
| Описание | Смесь «Пуравита Овсяная» с овсяными хлопьями и семенами льна предназначена для выпечки овсяного хлеба. |
| Состав | Хлопья овсяные, мука ржаная, хлопья пшеничные, сахар, лен, солод ржаной ферментированный, закваска хлебопекарная сухая ржаная, солод пшеничный, ферменты, аскорбиновая кислота. |
| Дозировка | от 25% к массе муки. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Хлеб, выпеченный на смеси, обладает богатым вкусом и ароматом хлеба на закваске, Смесь удобная в использовании, легко использовать на любых типах производственных линий. |
| Упаковка | Мешок 15 кг. |
| Хранение | 6 месяцев в заводской упаковке в сухом месте при температуре +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Плотно закрывать мешок после каждого использования. |



Пуравита Ламинария

| | |
|---------------------|---|
| Описание | Хлебопекарная смесь для производства хлебобулочных изделий, обогащенных йодом. |
| Состав | Мука пшеничная, сахар, отруби пшеничные, закваска хлебопекарная сухая ржаная, соль, ламинария сушеная пищевая дробленая, кориандр молотый, лук сушеный белый хлопья, ферменты, аскорбиновая кислота. |
| Дозировка | 15-25% к массе муки |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Подтвержденная суточная норма йода в готовом изделии*, хлеб – источник йода, Ярко выраженный вкус ржаного хлеба в сочетании с ламинарией кориандром и обжаренным луком, Чистая этикетка, за исключением аскорбиновой кислоты, Тесто подходит для высокопроизводительных линий, Гарантирует постоянное и высокое качество готовых изделий. <p>*рекомендованная суточная норма йода в 75-78 гр готового изделия по базовой рецептуре в дозировке 20%, при дозировке 25% - в 62 гр готового изделия.</p> |
| Упаковка | Мешок 15 кг. |
| Хранение | 6 месяцев в заводской упаковке в сухом месте при температуре +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Плотно закрывать мешок после каждого использования. |



Пуравита Грейн

| | |
|---------------------|---|
| Описание | Смесь для производства богатых семенами и злаками хлебобулочных изделий из пшеничной и ржаной муки. |
| Состав | Мука пшеничная, подсолнечник, толокно ячменное, мука овсяная, мука ржаная, мука кукурузная, лен, семена тыквы, соль, клейковина пшеничная, мука рисовая, солод ржаной ферментированный, мука гречневая, закваска хлебопекарная сухая ржаная, клетчатка яблочная, ароматизатор, семена тмина, ферменты, аскорбиновая кислота. |
| Дозировка | 50 % к массе муки. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Содержит пищевые волокна за счет внесения яблочной клетчатки, Хлеб с использованием смеси (по расчетным данным) в 100 г: богат белками, пищевыми волокнами, тп, является источником витаминов В1, В9, минеральных веществ Fe, P, Cu, Se**. Содержит 6 видов муки. |
| Упаковка | Мешок 15 кг. |
| Хранение | 6 месяцев в заводской упаковке в сухом месте при температуре +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Плотно закрывать мешок после каждого использования. |



Пуравита Корн

| | |
|---------------------|---|
| Описание | Смесь для приготовления зерновых хлебулочных изделий, содержит кукурузные муку, хлопья, крупку, а так же семена подсолнечника и натуральную ржаную закваску. |
| Состав | Мука пшеничная, мука кукурузная, подсолнечник, крупка кукурузная, соль, клейковина пшеничная, закваска хлебопекарная сухая пшеничная, ферменты, аскорбиновая кислота, краситель – рибофлавин. |
| Дозировка | 40 % к массе муки. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Смесь Пуравита Корн удобна в использовании, подходит для высокомеханизированных линий, Хлеб, выпеченный со смесью Изи Корн богат клетчаткой, витамином А, С и Е за счет содержания в смеси кукурузных муки, хлопьев и крупки, а так же семян подсолнечника. Хлеб имеет приятный аромат, характерный мякиш желтоватого цвета, и насыщенный вкус, свойственный кукурузным хлебам. |
| Упаковка | Мешок 15 кг. |
| Хранение | 6 месяцев в заводской упаковке в сухом месте при температуре +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Плотно закрывать мешок после каждого использования. |



Пуравита Морковная

| | |
|---------------------|---|
| Описание | Смесь для приготовления зернового хлеба на закваске с морковью. |
| Состав | Подсолнечник, лен, хлопья овсяные, закваска хлебопекарная сухая ржаная, морковь сушеная, клейковина пшеничная, ферменты. |
| Дозировка | 15-30% к массе муки. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Легкая в использовании смесь, для приготовления необходимо добавить только воду, муку и дрожжи, Удобная в использовании смесь на высокомеханизированных линиях, Прекрасные органолептические характеристики у готового изделия: очень аппетитный, вкусный и ароматный хлеб, Долгое время сохраняется свежесть готового изделия, Светлый мякиш с яркими включениями моркови и семян, а также небольшая ржаная кислинка за счет закваски в составе делают хлеб запоминающимся для покупателя. |
| Упаковка | Мешок 10 кг. |
| Хранение | Хранение: 9 месяцев в заводской упаковке, в сухом прохладном месте (не выше +25°C). |



Изи Карелия

| | |
|---------------------|--|
| Описание | Смесь для производства ржано-пшеничных хлебулочных изделий, подобных карельскому, бородинскому, немецкому, датскому, прибалтийскому различной формы. |
| Состав | Сахар, соль, солод пшеничный шоколадный, клейковина пшеничная, мука ржаная, закваска хлебопекарная сухая ржаная, лимонная кислота, сыворотка молочная, аскорбиновая кислота, ферменты. |
| Дозировка | 15 % к массе муки. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Обеспечивает привлекательный внешний вид готовому изделию Улучшает органолептические свойства хлеба (вкус, аромат, свежесть), Помогает сократить время производства (однофазный способ приготовления теста без заваривания муки и солода). |
| Упаковка | Мешок 25 кг. |
| Хранение | 6 месяцев в заводской упаковке в сухом месте при температуре +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Плотно закрывать мешок после каждого использования. |



Изи Старт

| | |
|---------------------|---|
| Описание | Смесь сухая для мучных бездрожжевых изделий. |
| Состав | Крахмал пшеничный, декстроза, мука рисовая, разрыхлители, загустители, мука пшеничная, эмульгаторы, солод пшеничный, антиокислитель. |
| Дозировка | До 20% к массе муки. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Производство изделий без использования дрожжей и активных заквасок, Высокотехнологичное тесто, можно замешивать как с использованием кондитерского миксера, так и в тестомесе, Разделка как ручная, так и на механизированных линиях (делительно-округлительные машины, раскаточно-закаточные машины), Возможность расширения ассортимента, Готовые изделия имеют структуру мякиша, хрустящую корочку как у дрожжевых изделий, Изделия сохраняют ощущение свежести на протяжении 72 часов. |
| Упаковка | Мешок 15 кг. |
| Хранение | 6 месяцев в сухом прохладном месте (макс. +25 °С) и относительной влажности воздуха не более 75%. Плотно закрывать упаковку после каждого использования. |



Изи Картофельный

| | |
|---------------------|--|
| Описание | Смесь для приготовления картофельного хлеба. |
| Состав | Хлопья картофельные, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, сыворотка молочная, консерванты, сухое молоко, закваска хлебопекарная сухая пшеничная, лук сушеный белый, хлопья, ароматизатор, петрушка сушеная, укроп сушеный, аскорбиновая кислота, ферменты. |
| Дозировка | 30 % к массе муки. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Легкая в использовании смесь, Очень аппетитный, вкусный и ароматный хлеб, Долгое время сохраняется свежесть, Сбалансированные ингредиенты в составе смеси гарантируют отсутствие микробиологической порчи на протяжении всего срока годности. |
| Упаковка | Мешок 25 кг. |
| Хранение | 6 месяцев в заводской упаковке в сухом месте при температуре +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Плотно закрывать мешок после каждого использования. |



Изи Круассан

| | |
|---------------------|--|
| Описание | Смесь для приготовления слоеных дрожжевых изделий. |
| Состав | Сахар, соль, клейковина пшеничная, мука пшеничная, натуральная ржаная закваска, ароматизатор идентичный натуральному – ванилин, аскорбиновая кислота, ферменты. |
| Дозировка | 15 % к массе муки. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Существенно сокращает время производственного процесса за счёт исключения отлёжки в процессе слоения, Возможно использование в слоеные изделия с продленным сроком годности (с дополнительным внесением консерванта), Готовые изделия стабильно высокого качества, Придает изделиям объем и выраженную слоистость, Обеспечивает нежную корочку, без отшелушивания, Продление ощущения свежести. |
| Упаковка | Мешок 15 кг. |
| Хранение | 6 месяцев в заводской упаковке в сухом месте при температуре +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Плотно закрывать мешок после каждого использования. |



Изи Чиабатта

| | |
|--------------|---|
| Описание | Смесь предназначена для производства оригинальных итальянских сортов хлеба. |
| Состав | Мука пшеничная, соль, натуральная ржаная закваска, клейковина пшеничная, мука солодовая, аскорбиновая кислота, ферменты. |
| Дозировка | 10% к массе муки. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Значительно упрощает процесс производства итальянских хлебов. Готовое изделие обладает характерной крупнопористой структурой и хрустящей корочкой. Гарантирует стабильное качество. |
| Упаковка | Мешок 10 кг. |
| Хранение | 6 месяцев в заводской упаковке в сухом месте при температуре +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Плотно закрывать мешок после каждого использования. |



Изи Премиум Софт

| | |
|--------------|---|
| Описание | Хлебопекарная смесь для приготовления высококачественных сдобных хлебобулочных изделий. |
| Состав | Сахар, клейковина пшеничная, соль, мука пшеничная, эмульгатор, белок яичный сухой, ароматизатор, мука солодовая, бета-каротин, ферменты, кислота аскорбиновая. |
| Дозировка | 20% к массе муки. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Прекрасная текстура, волокнистость, Высочайшее качество, Стабильность качества получаемых изделий, Возможность создавать рц с маргарином, сохраняя вкус сливочного масла, Технологичность, Сохранение свежести до 2х недель без внесения консервантов, Вкус и аромат домашней выпечки, Незалипающий мякиш, Короткий укус. |
| Упаковка | Мешок 15 кг. |
| Хранение | 6 месяцев в заводской упаковке в сухом месте при температуре +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Плотно закрывать мешок после каждого использования. |



Изи Бриошь

| | |
|--------------|---|
| Описание | Смесь для производства высокорцеатурных сдобных изделий из пшеничной муки. |
| Состав | Мука пшеничная, соль, эмульгаторы, ароматизатор, краситель, ферменты. |
| Дозировка | 5% к массе муки. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Получение высокорцеатурного сдобного изделия ускоренным способом, По рекомендованной рецептуре имеет пролонгированные сроки годности, Удобна в работе на высокотехнологизированных линиях, Придаёт изделиям вкус и аромат, свойственные традиционной французской сдобе, с характерной «волокнистой» структурой мякиша. |
| Упаковка | Мешок 15 кг. |
| Хранение | 6 месяцев в заводской упаковке в сухом месте при температуре +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Плотно закрывать мешок после каждого использования. |



Изи Бриошь Ванилла

| | |
|--------------|---|
| Описание | Хлебопекарная смесь для сдобных изделий. |
| Состав | Мука пшеничная, соль, сыворотка сухая молочная, полножирная соевая мука, эмульгатор, ароматизаторы, краситель (бета-каротин), ферменты, аскорбиновая кислота. |
| Дозировка | 5% к массе муки. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Готовое изделие обладает приятным нежным ванильным ароматом и вкусом домашней сдобы, Смесь удобна в работе на высокотехнологизированных линиях, Получение высокорцеатурного изделия ускоренным способом, Способствует продлению свежести изделий, Позволяет устранить крошковатость мякиша. |
| Упаковка | Мешок 15 кг. |
| Хранение | 6 месяцев, в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C. |



Сансет Глейз

| | |
|--------------|---|
| Описание | Глазурь для придания глянца хлебобулочным и кондитерским изделиям. |
| Состав | Вода, растительное масло, молочный белок, сухое обезжиренное молоко, крахмал кукурузный, эмульгатор, стабилизатор, регулятор кислотности, краситель. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Готовый к использованию продукт, Может быть разведен водой (до 30%), Наносится кистью или спрей-машиной на тестовые заготовки перед выпечкой, Заменяет смазку яйцом (помогает избежать бактериологических рисков), Не содержит холестерина, Улучшает внешний вид изделия, гарантирует блеск и гладкую поверхность. |
| Упаковка | Тетра-пак 1 л. |
| Хранение | 9 месяцев. |



Сансет Глейз НЕО

| | |
|--------------|--|
| Описание | Глазурь для придания глянца хлебобулочным и кондитерским изделиям. |
| Состав | Вода, белок растительный, масло растительное, декстроза, мальтодекстрины, крахмал кукурузный. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Готовый к использованию продукт, Не содержит молочный белок, Не содержит Е-ингредиенты, Обеспечивает эффективное потребление благодаря идеальной вязкости, может быть разведен водой (до 30%), Наносится кистью или спрей-машиной на тестовые заготовки перед выпечкой, Заменяет смазку яйцом (помогает избежать бактериологических рисков), Не содержит холестерина, транс-изомеров ЖК, ГМО, консервантов, красителей, Улучшает внешний вид изделия, гарантирует блеск и гладкую поверхность, Не прилипает к упаковке, Подходит для вегетарианских продуктов и продуктов во время поста. |
| Упаковка | Пакет тетра-пак 1 л, в коробке 12 пакетов. |
| Хранение | 9 месяцев. |



Изи Софт Донат

| | | |
|---------------------|---|--|
| Описание | Хлебопекарная смесь для приготовления дрожжевых пончиков. | |
| Состав | Сахарная пудра, мука пшеничная, крахмал пшеничный, мука соевая обезжиренная, соль, желток яичный сухой, эмульгаторы, регулятор кислотности, разрыхлитель, обезжиренное сухое молоко, карбонат кальция, ферменты, стабилизатор, краситель, ароматизатор, вещество для обработки муки, антиокислитель-аскорбиновая кислота. | |
| Дозировка | 30% к массе муки. | |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> • 30% смесь, предназначенная для производства классических американских донатсов, • Смесь идеально подходит для производства донатсов методом вырубки (предварительная раскатка теста на тестораскаточной машине), • Минимальное количество ингредиентов в рецептуре, • Возможность замораживать уже готовые донаты с последующей дефростацией, • Донатс обладает отличным коротким вкусом, нежной тающей структурой, • Изделия остаются мягкими в течении 3х дней после дефростации, • Стабильность качества получаемых донатсов, • Впитываемость жира при жарке минимальна, благодаря технологии Пураслим. | |
| Упаковка | Мешок 15 кг. | |
| Хранение | 6 месяцев в заводской упаковке в сухом месте при температуре +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Плотно закрывать мешок после каждого использования. | |



Теграл Ринго Новая

| | | |
|--------------------------|--|--------|
| Описание | Сухая смесь для приготовления бездрожжевых пончиков. | |
| Состав | Мука пшеничная, сахар, мука соевая обезжиренная, крахмал модифицированный, разрыхлители, декстроза, яичный порошок, пальмовый жир, глюкозный сироп, соль йодированная, кукурузный крахмал, сухой яичный белок, эмульгаторы, сухое обезжиренное молоко, мальтодекстрин, стабилизаторы, ароматизатор, молочный белок, антислеживатель. | |
| Способ применения | Рекомендуема рецептура: Смесь «Теграл Ринго новая» | 1000 г |
| | Вода | 530 г |
| | Внести в миксер воду и смесь «Теграл Ринго новая». Перемешать на медленной скорости 3 минуты. Готовое тесто отсадить в разогретый до 180 °С фритюрный жир. Жарить в течение 40–70 секунд с каждой стороны в зависимости от веса тестовой заготовки. | |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> • Стабильно высокое качество при производстве бездрожжевых пончиков, • Одновременная загрузка всех ингредиентов, • В замес используется вода комнатной температуры, • Оптимальное время приготовления теста, • Готовое тесто удобно дозировать, оно не течет, • Готовые пончики обладают приятным вкусом и нежной структурой. | |
| Упаковка | Мешок 15 кг. | |
| Хранение | 6 месяцев в заводской упаковке в сухом месте при температуре +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Плотно закрывать мешок после каждого использования. | |



Изи Берлинер 10%

| | | |
|---------------------|---|--|
| Описание | Смесь для производства дрожжевых пончиков. | |
| Состав | Сыворотка сухая молочная, клейковина пшеничная, эмульгаторы, мука пшеничная, антислеживатель, краситель, аскорбиновая кислота, ароматизатор, цистеин, ферменты. | |
| Дозировка | 10 % к массе муки. | |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> • Придает пончикам приятный аромат, нежную структуру мякиша, • Обеспечивает стабильное качество готовых изделий. | |
| Упаковка | Мешок 15 кг. | |
| Хранение | 6 месяцев в заводской упаковке в сухом месте при температуре +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Плотно закрывать мешок после каждого использования. | |

ТУ «Пончики»

Изи Тост

| | | |
|---------------------|--|--|
| Описание | Смесь предназначена для производства хлебулочных изделий со средним содержанием сахара и жира: тостового хлеба, булочек для гамбургеров и «хот-догов». | |
| Состав | Пшеничная клейковина, пшеничная мука, сахар, соль, соевая мука, солод пшеничный, эмульгатор, аскорбиновая кислота, ферменты. | |
| Дозировка | 2,5-10 % к массе муки. | |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> • Сокращает время брожения теста на 15–20 %, • Способствует улучшению формоустойчивости тестовых заготовок и увеличению объема готовых изделий, • Способствует получению стабильно хорошего результата вне зависимости от колебаний качества муки, • Способствуют получению мелкопористого мякиша белого цвета, • Сохраняет естественную свежесть и мягкость изделий на протяжении всего срока хранения. | |
| Упаковка | Мешок 25 кг. | |
| Хранение | 6 месяцев в заводской упаковке в сухом месте при температуре +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Плотно закрывать мешок после каждого использования. | |



Изи Пончик

| | | |
|---------------------|---|--|
| Описание | Смесь для производства дрожжевых пончиков. | |
| Состав | Мука пшеничная, жир сухой растительный, сахар, соль пищевая, клейковина пшеничная, белок яичный, мука соевая обезжиренная, регулятор кислотности, разрыхлитель, сыворотка сухая молочная, ароматизатор идентичный натуральному, стабилизаторы, краситель, подсластитель, аскорбиновая кислота, ферменты. | |
| Дозировка | 30 % к массе муки. | |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> • Обеспечивает стабильную формоустойчивость тестовых заготовок, • Снижает впитываемость жира готовыми изделиями, • Обеспечивает постоянное и высокое качество готовых изделий, • Способствует получению объема, хорошего вкуса и аромата, • Лёгкость в применении (необходимо добавить только муку, воду и дрожжи). | |
| Упаковка | Мешок 15 кг. | |
| Хранение | 6 месяцев в заводской упаковке в сухом месте при температуре +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Плотно закрывать мешок после каждого использования. | |





ЖИРЫ ДЛЯ СЛОЕНИЯ

Не содержат гидрогенизированных жиров

Жиры для слоения – один из важнейших ингредиентов в производстве слоеных изделий. Именно хороший жир обеспечивает стабильное качество и прекрасные органолептические характеристики готовой продукции.

Жиры для слоения компании ПУРАТОС обладают оптимальным набором растительных жиров, необходимых для слоения, а также высокой пластичностью. В производстве специалисты компании ПУРАТОС используют негидрогенизированные жиры, что исключает попадание в продукт трансизомеров жирных кислот.

Изделия, приготовленные с нашими маргаринами, отличаются нежным ароматом, приобретают золотисто-желтый цвет, хороший объем и слоистость.

Миметик



Миметик – это продукт нового поколения для производства слоёных изделий, который позволяет создавать слоёные дрожжевые изделия и слоёное тесто высокого качества



| | Миметик | Миметик CL |
|--------------|--|--|
| Состав | Масла растительные, вода, соль, эмульгаторы, ароматизатор, консервант, антиоксиданты, ферментированная пшеничная мука. | Масла растительные, вода питьевая, соль, натуральный ароматизатор, концентрированный лимонный сок, антиоксидант (экстракт розмарина), мука пшеничная ферментированная. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> • Продукт с ароматом сливочного масла, подходит для любых промышленных линий, • Улучшает качество слоеных изделий, • Улучшает свежесть готового продукта, • Не содержит гидрогенизированных жиров, в составе отсутствуют трансизомеры жирных кислот, • Полностью натуральный продукт, без эмульгаторов (Миметик CL). | |
| Упаковка | Короб 10 кг (5 листов по 2 кг). | |
| Хранение | В сухом прохладном месте при температуре от +4 до +20°C при относительной влажности воздуха не более 65%. При соблюдении соответствующих условий хранения срок годности 6 месяцев с момента изготовления. | |

Миметик способен полностью заменить, используемый для слоения продукт (маргарин/масло)

Продукт протестирован на:

- Fritsch линиях
- Rademaeker линиях
- Rondo линиях



Маргарины

| Маргарин Алоха Пастри 80% | |
|---------------------------|---|
| Описание | Предназначен для производства слоеных изделий. Возможно использование при производстве замороженной продукции. |
| Состав | Растительные масла (пальмовое, рапсовое), вода, эмульгатор, соль, консервант, регулятор кислотности, антиоксидант, ароматизатор, краситель. |
| Упаковка | Картонная коробка 10 кг, 5 листов по 2 кг, блоки 10 кг |
| Хранение | 6 месяцев (+20 °C) |

КРЕМООБРАЗНЫЕ И ФРУКТОВЫЕ НАЧИНКИ



Кремообразные начинки используются практически во всех кондитерских изделиях, их можно включать в состав различных кремов и десертов, они идеально подходят для хлебобулочных изделий.

Компания ПУРАТОС предлагает кондитерам и пекарям широкий ассортимент готовых начинок, предоставляя возможность на базе одного изделия создавать широкую гамму вкусов.

Вкус – это главное для всех наших разработок в кондитерском направлении. Начинки компании Пуратос разработаны на основе традиционных рецептов, при сохранении технологичности (подходят для автоматизированных линий) для удобства наших клиентов.



Ассортимент начинок ПУРАТОС удовлетворит самого взыскательного потребителя. Мы анализируем современные тренды и по праву гордимся нашими начинками. Линейка Топфил – невероятный вкус свежих фруктов и ягод (от 60% одноименных фруктов и ягод). Линейка Дели – начинки на основе традиционных, любимых во всем мире рецептов и широко распространённых вкусов.

Линейка Кремфил – качество и вкус, подтвержденные временем.

В ассортименте компании ПУРАТОС наши клиенты всегда смогут найти вкусную начинку для своего кондитерского изделия.

Кремфил

| | |
|---------------------|---|
| Описание | Готовая термостабильная начинка для хлебобулочных и кондитерских изделий. |
| Ассортимент | Со вкусом и ароматом: ванили, карамели, сливок, какао, "Цитрон", йогурта, шоколада, клубники, яблока и корицы, лимона, лесных ягод, банана, клюквы, творога, сыра, меда, пломбира, кокоса. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Начинка КРЕМФИЛ обладает высокой технологичностью, гармоничным вкусом, привлекательным ароматом и цветом, Исключает миграцию влаги из начинки в тесто при выпечке, это гарантирует отсутствие «закала» в готовых изделиях, Начинка КРЕМФИЛ подходит для автоматизированных линий, Устойчива к выпечке и замораживанию, Возможна адаптация показателя активности воды (Aw) под запросы клиентов. |
| Упаковка | Пластиковое ведро 13 кг. |
| Хранение | 9 месяцев (при температуре от +5°C до +20°C). |



Кремфил 202

| | |
|---------------------|---|
| Описание | Готовая термостабильная начинка для хлебобулочных и кондитерских изделий с продленным сроком реализации (до 3 месяцев). |
| Ассортимент | Со сливочно-ванильным вкусом, с шоколадным вкусом. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Начинка Кремфил 202 обладает превосходными органолептическими характеристиками благодаря богатому рецептурному составу, КРЕМФИЛ 202 имеет прекрасные рабочие характеристики и гарантирует высокое качество изделий на протяжении всего срока реализации, Устойчива к выпечке и замораживанию. |
| Упаковка | Пластиковое ведро 13 кг. |
| Хранение | 9 месяцев (при температуре от +5°C до +20°C). |



Кремфил Нео

| | |
|---------------------|---|
| Описание | Готовая термостабильная начинка с натуральными красителями для хлебобулочных и кондитерских изделий. |
| Ассортимент | Со вкусом и ароматом: ванили, лесного ореха. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Начинка Кремфил НЕО не содержит АЗО-красители, Обладает высокой технологичностью, гармоничным вкусом, привлекательным ароматом и цветом, Исключает миграцию влаги из начинки в тесто при выпечке, это гарантирует отсутствие «закала» в готовых изделиях, Начинка Кремфил НЕО подходит для автоматизированных линий, Начинка устойчива к выпечке и замораживанию. |
| Упаковка | Пластиковое ведро 13 кг. |
| Хранение | 9 месяцев (при температуре от +5°C до +20°C). |



Кремфил Д

| | |
|---------------------|--|
| Описание | Готовая термостабильная начинка для пряников, печенья и сдобных изделий с продленным сроком реализации (до 6 месяцев). |
| Ассортимент | Со вкусом и ароматом вареной сгущенки, фисташки. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Начинка Кремфил Д предназначена для изделий с длительным сроком реализации, Сохраняет свои свойства (вкус, консистенцию) в готовом продукте в течение всего времени его хранения, Исключает миграцию влаги из начинки в тесто при выпечке, это гарантирует отсутствие «закала» в готовых изделиях, Подходит для автоматизированных линий, Устойчива к выпечке и замораживанию. |
| Упаковка | Пластиковое ведро 13 кг. |
| Хранение | 9 месяцев (при температуре от +5°C до +20°C). |



Кремфил Ультим

| | |
|---------------------|---|
| Описание | Начинка для широкого ассортимента кондитерских и хлебобулочных изделий. |
| Ассортимент | Ореховая (фундук), темный шоколад, шоколадно-апельсиновая. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Начинка обладает богатым вкусом, тающей во рту консистенцией, оставляет приятное послевкусие, Содержит менее 10% жира, Влажность и свежесть изделия дольше сохраняются в течение срока хранения (Aw = 0,75 - 0,87), Может использоваться ДО и ПОСЛЕ выпечки, устойчива к замораживанию, Подходит для различных видов оборудования (отсадка, инжектирование), не требует подогрева при дозировке, Облегчает уход за технологическим оборудованием, по сравнению с обычными жировыми начинками, Кремфил Ультим Ореховая содержит 8% тертого обжаренного ореха фундука, что придает ярко выраженный ореховый вкус, Начинки Кремфил Ультим содержат 12% настоящего бельгийского шоколада, Кремфил Ультим Шоколадно-апельсиновая содержит апельсиновый сок и масло, Подходит для изделий со сроком годности до 6 месяцев. |
| Упаковка | Пластиковое ведро 13 кг. |
| Хранение | 9 месяцев (при температуре от +5°C до +25°C). |



Колдфил

| | |
|---------------------|---|
| Описание | Готовая нетермостабильная начинка для пончиков, слоеных изделий и других видов хлебобулочных и кондитерских изделий. |
| Ассортимент | Со вкусом и ароматом ванили, карамели, какао, Фабулосо. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Начинка Колдфил идеально подходит для наполнения кондитерских изделий после выпечки, Консистенция начинки подходит для ручного применения и механического дозирования (инжектирование, отсадка), Начинка устойчива к замораживанию. |
| Упаковка | Пластиковое ведро 13 кг, Колдфил Фабулосо 5 кг. |
| Хранение | 9 месяцев (при температуре от +5°C до +20°C). После вскрытия упаковки хранить при температуре от 0 до +8°C. |



Дели

| | |
|---------------------|---|
| Описание | Готовая кремообразная начинка премиум-класса для наполнения, прослойки и отделки кондитерских изделий, приготовления начинок для конфет. |
| Ассортимент | Йогурт, ирис, лимон, кофе, маршпан. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Ассортимент начинок на базе сгущенного молока с сахаром (минимум 10%) с высокими вкусовыми характеристиками, С содержанием натуральных ингредиентов (лимонный сок/масло, кофе, йогурт, миндаль и т.д.), Стабильное качество и продленный срок в готовых изделиях (до 6 месяцев, Aw (в среднем) – 0,82), Начинки не содержат искусственных красителей, Возможно взбивать и аэрировать, Подходят для автоматизированных линий, Устойчивы к замораживанию, Имеют широкий спектр применения. |
| Упаковка | Пластиковое ведро 5 кг. |
| Хранение | 9 месяцев (при температуре от +5°C до +20°C). После вскрытия хранить в холодильнике при температуре от 0 до +8°C. |



Дели Шантилье

| | |
|---------------------|--|
| Описание | Готовая кремообразная начинка премиум-класса для наполнения, прослойки и отделки кондитерских изделий с изысканным вкусом заварного крема. В качестве термостабильной начинки может использоваться для кексов, маффинов, открытых тартов и тарталетов. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Изысканный вкус, нежная текстура, С содержанием натуральных ингредиентов (натуральное сливочное масло), Стабильное качество, Начинки не содержат искусственных красителей и растительных жиров, Возможно взбивать и аэрировать, Подходят для автоматизированных линий, Устойчивы к замораживанию, Открывает безграничные возможности для создания новых рецептур (можно смешивать с различными ингредиентами компании ПУРАТОС). |
| Упаковка | Пластиковое ведро 5 кг. |
| Хранение | 6 месяцев в заводской упаковке. Хранить в сухом прохладном месте (t от +5°C до +20°C). После вскрытия упаковки хранить при температуре от 0 до +8°C не более 7 суток. |

Дели Творожный Сыр

| | |
|---------------------|---|
| Описание | Готовая к использованию термостабильная начинка с содержанием творожного сыра 20%, используется в качестве начинки для пирогов, слоеных и сдобных изделий, тортов, пирожных, приготовления десертов. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Гарантирует стабильное качество конечного продукта, Продукт удобен, легок и экономичен в использовании, Обладает приятным сырно-сливочным вкусом и ароматом, открывает безграничные возможности для создания различных рецептур (можно смешивать с различными ингредиентами компании ПУРАТОС), Прекрасно сочетается с любимыми видами теста. (Не рекомендуется использовать в закрытых слоеных изделиях до выпечки!), Устойчив к замораживанию. |
| Упаковка | Пластиковое ведро 5 кг. |
| Хранение | 6 месяцев (при t не выше +20°C и относительной влажности воздуха не более 75%). Плотно закрывать ведро после каждого использования. После вскрытия хранить в холодильнике при температуре от 0 до +8°C. |



Дели Кокос

| | |
|---------------------|---|
| Описание | Готовая к использованию термостабильная начинка с содержанием нежной кокосовой стружки 20%, используется в качестве начинки для пирогов, слоеных и сдобных изделий, тортов, пирожных. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Обладает ярко-выраженным вкусом кокоса с присущей ему сладостью и ярким ароматом, Гарантирует стабильное качество конечного продукта и продленный срок (в сравнении с кокосовой стружкой), Прекрасно сочетается с любимыми видами теста, 100% термостабилен, Открывает безграничные возможности для создания новых рецептур (можно смешивать с различными ингредиентами компании ПУРАТОС). |
| Упаковка | Пластиковое ведро 5 кг. |
| Хранение | 6 месяцев в заводской упаковке. Хранить в сухом прохладном месте (t от +5°C до +20°C). После вскрытия упаковки хранить при температуре от 0 до +8°C не более 7 суток. |

Дели Чизкейк

| | |
|--------------------------|--|
| Описание | Готовая к использованию начинка для кондитерских изделий, приготовления чизкейков, в состав которой входит 40 % творожного сыра. |
| Способ применения | Достать начинку из ведра и выложить в кольцо на основу. Выпекать при температуре 140 -160 °С в течение 50-80 минут. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Начинка удобна и легка в использовании, Продукт предназначен для приготовления холодных и выпеченных чизкейков, Гарантирует стабильное качество конечного продукта, Открывает безграничные возможности для создания новых рецептур (можно смешивать с различными ингредиентами компании ПУРАТОС, фруктами, шоколадом и мн. др.), Возможно взбивание продукта (увеличивается объем, меняется структура готового изделия), Подходит для автоматизированных линий, Устойчив к замораживанию, Не содержит красителей. |
| Упаковка | Пластиковое ведро 5 кг. |
| Хранение | 6 месяцев (при t от +5 до +20 °С). После вскрытия упаковки хранить при температуре от 0 до +7 °С не более 7 суток. |



Дели Мак

| | |
|---------------------|--|
| Описание | Готовая к использованию термостабильная начинка с содержанием голубого мака высшей категории 30%, используется в качестве начинки для пирогов, слоеных и сдобных изделий, тортов, пирожных. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Обладает ярко-выраженным вкусом мака с присущей ему горчинкой и ароматом ванили, Гарантирует стабильное качество конечного продукта и продленный срок (в сравнении с маком), до 1 месяца в готовом изделии (Aw -0,86, Brix – 60%), Прекрасно сочетается с любимыми видами теста, 100% термостабилен, В составе только натуральные ингредиенты, мы можем говорить о clean (er) label (в сравнении с другими готовыми начинками). |
| Упаковка | Пластиковое ведро 13 кг. |
| Хранение | 6 месяцев (при температуре от +5°C до +20°C). После вскрытия хранить в холодильнике при температуре от 0 до +8°C не более 7 суток. |

Топфил

| | |
|---------------------|---|
| Описание | Фруктовая начинка премиум-класса с высоким содержанием кусочков отборных фруктов и ягод для открытых и закрытых пирогов, также используется в виде фруктовой прослойки в тортах и пирожных. |
| Ассортимент | Яблоко (60%), вишня (80%), клубника (60%), абрикос (60%), слива (60%), груша (60%), манго (60%). |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Невероятный вкус свежих фруктов и ягод. Начинка ТОПФИЛ готова к применению, ее можно смешивать с кремом, муссом, мороженым, получая новый вид продукции. Изделия с начинкой ТОПФИЛ выдерживают заморозку. |
| Упаковка | Пластиковое ведро 5,5 кг. |
| Хранение | 6 месяцев, при температуре от 0 до +25°C |



Фрутфил и Фрутфил Д

| | |
|---------------------|--|
| Описание | Фрутфил – готовая термостабильная начинка с фруктовым вкусом и ароматом, предназначена для использования в качестве начинки в изделиях из дрожжевого, слоеного и песочного теста. Фрутфил Д – готовая термостабильная начинка с фруктовым вкусом и ароматом для пряников, печенья и сдобных изделий с продленным сроком реализации (до 6 месяцев). |
| Ассортимент | «Фрутфил»: чернослив, черемуха, со вкусом малины, со вкусом вишни, со вкусом абрикоса, со вкусом манго, со вкусом груши. «Фрутфил Д» со вкусом и ароматом: вишни, абрикоса, черной смородины, лимона, апельсина, малины. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Начинка содержит в составе натуральное фруктовое пюре и обладает ярко выраженным вкусом и ароматом фруктов/ягод. Сохраняет свои свойства (вкус, консистенцию) в готовом продукте в течение всего срока хранения. Подходит для автоматизированных линий. Начинка «Фрутфил Д» подходит для изделий с продленным сроком реализации, исключает миграцию влаги из начинки в тесто при выпечке. |
| Упаковка | Пластиковое ведро 13 кг. |
| Хранение | 9 месяцев при температуре от +5 до +25°C. |



Вивафил

| | |
|---------------------|---|
| Описание | Термостабильная начинка с высоким содержанием цельных ягод (30%), предназначена для использования в качестве начинки в изделиях из дрожжевого, слоеного и песочного теста. |
| Ассортимент | Черная смородина, брусника, малина, клубника, черника-арония, лимон, апельсин. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Универсальная термостабильная начинка с высоким содержанием натуральных целых ягод. Продленный срок хранения в готовых изделиях (до 1 месяца), Aw -0,9, b_{тх} – 60% с сохранением вкуса, цвета, аромата, блеска. Устойчива к замораживанию, сохраняет все свои свойства после дефростации. Удобна для ручного дозирования и подходит для всех видов автоматизированных линий, благодаря мягкой, пластичной и короткой структуре. Начинки Вивафил не содержат искусственных красителей. |
| Упаковка | Пластиковое ведро 13 кг. |
| Хранение | 9 месяцев при температуре от +5 до +25°C. |



Классик

| | |
|---------------------|--|
| Описание | Концентрированный фруктовый сироп с высоким содержанием фруктов и ягод, используется для придания вкуса, аромата и цвета кремам, муссам, бисквитам, кексам и мороженому. |
| Ассортимент | Апельсин, вишня, банан, ананас, лимон, мокко, клубника, малина, манго, маракуйя, кокос. |
| Дозировка | 30–50 г на 1 кг полуфабриката. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Сироп «Классик» легок в применении и экономичен в использовании. Придает изделиям приятный аромат, вкус и цвет свежих фруктов и ягод. Стабилен к выпечке и заморозке. Чистая этикетка, без искусственных красителей и ароматизаторов, без консервантов. |
| Упаковка | Пластиковая банка 1 кг. |
| Хранение | 12 месяцев. |



*Вивафил – безупречный
вкус фруктов!
Соберем прибыльный
урожай вместе!*

Саммум

| | |
|---------------------|--|
| Описание | Наполнитель, идеален для придания легкого вкуса и аромата таким полуфабрикатам как заварной крем, масляный бисквит, ганаш, масляный крем, начинки для конфет (пraliне). |
| Ассортимент | Фисташковый. |
| Дозировка | 70–100 г на 1 кг полуфабриката. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> «Саммум» фисташковый содержит 24% обжаренного дробленого ореха фисташки. «Саммум» придает приятный аромат и вкус кремам, муссам, бисквитам, кексам, мороженому. Стабилен к выпечке и замораживанию. |
| Упаковка | Пластиковая банка 1 кг. |
| Хранение | 12 месяцев. |



ГЛАЗУРИ, ГЕЛИ, ПОМАДЫ



Хорошо известно, что покупатели выбирают кондитерские изделия по их внешнему виду. Привлекательное покрытие кондитерских изделий – это залог успеха.



Благодаря гелям и помадам ПУРАТОС, ваши творения кулинарного искусства становятся шедевром. Компания ПУРАТОС, ваш надежный партнер, предлагает глазури, гели и помады, сочетающие высокое качество, привлекательный внешний вид и легкость использования. Специалисты ПУРАТОС постоянно работают над расширением линейки продукции, выбирают и используют лучшие ингредиенты, чтобы создавать глазури, гели и помады, адаптированные под запросы потребителей в области традиционной и изысканной кондитерской продукции.

Мируар

| | |
|-------------------|--|
| Описание | Высококачественная блестящая глазурь для тортов, пирожных и десертов |
| Ассортимент | Нейтральная с ароматом ванили, карамельная. |
| Способ применения | Положить нужное количество глазури в емкость. Тщательно перемешать палочкой до текучего состояния. Нанести на изделие и выровнять края. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Глазурь «Мируар» дает великолепный блеск и эффект зеркальной поверхности, идеальна для декорирования изысканных и сложных кондитерских изделий, не впитывается в поверхность изделия, устойчива к замораживанию. |
| Упаковка | Пластиковое ведро 5 кг |
| Хранение | 12 месяцев (при t от +5 °С до +20 °С). |



Мируар Глассаж Нуар

| | |
|-------------------|--|
| Описание | Черная блестящая глазурь для тортов, пирожных (в форме пирамид и сфер) и десертов. |
| Способ применения | Разогреть глазурь на водяной бане или в микроволновой печи до 35 °С. Медленно перемешать для предотвращения образования пузырьков воздуха. Нанести необходимое количество глазури на изделие и равномерно распределить по всей поверхности. Глазурь рекомендуется наносить на охлажденное изделие. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Глазурь «Мируар Глассаж Нуар» удобна в использовании, Рекомендуется для полного глазирования поверхности изделия, Не стекает с боковых поверхностей, придает изделиям глянцевый блеск, не впитывается в поверхность изделия, Устойчива к замораживанию. |
| Упаковка | Пластиковое ведро 5 кг. |
| Хранение | 9 месяцев (при t от +5 °С до +25 °С). |



Армони

| | | |
|-------------------|--|-----------|
| Описание | Прозрачная желированная масса, не растекающаяся на горизонтальной поверхности. | |
| Ассортимент | Армони Нейтральная, Армони Бриант (абрикосовая глазурь), Армони Руби (со вкусом клубники). | |
| Базовая рецептура | Глазурь | 1000 г |
| | Вода (фруктовый сок) | 300–500 г |
| | Смешать глазурь с водой или фруктовым соком. Растопить на малом огне при перемешивании, довести до кипения. Перед нанесением на изделие остудить до температуры 60 °С. Нанести на изделие. Глазурь можно нагревать несколько раз. | |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Глазурь «Армони» не впитывается в поверхность изделия, обладает нежной текстурой и пластичностью Обеспечивает равномерное распределение на любых фруктах, предохраняет фрукты от высыхания и заветривания Придает изделию завершенный вид, вкус и блеск При нанесении можно использовать кисть или спрей-машину | |
| Упаковка | Пластиковое ведро 12,5 кг | |
| Хранение | 12 месяцев при температуре от +5 до +25°С | |



Армони Айс Глейз

| | |
|-------------------|---|
| Описание | Уникальная глазурь, сочетающая в себе превосходный блеск, белый перламутровый цвет и вкус спелого персика, для слоеных и кондитерских изделий. |
| Способ применения | Глазурь можно использовать в чистом виде предварительно нагрев до 70-90°С, либо развести водой до 30 % для получения желаемой консистенции. Перед применением нагреть до 70-90°С. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Глазурь «Армони Айс Глейз» придает изделиям законченный вид, великолепный вкус и блеск, Глазурь не растрескивается со временем, не стекает с боковых и сферических поверхностей, При нанесении можно использовать кисть или спрей-машину. |
| Упаковка | Пластиковое ведро 12,5 кг. |
| Хранение | 12 месяцев при температуре от 0 до +25°С |



Декорфил

| | |
|-------------------|--|
| Описание | Начинка с ярким плотным цветом, блеском и выраженным ароматом для декорирования разнообразных кондитерских изделий и приготовления муссов и десертов. Может использоваться в качестве покрытия. |
| Ассортимент | Со вкусом и ароматом апельсина, клубники, персика, манго-маракуйи, черники со сливками, вишни, смородины. |
| Способ применения | Наносится на поверхность изделия палочкой. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Декорфил готов к применению Не впитывается в поверхность готового изделия Можно смешивать со взбитыми сливками для придания крему цвета и аромата Можно использовать в качестве яркой по цвету и вкусовым качествам прослойки или как материал для рисования на поверхности изделия Декорфил прекрасно сочетается с другими гелями и глазурями Puratos, что открывает безграничные возможности для декорирования |
| Упаковка | Пластиковое ведро 6 кг |
| Хранение | 12 месяцев, при температуре от +5 до +25°С |



Брило

| | |
|--------------------------|---|
| Описание | Прозрачная блестящая цветная глазурь для тортов, пирожных и десертов. |
| Ассортимент | Нейтраль, со вкусом карамели, белая, со вкусом клубники, со вкусом темного шоколада. |
| Способ применения | Положить нужное количество глазури в емкость. Медленно перемешать палочкой до однородной, текучей консистенции, нанести на изделие и выровнять края. При нанесении можно использовать кисть или спрей-машину. Для удобства, перед нанесением глазури «Брило» рекомендуется подогреть до 35-45°C (в зависимости от требуемой консистенции и толщины слоя). |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Глазурь «Брило» готова к применению, Удобна в использовании, Не впитывается в поверхность готового изделия, выгодно оттеняя отделку, Может использоваться в качестве контрастной прослойки, Подходит для глазирований горизонтальных поверхностей кондитерских изделий. |
| Упаковка | Пластиковое ведро 6 кг. |
| Хранение | 12 месяцев при температуре от 0 до +25°C. |



Брило Люкс Малина

| | |
|--------------------------|---|
| Описание | Прозрачная блестящая цветная глазурь для тортов, пирожных и десертов с кусочками малины. |
| Ассортимент | Малина. |
| Способ применения | Положить нужное количество глазури в емкость. Медленно перемешать палочкой до однородной, текучей консистенции и равномерного распределения фруктов, нанести на изделие и выровнять края. Для получения более текучей консистенции глазури можно нагревать до 35-45°C. При нанесении можно использовать кисть. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Глазурь «Брило» малина люкс имеет роскошный блеск и придает изделиям изысканный вид, Готова к применению, Удобна в использовании, Не впитывается в поверхность готового изделия, выгодно оттеняя отделку, Может использоваться в качестве контрастной прослойки, Подходит для глазирований горизонтальных поверхностей кондитерских изделий, Устойчива к замораживанию и дефростации. |
| Упаковка | Пластиковое ведро 6 кг. |
| Хранение | 12 месяцев при температуре от 0 до +25°C. |



Айсинг

| | |
|--------------------------|---|
| Описание | Матовая глазурь (помада) для покрытия кондитерских и хлебобулочных изделий. |
| Ассортимент | Белая, со вкусом малины, со вкусом карамели, со вкусом лимона. |
| Способ применения | Разогреть глазурь на водяной бане до температуры 35-45°C. Нанести на изделие (кистью или непосредственно обмакивая изделие в глазури). Оставить на 10 минут для застывания. Для декорирования: глазури отсадить на изделие с помощью кондитерского мешка или корнета. Толщину наносимого слоя рекомендовано регулировать температурой нагрева: от 35 до 45°C. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Глазурь «Айсинг» обеспечивает ровное покрытие сразу после применения, Не крошится и не становится блеклой, долгое время сохраняет свежесть, не растрескивается, не впитывает влагу. |
| Упаковка | Пластиковое ведро 12,5 кг. |
| Хранение | 12 месяцев при температуре от 0 до +25°C. |



Сухая порошкообразная помадка

| | | |
|--------------------------|--|------------|
| Описание | Смесь для приготовления помады для глазировании поверхности кондитерских и хлебобулочных изделий. | |
| Базовая рецептура | Сухая порошкообразная помадка | 1000 г |
| | Вода (45-50 °C) | 120-160 мл |
| | В миксер налить половину объема воды, добавить пудру и оставшуюся воду. Перемешать массу до однородной консистенции на средней скорости. Подогреть готовую помаду до 40-50 °C. Нанести на изделие (кистью или непосредственно обмакивая изделие в глазури). Оставить на 10 минут для застывания. | |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Смесь удобна и экономична в использовании, Обеспечивает отличное покрытие продукта, эластична после застывания, не затвердевает. | |
| Упаковка | Мешок 25 кг. | |
| Хранение | 24 месяца в сухом прохладном месте при температуре от +16 до +20 °C. | |



Фудж

| | |
|--------------------------|---|
| Описание | Помада на жировой основе для глазировании поверхности кондитерских и хлебобулочных изделий. |
| Ассортимент | Фудж белая, Фудж со вкусом шоколада. |
| Способ применения | Разогреть «Фудж» на водяной бане до температуры 45-55 °C. Нанести на изделие (кистью или непосредственно обмакивая изделие в помаду). Оставить на 10 минут для застывания. Для декорирования: помаду взбить миксером в течение 2-10 минут и отсадить на изделие с помощью кондитерского мешка или корнета. Толщину наносимого слоя рекомендовано регулировать температурой нагрева. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Помада ФУДЖ готова к применению, Помаду можно смешивать с фруктовыми сиропами («Классик») для придания вкуса, цвета и аромата, Обеспечивает отличное покрытие продукта, эластична после застывания, не затвердевает. |
| Упаковка | Пластиковое ведро 8,5 кг. |
| Хранение | 12 месяцев при температуре от 0 до +25°C. |



КРЕМЫ НА РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЛАХ, ИИТ-ПРОДУКТЫ И СТАБИЛИЗАТОРЫ



Вам будет легко работать с кремами на растительных маслах ПУРАТОС, так как их гладкая ровная структура, пластичность и стабильность позволят вам творить настоящие шедевры!

Сегодня, пожалуй, любой технолог-кондитер знает, какие преимущества в работе обеспечивают ему растительные сливки: увеличение объема при взбивании до четырех раз и стабильность продукта в готовом изделии в течение нескольких дней, устойчивость к замораживанию и дефростации, срок хранения в сравнении с молочными сливками.

Кроме того, использование растительных сливок позволяет выводить на рынок кондитерские изделия с пониженным содержанием жира и без холестерина.



Пассионата

| | |
|---------------------|---|
| Описание | Крем на растительных маслах для наполнения и декорирования кондитерских изделий, приготовления муссов и десертов со вкусом натуральных молочных сливок. |
| Вкус | Многие потребители любят вкус натуральных молочных сливок, в то время как производители кондитерских изделий стремятся к технологической универсальности и многогранности кремов на растительных маслах. С Пассионатой оба аспекта легко выполнимы благодаря натуральному молочному вкусу и технологическим преимуществам. |
| Текстура | Текстура растительных сливок Пассионата очень пластичная, однородная и гладкая, что придает сливкам привлекательный внешний вид. Покупатель обязательно высоко оценит нежную консистенцию крема в готовом изделии. |
| Цвет | Растительные сливки Пассионата имеют нежный кремовый цвет, что вызывает у потребителя ассоциацию с натуральными молочными сливками. |
| Состав | Вода, жир растительный пальмоядровый, сахар, лактоза, белок молочный, эмульгаторы, стабилизаторы, ароматизаторы, регулятор кислотности, соль поваренная, краситель бета-каротин. |
| Жирность | 19% |
| Область применения: | <ul style="list-style-type: none"> Для придания молочного вкуса кондитерским изделиям, Идеально подходит для приготовления нежных муссов, десертов, кремов и ганашей, Для покрытия кондитерских изделий и приготовления несложных элементов декора, Смешивается с фруктовыми стабилизаторами, сиропами, начинками и свежими фруктами для получения новых видов муссов и десертов. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Не содержат трансизомеров жирных кислот, Увеличиваются в объеме при взбивании в 3 раза, Стабильны в течение всего срока годности готового изделия, Не содержат консервантов, Не содержат холестерина, На 50% меньше калорий, чем в молочных сливках, Калорийность 244 ккал/100 г продукта, Устойчивы к замораживанию, Хранение в течение 9 месяцев при комнатной температуре. |

Страсть к наслаждению!

Амбианте



| | |
|--------------|--|
| Описание | Крем на растительных маслах позволяющий исполнить сложные элементы декора, обладающий нежным сливочно-ванильным вкусом. Применяется также в качестве прослойки и начинки для тортов, пирожных и других десертов. |
| Состав | Вода, жир растительный пальмоядровый, сахар, эмульгаторы, стабилизаторы, ароматизатор, соль, краситель бета-каротин. |
| Жирность | 24% |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Крем на растительных маслах «Амбианте» имеет гладкую ровную однородную структуру, Позволяет создавать украшения любой формы и сложности, Обладает высокой пластичностью, стабильностью – обеспечивает сохранение формы элементов декорирования в течение нескольких дней, Увеличивается в объеме при взбивании в 4 раза, Крем можно смешивать с различными ингредиентами компании ПУРАТОС (заварные кремы, гели, начинки, ароматизаторы, красители и др.), Готовый взбитый крем устойчив к заморозке и дефростации. |

Получите выгоду от неизменного качества Амбианте, чтобы приумножить свою прибыль. Амбианте – изысканный декор, который остается надолго!

Шантипак

| | |
|--------------|---|
| Описание | Нежный крем на растительных маслах с тонким сливочным вкусом с оригинальными нотами пломбира и ванили. Идеально подходит для наполнения и декорирования кондитерских изделий. |
| Состав | Вода, жир растительный пальмоядровый, сахар, молочный белок, эмульгаторы, стабилизаторы, соль, ароматизатор, краситель бета-каротин. |
| Жирность | 26% |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Крем на растительных маслах («Шантипак») имеет однородную структуру. Увеличивается в объеме при взбивании в 3 раза. Крем можно смешивать с различными ингредиентами компании ПУРАТОС (заварные кремы, гели, начинки, ароматизаторы, красители и др.). Готовый взбитый крем устойчив к замораживанию и дефростации. |



Сноупак

| | |
|--------------|--|
| Описание | Белоснежный крем на растительных маслах для наполнения и простых элементов декорирования кондитерских изделий, приготовленных муссов и десертов со сливочно-ванильным вкусом. |
| Состав | Вода, жир растительный пальмоядровый, сахар, эмульгаторы, молочный белок, стабилизатор, соль, ароматизатор. |
| Жирность | 24% |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Крем на растительных маслах («Сноупак») имеет устойчивую, однородную структуру. Увеличивается в объеме при взбивании в 3,5 раза. Крем можно смешивать с различными ингредиентами компании ПУРАТОС (заварные кремы, гели, начинки, ароматизаторы, красители и др.). Готовый взбитый крем устойчив к заморозке и дефростации. |



Виппак

| | |
|--------------|--|
| Описание | Крем на растительных маслах для наполнения и декорирования кондитерских изделий, приготовления муссов и десертов со сливочным вкусом. |
| Состав | Вода, жир растительный пальмоядровый, сахар, молочный белок, эмульгаторы, стабилизаторы, соль, ароматизатор, краситель бета-каротин. |
| Жирность | 26% |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Крем на растительных маслах («Виппак») имеет устойчивую и однородную структуру. Увеличивается в объеме при взбивании в 3 раза. Крем можно смешивать с различными ингредиентами компании ПУРАТОС (заварные кремы, гели, начинки, ароматизаторы, красители и др.). Готовый взбитый крем устойчив к замораживанию и дефростации. |



Перед взбиванием охладить до температуры +5+8 °С в течение суток. Взбивать на средней скорости до получения желаемой консистенции.



Готовые изделия с использованием Пассионаты, Амбианте, Шантипака, Виппака и Сноупака устойчивы к замораживанию и дефростации.



Асептическая упаковка 1 литр, в коробке 12 пакетов; ВВ 10 литров, 1 тонна.



Срок годности 9 месяцев. Хранить при температуре от +2 °С до +20 °С. Избегать перепада температур!

Общая информация по кремам на растительных маслах Пассионата, Амбианте, Шантипак, Виппак и Сноупак.

Сансет Глейз

| | |
|--------------|--|
| Описание | Глазурь для придания глянца хлебобулочным и кондитерским изделиям. |
| Состав | Вода, растительное масло, молочный белок, сухое обезжиренное молоко, крахмал кукурузный, эмульгатор, стабилизатор, регулятор кислотности, краситель. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Готовый к использованию продукт. Может быть разведен водой (до 30 %). Наносится кистью или спрей-машиной на тестовые заготовки перед выпечкой. Заменяет смазку яйцом (помогает избежать бактериологических рисков). Не содержит холестерина. Улучшает внешний вид изделия, гарантирует блеск и гладкую поверхность. |
| Упаковка | Асептическая упаковка 1 литр, в коробке 12 пакетов; ВВ 10 литров, 1 тонна. |
| Хранение | 9 месяцев. |



Сансет Глейз НЕО

| | |
|--------------|--|
| Описание | Глазурь для придания глянца хлебобулочным и кондитерским изделиям. |
| Состав | Вода, белок растительный (гороховый), масло растительное, декстроза, мальтодекстрины, крахмал гороховый. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Готовый к использованию продукт. Не содержит молочный белок. Не содержит Е-ингредиенты. Обеспечивает эффективное потребление благодаря идеальной вязкости, может быть разведен водой (до 30 %). Наносится кистью или спрей-машиной на тестовые заготовки перед выпечкой. Заменяет смазку яйцом (помогает избежать бактериологических рисков). Не содержит холестерина, транс-изомеров ЖК, ГМО, консервантов, красителей. Улучшает внешний вид изделия, гарантирует блеск и гладкую поверхность. Не прилипает к упаковке. Подходит для вегетарианских продуктов, продуктов в период поста. |
| Упаковка | Асептическая упаковка 1 литр, в коробке 12 пакетов; ВВ 10 литров, 1 тонна. |
| Хранение | 9 месяцев. |



СМЕСИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КРЕМА



Приготовление вкусного и технологичного заварного крема – задача не из легких. С помощью смесей ПУРАТОС вы сможете это сделать в два счета!

Смеси просты в использовании и обеспечивают высокое качество и технологичность конечного продукта. Кремы прекрасно сочетаются с другими продуктами ПУРАТОС – кремами на растительных маслах, концентрированным фруктовым пюре «Классик», готовой начинкой «Кремфил», их можно смешивать с орехами, какао, сливочным маслом – идеи и рецептуры вам с радостью подскажут менеджеры и технологи компании ПУРАТОС.



Кремаль Ванилла

| | | |
|-------------------|---|---------------|
| Описание | Смесь сухая для приготовления («холодным» способом крема, аналогичного заварному). | |
| Состав | Сахар, загустители, пшеничная мука (обработанная паром), стабилизаторы, соль, ароматизаторы, носитель, краситель. | |
| Базовая рецептура | Смесь «Кремаль Ванилла» | 260 г |
| | Масло растительное Вода питьевая | 40г 1000 г |
| | Смесь перемешать с водой и растительным маслом, взбить венчиком на медленной скорости в течение 1 минуты, затем на высокой скорости 3 минуты до получения нежного однородного крема. | |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> • Готовый крем термостабилен. • Устойчив к заморозке и дефростации. • Подходит для автоматизированных линий. • Насыщенный ванильно-карамельный вкус. | |
| Упаковка | Мешок 10 кг. | |
| Хранение | 9 месяцев. | |



Палом Баваруа

| | | |
|-------------------|--|---------------------|
| Описание | Сухая смесь-стабилизатор сливок и кремов, применяется для приготовления муссов, суфле и начинок. | |
| Состав | Сахарная пудра, модифицированный крахмал, желатин, декстроза, ароматизатор. | |
| Базовая рецептура | Смесь «Палом Баваруа» | 125–250 г |
| | Вода (20–25 °С) Сливки или крем на растительных маслах (слегка взбитый) | 125–250 г 1000 г |
| | Смешать смесь «Палом Баваруа» с водой и внести во взбитый крем на растительных маслах (сливки). По желанию в полученную смесь можно добавить любой из фруктовых наполнителей КЛАС-СИК в дозировке 3–5 % от массы крема. | |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> • Палом Баваруа создает устойчивую структуру кремов и муссов. • Полностью сохраняет внешний вид изделия даже при неблагоприятных условиях (высокая температура, дефростация, механические воздействия). • Придает нежный вкусовой оттенок. • Прост и удобен в применении. | |
| Упаковка | Мешок 10 кг. | |
| Хранение | 9 месяцев. | |

Кремилюкс

| | | |
|--------------------------|---|--------|
| Описание | Смесь для приготовления крема, аналогичного заварному, "холодным способом". Крем идеально подходит для приготовления разнообразных масляных кремов и начинок. | |
| Состав | Сахар, загустители, молоко сухое цельное, масло растительное, стабилизаторы, носитель, глюкозный сироп, эмульгаторы, ароматизаторы, молочный белок, краситель, антиокислители. | |
| Базовая рецептура | Смесь «Кремилюкс» | 300 г |
| | Вода питьевая | 1000 г |
| | Смесь перемешать с водой и взбивать венчиком на высокой скорости в течение 3–5 минут до получения однородного крема. Затем оставить на 5–10 минут для стабилизации. | |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Готовый крем имеет приятный кремовый цвет и гармоничный, молочно-ванильный вкус заварного крема, Широкий спектр применения: начинка для мучных кондитерских и хлебобулочных изделий, вкусовой наполнитель для взбитого крема, основа для муссов и пудингов и т.д., Является низкокалорийным продуктом по сравнению с традиционным рецептом заварного крема, Ускоряет и упрощает технологический процесс. | |
| Упаковка | Мешок 15 кг. | |
| Хранение | 9 месяцев. | |



Кремиголд

| | | |
|--------------------------|---|------------|
| Описание | Смесь сухая молочносодержащая для приготовления крема, аналогичного заварному, (холодным способом). Применяется как начинка для слоеных изделий, заварных полуфабрикатов, для приготовления масляного крема, крема с использованием растительных сливок Шантипак, Виппак, Сноупак, Пассионата и Амбианте. | |
| Состав | Сахар, цельное сухое молоко, загустители, сухая молочная сыворотка, стабилизаторы, декстроза, консервант, краситель, уплотнитель, ароматизатор. | |
| Базовая рецептура | Смесь «Кремиголд» | 400 г |
| | Вода питьевая | 700–1000 г |
| | Смесь перемешать с водой и взбивать венчиком на высокой скорости в течение 3–5 минут до получения однородного крема. Затем оставить на 5–10 минут для стабилизации. | |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Готовый крем имеет структуру и аромат заварного крема, приготовленного традиционным способом, Низкокалорийный продукт по сравнению с традиционным рецептом заварного крема, Подходит для изделий с продленным сроком реализации, Термостабилен и устойчив к заморозке, Легок и удобен в использовании, ускоряет и упрощает технологический процесс. | |
| Упаковка | Мешок 15 кг. | |
| Хранение | 9 месяцев. | |



Кремико

| | | |
|--------------------------|---|--------|
| Описание | Смесь сухая молочносодержащая для приготовления крема, аналогичного заварному, (холодным способом). Применяется как начинка для слоеных изделий, заварных полуфабрикатов, для приготовления масляного крема, крема с использованием растительных сливок Шантипак, Виппак, Сноупак, Пассионата и Амбианте. | |
| Состав | Сахар, загустители, молоко сухое цельное, стабилизаторы, ароматизатор, краситель, уплотнитель. | |
| Базовая рецептура | Смесь «Кремико» | 300 г |
| | Вода питьевая | 1000 г |
| | Смесь перемешать с водой и взбивать венчиком на высокой скорости в течение 3–5 минут до получения однородного крема. Затем оставить на 5–10 минут для стабилизации. | |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Готовый крем имеет нежно-желтый цвет и легкий ванильный аромат, Низкокалорийный продукт по сравнению с традиционным рецептом заварного крема, Термостабилен и устойчив к заморозке, Легок и удобен в использовании, ускоряет и упрощает технологический процесс. | |
| Упаковка | Мешок 15 кг. | |
| Хранение | 9 месяцев. | |



Паломанка

| | | |
|--------------------------|---|-------|
| Описание | Смесь сухая для приготовления белкового крема, безе и суфле. | |
| Состав | Сахар, продукты яичные, белок молочный, регулятор кислотности (кислота лимонная), ароматизаторы. | |
| Базовая рецептура | Смесь «Паломанка» | 200 г |
| | Сахар-песок | 100 г |
| | Вода питьевая | 200 г |
| | Все ингредиенты перемешивают венчиком на средней скорости в течение 3 минут, затем взбивают на высокой скорости в течение 3–5 минут до получения устойчивой плотной массы. | |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Готовый крем имеет превосходный вкус и белоснежный цвет, Крем имеет нежную и пластичную структуру, превосходно держит форму, Ускоряет и упрощает технологический процесс, Смесь позволяет приготовить вкуснейшие меренги, воздушное безе и легкий, нежный десерт («Питье молоко»). | |
| Упаковка | Мешок 10 кг. | |
| Хранение | 12 месяцев. | |



Креми Лайт

| | | |
|--------------------------|---|-------------|
| Описание | Смесь для приготовления крема нежно-желтого цвета с легким ванильным ароматом для наполнения и отделки кондитерских изделий. | |
| Состав | Сахар, глюкозный сироп, растительное масло, цельное сухое молоко, загустители, эмульгаторы, молочный белок, стабилизаторы, ароматизаторы, краситель. | |
| Базовая рецептура | Смесь «Креми Лайт» | 1000 г |
| | Вода питьевая (10–12 °C) | 1500–2000 г |
| | Смесь перемешать с водой, затем взбить венчиком на медленной скорости в течение 1 минуты, затем на высокой скорости 3 минуты до получения нежного однородного крема. | |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Готовый крем обладает нежным ванильным вкусом, Идеален для наполнения и отделки любых кондитерских изделий, Стабилен к замораживанию и дефростации, Ускоряет и упрощает технологический процесс. | |
| Упаковка | Мешок 15 кг. | |
| Хранение | 9 месяцев. | |



Кремаль Шеф Чеддер

| | | |
|--------------------------|---|-------|
| Описание | Смесь сухая молочносодержащая для приготовления сырного крема. | |
| Состав | Мальтодекстрин, загустители, молоко сухое обезжиренное, молоко сухое цельное, соль, ароматизаторы, порошок сыра Чеддер, краситель, регулятор кислотности. | |
| Базовая рецептура | Смесь «Кремаль Шеф Чеддер» | 300 г |
| | Масло растительное | 150 г |
| | Вода питьевая | 550 г |
| | Смесь перемешать с водой и растительным маслом, взбить венчиком на медленной скорости в течение 1 минуты, затем на высокой скорости 3 минуты до получения нежного однородного крема. | |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Условная термостабильность (как у сыра), можно выпекать в открытых и закрытых изделиях, Насыщенный сырный вкус, Простота и удобство приготовления, Крем можно комбинировать с различными наполнителями, Подходит для дрожжевых и бездрожжевых изделий, Для приготовления можно использовать холодную или горячую воду. | |
| Упаковка | Мешок 10 кг. | |
| Хранение | 9 месяцев. | |



КОНДИТЕРСКИЕ СМЕСИ



Компания ПУРАТОС предлагает широкий выбор комплексных и концентрированных смесей для приготовления бисквитов, кексов, маффинов, рулетов и других кондитерских изделий.

Форма и размер изделий могут быть различными – постоянными остаются их высокое качество и великолепный вкус.

Наши смеси обеспечивают прекрасную структуру и органолептические характеристики выпекаемой продукции. Экономя время на приготовлении полуфабриката, Вы сможете больше внимания уделить отделке изделия. Новинки ассортимента, поддерживающие мировые тренды кондитерского направления – смесь для приготовления печенья с равномерно-хаотичными трещинами «Изи Криспи Кейк» и смесь для приготовления «ангельского» бисквита «Теграл Шифон Кейк».

Теграл Бисквит

| | | | |
|--------------------------|--|--------------------------|--|
| Описание | Смесь для приготовления бисквита, рулета из бисквитного теста. | | |
| Состав | Мука пшеничная, пудра сахарная, крахмал пшеничный, разрыхлители, эмульгаторы, глюкозный сироп, сухое обезжиренное молоко. | | |
| Базовая рецептура | Приготовление бисквита Смесь «Теграл Бисквит» Яйцо Вода | 1000 г 750 г 100 г | |
| | Приготовление рулета Смесь «Теграл Бисквит» Яйцо | 1000 г 1000 г | |
| | Все рецептурные компоненты перемешать, затем взбить венчиком на высокой скорости в течение 5–10 минут. По окончании взбивания, в целях получения равномерной пористости, перемешать на медленной скорости в течение 1–2 минут. Выпечку осуществлять при температуре 170–200 °С в течение 25–45 минут (для рулетного бисквита при температуре 220–270 °С в течение 3–7 минут). Условия выпечки зависят от конструкции печи и массы тестовой заготовки. | | |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Смесь удобна в применении — одновременная загрузка ингредиентов, Готовое тесто обладает толерантностью к изменениям в технологическом процессе и полностью сохраняет свои свойства даже при задержке выпечки, Во время технологического процесса тесто не «затягивается». Готовый бисквит имеет равномерную развитую пористость, Использование комплексной смеси исключает колебания качества готового полуфабриката, Готовый бисквит стабилен к замораживанию и дефростации. | | |
| Упаковка | Мешок 25 кг. | | |
| Хранение | 12 месяцев. | | |



Изи Бисквит

| | | | |
|--------------------------|--|--|---|
| Описание | Смесь-концентрат для приготовления бисквита, рулета из бисквитного теста. | | |
| Состав | Крахмал пшеничный, мука пшеничная, разрыхлители, эмульгаторы, глюкозный сироп, сухое обезжиренное молоко. | | |
| Базовая рецептура | Смесь «Изи Бисквит» Мука пшеничная Сахар-песок Яйцо Вода | Рецептура №1 200 г 400 г 750 г 100 г | Рецептура №2 200 г 450 г 350 г 750 г 100 г |
| | Все рецептурные компоненты перемешать, затем взбить венчиком на высокой скорости в течение 5–10 минут. По окончании взбивания, в целях получения равномерной пористости, перемешать на медленной скорости в течение 1–2 минут. Выпечку осуществлять при температуре 170–200 °С в течение 25–45 минут (для рулетного бисквита при температуре 220–270 °С в течение 3–7 минут). Условия выпечки зависят от конструкции печи и массы тестовой заготовки. | | |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Смесь-концентрат экономична в использовании, Смесь удобна в применении – одновременная загрузка ингредиентов, Готовое тесто обладает толерантностью к изменениям в технологическом процессе и полностью сохраняет свои свойства даже при задержке выпечки, Во время технологического процесса тесто не «затягивается». Готовый бисквит имеет равномерную развитую пористость, Готовый бисквит стабилен к замораживанию и дефростации. | | |
| Упаковка | Мешок 25 кг. | | |
| Хранение | 12 месяцев. | | |

Теграл Бисквит Какао

| | | | |
|--------------------------|--|--------------------------|--|
| Описание | Смесь для приготовления шоколадного бисквита. | | |
| Состав | Пудра сахарная, мука пшеничная, крахмал пшеничный, какао-порошок, разрыхлители, эмульгаторы, глюкозный сироп, сухое обезжиренное молоко. | | |
| Базовая рецептура | Смесь «Теграл Бисквит» Яйцо Вода | 1000 г 750 г 100 г | |
| | Все рецептурные компоненты перемешать, затем взбить венчиком на высокой скорости в течение 5–10 минут. По окончании взбивания, в целях получения равномерной пористости, перемешать на медленной скорости в течение 1–2 минут. Выпечку осуществлять при температуре 170–200 °С в течение 25–45 минут. Условия выпечки зависят от конструкции печи и массы тестовой заготовки. | | |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Смесь удобна в применении – одновременная загрузка ингредиентов, Готовое тесто обладает толерантностью к изменениям в технологическом процессе и полностью сохраняет свои свойства даже при задержке выпечки, Во время технологического процесса тесто не «затягивается». Нет необходимости дополнительно вносить какао-порошок в тесто, Готовый шоколадный бисквит имеет равномерную развитую пористость, Выпеченный полуфабрикат обладает стабильным цветом мякиша, насыщенным шоколадным вкусом и ароматом, которые сохраняются от замеса к замесу, Использование комплексной смеси исключает колебания качества готового полуфабриката, Готовый бисквит стабилен к замораживанию и дефростации. | | |
| Упаковка | Мешок 25 кг. | | |
| Хранение | 12 месяцев. | | |



Теграл Шифон Кейк

| | | | |
|--------------------------|---|-----------------------------------|--|
| Описание | Смесь для приготовления нежнейшего ангельского бисквита («шифон»). | | |
| Состав | Сахарная пудра, мука пшеничная, крахмал пшеничный, белок яичный сухой, разрыхлители, загустители, эмульгаторы, молоко сухое обезжиренное, ароматизатор. | | |
| Базовая рецептура | Смесь «Теграл Шифон Кейк» Яйцо Масло растительное Вода питьевая | 1000 г 960 г 320 г 144 г | |
| | <ul style="list-style-type: none"> Готовое изделие сочетает в себе нежный и влажный мякиш с бисквитной легкостью, Полуфабрикаты на смеси «Шифон» не нужно пропитывать сиропом – они уже влажные, Максимально упрощенная технология приготовления сложнейшего продукта, Выпеченный полуфабрикат отличается развитой мелкопористой структурой мякиша, Возможность использования как в составе сложных десертов и тортов, так и самостоятельно. | | |
| Упаковка | Мешок 15 кг. | | |
| Хранение | 12 месяцев. | | |

Изи Бисквисофт

| | | |
|--------------------------|--|-------|
| Описание | Смесь сухая для бисквитов и кексов. | |
| Состав | Крахмал пшеничный, мука пшеничная, сыворотка молочная сухая, продукты яичные, разрыхлители, сироп глюкозный, молоко сухое обезжиренное, эмульгаторы, ферменты. | |
| Базовая рецептура | Смесь «Изи Бисквисофт» | 265 г |
| | Сахар-песок | 250 г |
| | Вода питьевая | 185 г |
| | Яйцо куриное | 420 г |
| | Все рецептурные компоненты перемешать, затем взбить венчиком на высокой скорости в течение 5–10 минут. По окончании взбивания, в целях получения равномерной пористости, перемешать на медленной скорости в течение 1–2 минут. Выпечку осуществлять при температуре 170–200 °С в течение 25–45 минут. Условия выпечки зависят от конструкции печи и массы тестовой заготовки. | |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> • Одновременная загрузка в ёмкость для взбивания всех рецептурных компонентов, • Упрощение процесса приготовления теста в сравнении с классической технологией, • Готовое тесто обладает большой толерантностью, полностью сохраняет все свои свойства даже при условии несвоевременной выпечки, • Готовое изделие сочетает в себе нежный и влажный мякиш с бисквитной легкостью, • Выпеченный полуфабрикат отличается развитой мелкопористой структурой мякиша. | |
| Упаковка | Мешок 15 кг. | |
| Хранение | 12 месяцев. | |



Теграл Кастелла Кейк

| | | |
|--------------------------|---|-------|
| Описание | Смесь сухая для бисквитов и кексов (маффинов). | |
| Состав | Сахар, мука пшеничная, крахмал пшеничный, эмульгатор, белок яичный, декстроза, разрыхлители, карбонат кальция, соль, ароматизатор, краситель, ферменты. | |
| Базовая рецептура | Смесь «Теграл Кастелла Кейк» | 500 г |
| | Яйцо куриное | 385 г |
| | Вода | 50 г |
| | Масло растительное | 115 г |
| | Все рецептурные компоненты (кроме масла) взбить на высокой скорости 5 минут, далее перевести на медленную и тонкой струйкой, не прекращая взбивания, влить растительное масло. Выпечку осуществлять при температуре 170–200 °С в течение 25–45 минут. Условия выпечки зависят от конструкции печи и массы тестовой заготовки. | |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> • Одновременная загрузка в ёмкость для взбивания всех рецептурных компонентов, • Упрощение процесса приготовления теста в сравнении с классической технологией, • Готовое тесто обладает большой толерантностью, полностью сохраняет все свои свойства даже при условии несвоевременной выпечки, • Готовое изделие сочетает в себе нежный и влажный мякиш с бисквитной легкостью, в сравнении с классической рецептурой, • Выпеченный полуфабрикат отличается однородной мелкопористой структурой мякиша. | |
| Упаковка | Мешок 15 кг. | |
| Хранение | 12 месяцев. | |



Изи Бисквисофт Марсала

| | | |
|--------------------------|--|-------|
| Описание | Смесь сухая для бисквитов и кексов с вишневым вкусом. | |
| Состав | Крахмал пшеничный, какао-порошок, мука пшеничная, сыворотка сухая молочная, разрыхлители, продукты яичные, ароматизаторы, эмульгаторы, сироп глюкозный, молоко сухое обезжиренное, соль, краситель, загуститель, ферменты. | |
| Базовая рецептура | Смесь «Изи Бисквисофт Марсала» | 210г |
| | Сахар | 150 г |
| | Мука пшеничная | 125 г |
| | Яйцо | 300 г |
| | Масло растительное | 95 г |
| | Вода | 120 г |
| | Все рецептурные компоненты перемешать, затем перемешивают лопаткой на медленной скорости в течение 5–10 минут до получения однородного теста. Выпечку осуществлять при температуре 170–200 °С в течение 25–45 минут. Условия выпечки зависят от конструкции печи и массы тестовой заготовки. | |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> • Упрощение процесса приготовления теста в сравнении с классической технологией, • Готовое тесто обладает большой толерантностью, полностью сохраняет все свои свойства даже при условии несвоевременной выпечки, • Готовое изделие сочетает в себе нежный и влажный мякиш с бисквитной легкостью и насыщенный бордовый цвет мякиша со вкусом и ароматом вишневого ликера, • Выпеченный полуфабрикат отличается развитой мелкопористой структурой мякиша. | |
| Упаковка | Мешок 15 кг. | |
| Хранение | 12 месяцев. | |



Изи Голден Снек

| | | |
|--------------------------|---|------|
| Описание | Смесь сухая для бисквитов и кексов (маффинов) с ароматом апельсина. | |
| Состав | Мука пшеничная, крахмал пшеничный, эмульгаторы, разрыхлители, карбонат кальция, соль, ароматизатор, ферменты, краситель. | |
| Базовая рецептура | Смесь «Изи Голден Снек» | 60 г |
| | Сахар-песок | 70г |
| | Мука пшеничная | 50г |
| | Яйцо куриное | 135г |
| | Вода | 15г |
| | Масло растительное | 75г |
| | Все рецептурные компоненты перемешать на медленной скорости 6–8 минут. Выпечку осуществлять при температуре 170–200 °С в течение 25–45 минут. Условия выпечки зависят от конструкции печи и массы тестовой заготовки. | |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> • Одновременная загрузка в ёмкость для взбивания всех рецептурных компонентов, • Упрощение процесса приготовления теста в сравнении с классической технологией, • Готовое тесто обладает большой толерантностью, полностью сохраняет все свои свойства даже при условии несвоевременной выпечки, • Выпеченный полуфабрикат сочетает в себе нежный, влажный мякиш и отличается однородной мелкопористой структурой. | |
| Упаковка | Мешок 15 кг. | |
| Хранение | 12 месяцев. | |



Теграл Сатин Крим Кейк

| | | |
|--------------------------|---|--------|
| Описание | Смесь для приготовления кексов, масляных бисквитов, бельгийских вафель и блинчиков. | |
| Состав | Мука пшеничная, сахар, сыворотка сухая молочная, разрыхлители, масло растительное, соль, стабилизаторы, эмульгатор, ферменты. | |
| Базовая рецептура | Смесь «Теграл Сатин Крим Кейк» | 1000 г |
| | Яйцо | 320 г |
| | Вода | 225 г |
| | Масло растительное | 300 г |
| | Перемешать все рецептурные компоненты лопаткой на медленной скорости в течение 5-8 минут. Выпечку осуществлять при температуре 170–190 °С в течение 25–40 минут. Условия выпечки зависят от конструкции печи и массы тестовой заготовки. | |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Смесь удобна в применении - достаточно добавить жидкие компоненты, Готовое изделие обладает хорошим объемом и нежным ванильным вкусом, Изделия хорошо сочетаются с любимыми начинками компании ПУРАТОС. | |
| Упаковка | Мешок 15 кг. | |
| Хранение | 12 месяцев. | |



Изи Маффин

| | | |
|--------------------------|---|-------|
| Описание | Смесь-концентрат для приготовления ванильных маффинов. | |
| Состав | Мука пшеничная, крахмал пшеничный, разрыхлители, сыворотка молочная сухая, соль, загуститель, ароматизатор, краситель, ферменты. | |
| Базовая рецептура | Ванильный маффин. | |
| | Смесь «Изи Маффин» | 70 г |
| | Мука пшеничная | 220 г |
| | Сахар-песок | 210 г |
| | Яйцо | 180 г |
| | Вода | 60 г |
| | Растительное масло | 170 г |
| | В миксер внести все жидкие компоненты, затем сухие и перемешивать на медленной скорости 6–8 минут до получения однородного теста. Выпекать при температуре 170–210°С в течение 35–45 минут в зависимости от массы заготовки и конструкции печи. | |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Смесь-концентрат экономична в использовании, Все ингредиенты вносятся одновременно, Возможность использования начинок и различных наполнителей, Готовое изделие имеет хороший объем и структуру, характерную для маффина, насыщенный вкус и аромат ванили. | |
| Упаковка | Мешок 15 кг. | |
| Хранение | 12 месяцев. | |



Теграл Сатин Цельнозерновой Кекс

| | | |
|--------------------------|---|--------|
| Описание | Смесь для приготовления цельнозерновых кексов, маффинов, песочных изделий и печенья. | |
| Состав | Сахар, мука пшеничная, мука из цельнозернового пшеничного зерна, сыворотка сухая молочная, отруби пшеничные, загустители, крахмал пшеничный, инулин, разрыхлители, соль, масло растительное, ароматизаторы, ферменты. | |
| Базовая рецептура | Смесь «Теграл Сатин Цельнозерновой Кекс» | 1000 г |
| | Яйцо | 350 г |
| | Вода | 250 г |
| | Растительное масло | 300 г |
| | Перемешать все рецептурные компоненты лопаткой на медленной скорости в течение 5–8 минут. Выпечку осуществлять при температуре 170–190 °С в течение 25–45 минут. Условия выпечки зависят от конструкции печи и массы тестовой заготовки. | |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Смесь удобна в применении — одновременная загрузка ингредиентов, Смесь содержит в составе до 15% муки из цельнозерновых пшеничных зерен, Смесь содержит инулин и натуральную клетчатку, позволяет выпекать изделия с повышенной пищевой ценностью, Готовые изделия обладают хорошим объемом и высокими вкусовыми характеристиками, Изделия хорошо сочетаются со всеми начинками компании ПУРАТОС. | |
| Упаковка | Мешок 15 кг. | |
| Хранение | 9 месяцев. | |



Изи Маффин Шоко

| | | |
|--------------------------|--|-------|
| Описание | Смесь-концентрат для приготовления шоколадных маффинов. | |
| Состав | Какао-порошок, крахмал пшеничный, мука пшеничная, разрыхлители, сыворотка молочная сухая, соль, загуститель, ароматизатор, ферменты. | |
| Базовая рецептура | Шоколадный маффин | |
| | Смесь «Изи Маффин Шоко» | 80 г |
| | Мука пшеничная | 150 г |
| | Сахар-песок | 240 г |
| | Яйцо | 200 г |
| | Вода | 30 г |
| | Растительное масло | 180 г |
| | В миксер внести все жидкие компоненты, затем сухие и перемешивать на медленной скорости 6–8 минут до получения однородного теста. Выпекать при температуре 170–210 °С в течение 35–45 минут в зависимости от массы заготовки и конструкции печи. | |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Смесь-концентрат экономична в использовании, Все ингредиенты вносятся одновременно, Не требуется дополнительное внесение какао-порошка, Возможность использования начинок и различных наполнителей, Готовое изделие имеет хороший объем и структуру, характерную для маффина, насыщенный шоколадный вкус, цвет и аромат. | |
| Упаковка | Мешок 15 кг. | |
| Хранение | 12 месяцев. | |



Эверкейк

| | | |
|--------------------------|---|----------------|
| Описание | Смесь для приготовления кексов, маффинов, масляных бисквитов с насыщенным ванильным вкусом и ароматом. | |
| Состав | Пудра сахарная, мука пшеничная, крахмал пшеничный, сорбит, эмульгаторы, молоко сухое обезжиренное, разрыхлители, стабилизаторы, бета-каротин, консервант, ароматизатор, ферменты. | |
| Базовая рецептура | Смесь «Эверкейк» | 1000 г |
| | Масло растительное Яйцо | 425 г 500 г |
| | Перемешать все рецептурные компоненты лопаткой на медленной скорости в течение 3–5 минут. Выпечку осуществлять при температуре 170–190 °С в течение 25–45 минут. Условия выпечки зависят от конструкции печи и массы тестовой заготовки. | |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Смесь удобна в применении – одновременная загрузка ингредиентов, Готовые изделия обладают хорошим объемом и высокими вкусовыми характеристиками, Изделия хорошо сочетаются со всеми начинками компании ПУРАТОС. | |
| Упаковка | Мешок 15 кг. | |
| Хранение | 12 месяцев. | |



Теграл Эверкейк Рико

| | | |
|--------------------------|--|----------------|
| Описание | Смесь, обогащенная кальцием, для приготовления кексов, маффинов, масляных бисквитов с творожным вкусом и ароматом. | |
| Состав | Пудра сахарная, мука пшеничная, крахмал пшеничный, сыворотка сухая молочная, трикальций фосфат, молоко сухое обезжиренное, эмульгаторы, разрыхлители, заправка ржаная сухая натуральная, ароматизатор, консервант, ферменты. | |
| Базовая рецептура | Смесь «Теграл Эверкейк Рико» | 1000 г |
| | Яйцо Масло растительное | 500 г 425 г |
| | Перемешать все рецептурные компоненты лопаткой на медленной скорости в течение 3 минут, затем на быстрой скорости в течение 3 минут. Выпечку осуществлять при температуре 170–190°С в течение 25–45 минут. Условия выпечки зависят от конструкции печи и массы тестовой заготовки | |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Смесь удобна в применении — одновременная загрузка ингредиентов, Смесь обогащена кальцием — 100 г готового продукта, приготовленного с помощью «Теграл Эверкейк Рико», содержит не менее 15 % от рекомендованной нормы суточного потребления кальция, Готовые изделия обладают хорошим объемом, равномерной мелкопористой структурой мякиша, характерной для традиционного творожного кекса, Изделия обладают насыщенным творожным вкусом и ароматом. | |
| Упаковка | Мешок 15 кг. | |
| Хранение | 12 месяцев. | |



Изи Пламкейк

| | | |
|--------------------------|---|--|
| Описание | Смесь-концентрат для приготовления традиционного английского кекса с различными наполнителями (цукаты, орехи, сухофрукты и пр.). | |
| Состав | Крахмал пшеничный, декстроза, сыворотка сухая молочная, загуститель, разрыхлители, эмульгаторы, соль, мука пшеничная, консервант, ароматизатор, загуститель, ферменты. | |
| Базовая рецептура | Смесь «Изи Пламкейк» | 200 г |
| | Мука пшеничная в/с Сахар-песок Яйцо Вода Масло растительное Наполнитель (цукаты, орехи, сухофрукты) | 400 г 400 г 400 г 100 г 340 г 200 г |
| | Перемешать все рецептурные компоненты (кроме наполнителя) лопаткой на медленной скорости в течение 5–6 минут, затем добавить наполнитель и перемешать на медленной скорости в течение 1–2 минут. Выпечку осуществлять при температуре 170–190 °С в течение 25–45 минут. Условия выпечки зависят от конструкции печи и массы тестовой заготовки. | |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Смесь удобна и экономична в применении — одновременная загрузка ингредиентов, Смесь позволяет использовать различные наполнители (цукаты, орехи, сухофрукты и пр.), они равномерно распределяются по всему объему изделия, не оседая на дно, Готовые изделия обладают хорошим объемом, красивым видом в разрезе, приятным вкусом и цитрусовым ароматом. | |
| Упаковка | Мешок 15 кг. | |
| Хранение | 12 месяцев. | |



Изи Вивакейк

| | | |
|--------------------------------|---|---|
| Описание | Концентрированная смесь для приготовления широкого ассортимента изделий: традиционного английского кекса с различными наполнителями (цукаты, орехи, сухофрукты), маффинов и масляных бисквитов. | |
| Состав | Крахмал пшеничный, декстроза, разрыхлители, сыворотка сухая молочная, загустители, эмульгаторы, мука пшеничная, соль, консервант, ферменты. | |
| Рекомендуемая рецептура | Смесь «Изи Вивакейк» | 100 г |
| | Сахар-песок Мука пшеничная в/с Яйцо куриное Масло растительное Вода питьевая Наполнитель (изюм, цукаты, орехи...) | 200 г 200 г 200 г 170 г 50 г 100 г |
| | Итого: | 1020 г |
| | Перемешать все рецептурные компоненты лопаткой на медленной скорости в течение 2 минут, затем на высокой скорости в течение 5 минут. Наполнитель (цукаты, орехи, сухофрукты или консервированные фрукты) перемешать с тестом, либо выложить на поверхность тестовой заготовки. Выпечку осуществлять при температуре 170–190 °С в течение 25–45 минут. Условия выпечки зависят от конструкции печи и массы тестовой заготовки. | |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Продукт экономичен в использовании (дозировка 10% к массе теста для приготовления кексов), Позволяет использовать различные наполнители (сухофрукты, орехи, цукаты и пр.), они равномерно распределяются по всему объему изделия, не оседая, Смесь очень удобна в работе, состав смеси позволяет за короткое время получить однородное технологичное тесто, Готовое изделие имеет тонкий вкус, прекрасный объем и нежный аромат. | |
| Упаковка | Мешок 15 кг. | |
| Хранение | 12 месяцев. | |



Теграл Мойст Шоколад Кейк

| | |
|--------------------------|--|
| Описание | Смесь для приготовления кексов, маффинов и масляных бисквитов со вкусом шоколада. |
| Состав | Сахар, мука пшеничная, крахмал пшеничный, какао-порошок, сыворотка сухая молочная, масло растительное, загуститель, разрыхлители, эмульгаторы, клейковина пшеничная, соль, стабилизаторы, ароматизаторы, ферменты. |
| Базовая рецептура | Смесь «Теграл Мойст Шоколад Кейк» - 1000 г, яйцо - 400 г, масло растительное - 400 г, вода - 200 г. Перемешать все рецептурные компоненты лопаткой на средней скорости в течение 3 минут, затем на высокой скорости в течение 3 минут. Выпечку осуществлять при температуре 170–190 °С в течение 25–45 минут. Условия выпечки зависят от конструкции печи и массы тестовой заготовки. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Смесь удобна в применении — одновременная загрузка ингредиентов, Готовые изделия обладают хорошим объемом, насыщенным цветом и вкусом шоколада, Изделия хорошо сочетаются со всеми начинками компании ПУРАТОС. |
| Упаковка | Мешок 15 кг. |
| Хранение | 12 месяцев. |



Изи Патакрут

| | |
|--------------------------|---|
| Описание | Смесь-концентрат для приготовления кондитерских изделий из песочного теста. |
| Состав | Сахарная пудра, пшеничный крахмал, модифицированный крахмал, сухая молочная сыворотка, эмульгатор, загуститель, разрыхлители, соль, ароматизатор. |
| Базовая рецептура | <p>1. Рецепт для отсадки печенья вручную: смесь «Изи Патакрут» - 250 г, мука пшеничная в/с - 230 г, маргарин 82 % - 200 г, яйцо - 50 г.</p> <p>2. Рецепт для машинной отсадки печенья: смесь «Изи Патакрут» - 250 г, мука пшеничная в/с - 250 г, маргарин 82 % - 200 г, яйцо - 50 г.</p> <p>3. Рецепт для приготовления песочных коржей (ламинация), тарталеток: смесь «Изи Патакрут» - 250 г, мука пшеничная в/с - 250 г, маргарин 82 % - 60 г, яйцо - 5 г.</p> |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Смесь упрощает и сокращает технологический процесс, Гарантирует постоянное качество готового продукта, Песочное тесто не «затягивается», обладает отличными технологическими свойствами, Тесто хорошо дозируется и подходит для любых автоматизированных линий, Готовое песочное изделие получается очень нежным, рассыпчатым, хорошо разрыхленным, обладает характерным желтоватым цветом и приятным вкусом. |
| Упаковка | Мешок 15 кг. |
| Хранение | 12 месяцев. |



Теграл Клара Супер

| | |
|--------------------------|--|
| Описание | Смесь для приготовления кондитерских изделий из заварного теста. |
| Состав | Пшеничный крахмал, мука пшеничная, растительный жир, яичный порошок, молочный белок, сахар, разрыхлители, соль. |
| Базовая рецептура | Смесь «Теграл Клара Супер» - 1000 г, вода (50–60 °С) - 1500 г, масло растительное - 100 г. Добавить смесь в подогретую воду (50–60 °С) и замесить тесто на медленной скорости в течение 1–2 минут. Постепенно ввести масло растительное и замешивать тесто на средней скорости до однородной консистенции в течение 4-х минут. После дать тесту отлежаться около 10 минут. Отсадить и выпечь. Выпекать 20–30 минут при 210–220 °С в зависимости от конструкции печи и массы тестовой заготовки. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Смесь очень удобна в использовании, Увеличивается в объеме при выпекании, Обладает высокой водопоглощательной способностью, Легко отсаживается в любую форму, Обеспечивает великолепную структуру изделий, выпекается как традиционное заварное изделие, подходит для всех типов печей, Обеспечивает прекрасный вкус изделий, свойственный традиционной технологии. |
| Упаковка | Мешок 15 кг. |
| Хранение | 8 месяцев. |



Изи Клара Ультра

| | |
|--------------------------|--|
| Описание | Смесь сухая для приготовления заварных полуфабрикатов. |
| Состав | Загуститель, мука пшеничная, сыворотка молочная сухая, сахар, соль, ферменты. |
| Базовая рецептура | Смесь «Изи Клара Ультра» - 250 г, яйцо* - 440 г, масло растительное - 180 г, вода питьевая - 130 г. Всё сырьё перемешивают лопаткой на средней или высокой скорости в течение 15 минут. Готовое тесто отсаживают на пекарские листы и выпекают при температуре 130 - 160 °С в течение 35 - 50 минут (в зависимости от конструкции печи и массы тестовой заготовки). *При замене яйца на меланж/яичный порошок (эмульсию) требуется корректировка воды в тесте. Рекомендуется начинать увеличивать воду от 2% к массе теста и до получения однородной консистенции. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Одновременная загрузка в ёмкость для взбивания всех рецептурных компонентов, Упрощение процесса приготовления теста в сравнении с классической технологией, Готовое тесто обладает большой толерантностью, полностью сохраняет все свои свойства даже при условии несвоевременной выпечки. |
| Упаковка | Мешок 15 кг. |
| Хранение | 12 месяцев. |



Изи Клара Ультра Шоко

| | |
|--------------------------|--|
| Описание | Смесь сухая для приготовления заварных полуфабрикатов со вкусом какао. |
| Состав | Загуститель, мука пшеничная, сахар, какао-порошок, сыворотка молочная сухая, молоко сухое, соль, ферменты. |
| Базовая рецептура | Смесь «Изи Клара Ультра» - 250 г, яйцо* - 440 г, масло растительное - 180 г, вода питьевая - 130 г. Всё сырьё перемешивают лопаткой на средней или высокой скорости в течение 15 минут. Готовое тесто отсаживают на пекарские листы и выпекают при температуре 130 - 160 °С в течение 35 - 50 минут (в зависимости от конструкции печи и массы тестовой заготовки). *При замене яйца на меланж/яичный порошок (эмульсию) требуется корректировка воды в тесте. Рекомендуется начинать увеличивать воду от 2% к массе теста и до получения однородной консистенции. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Одновременная загрузка в ёмкость для взбивания всех рецептурных компонентов, Упрощение процесса приготовления теста в сравнении с классической технологией, Готовое тесто обладает большой толерантностью, полностью сохраняет все свои свойства даже при условии несвоевременной выпечки, Возможность производить заварной полуфабрикат со вкусом какао. |
| Упаковка | Мешок 15 кг. |
| Хранение | 12 месяцев. |



Изи Криспи Кейк

| | | |
|--------------------------|--|---|
| Описание | Смесь-концентрат для приготовления мучных кондитерских изделий, классического американского печенья (кукиси). | |
| Состав | Сахар, разрыхлители, эмульгаторы, мука соевая, декстроза, глюкозный сироп, носитель, стабилизатор, соль, ароматизаторы. | |
| Базовая рецептура | Смесь «Изи Криспи Кейк» Сахар-песок Мука пшеничная в/с Маргарин (82% жира) Вода | 100 г 200 г 400 г 200 г 100 г |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Смесь – концентрат. Дозировка 10% к массе теста, Уникальная текстура: печенье получается с равномерными трещинами, Оптимальное соотношение эмульгаторов – в процессе производства тесто не затягивается и не отсекает масло, Изысканный вкус домашней выпечки, Разнообразие рецептур, с помощью одной смеси можно получить печенье как с хрустящей, так и с тягучей структурой, Возможность приготовить вегетарианское и постное печенье!!! | |
| Упаковка | Мешок 15 кг. | |
| Хранение | 12 месяцев. | |



Палом Флорекс

| | | |
|--------------------------|---|--------------------|
| Описание | Смесь сухая для приготовления карамели. | |
| Состав | Сахарная пудра, мука пшеничная, крахмал пшеничный, белок яичный сухой, разрыхлители, загустители, эмульгаторы, молоко сухое обезжиренное, ароматизатор. | |
| Базовая рецептура | Грильжная масса. Смесь «Палом Флорекс» Наполнитель (дробленый орех) | 200 г 100-150 г |
| Преимущества | <p>Смесь перемешать с наполнителем, нанести тонким слоем на лист, покрытый силиконовым коврик или насыпать тонким слоем в силиконовые формы. Выпекать при температуре 180-200°C до полного расплавления кристаллов (ориентировочно 10-15 мин). Рекомендуется использовать сырой дробленый орех. После выпечки полуфабрикат сохраняет мягкость в течение нескольких минут, ему можно придать желаемую форму.</p> <p>Глянцевая поверхность.</p> <p>Смесь «Палом Флорекс» наносится равномерным слоем на сформованные тестовые заготовки до выпечки. Наносить можно как самостоятельно, так в комбинации с наполнителем; Данное применение подходит только для изделий пониженной влажности (изделия из бездрожжевого слоеного теста, различные виды печенья); Необходимо адаптировать режим нанесения и выпечки для получения карамельной корочки необходимого качества. Для предотвращения увлажнения карамельной корочки не рекомендуется наносить на изделия влажностью более 10%.</p> <ul style="list-style-type: none"> Быстрый и удобный способ получения карамели, Подходит для приготовления карамельного декора, изделий типа «грильяж», «козинак», Используется как в чистом виде, так и в смеси орехами, семенами и пр., Готовый полуфабрикат отличается приятным карамельным вкусом и нежной хрустящей текстурой, Использование в качестве посыпки изделий пониженной влажности (слоеный, сахарный и песочный полуфабрикат), При использовании в качестве посыпки формирует на поверхности изделий привлекательную карамельную корочку с насыщенным цветом и глянцем. | |
| Упаковка | Мешок 10 кг. | |
| Хранение | 12 месяцев. | |

Теграл Глория Кейк

| | | |
|--------------------------|--|---------------------------------|
| Описание | Смесь для приготовления бисквитов и кексов, (маффинов). | |
| Состав | Крахмал кукурузный, сахар, декстроза, пищевые волокна цитрусовые, мука кукурузная, мука кокосовая, мука гречневая, инулин, семена чиа, мука льняная, сыворотка молочная сухая, масло растительное подсолнечное, мука киноа, продукты яичные, ароматизаторы, ферменты. | |
| Базовая рецептура | Смесь «Теграл Глория Кейк» Яйцо Масло растительное Вода | 500 г 325 г 125 г 50 г |
| Преимущества | <p>В миксер внести сначала все жидкие ингредиенты, затем сухие и месить на средней скорости 6-8 минут до получения однородного теста. Выпекать при температуре 170-200°C 35-45 минут в зависимости от массы заготовки и конструкции печи.</p> <ul style="list-style-type: none"> Смесь подходит для приготовления широкого ассортимента (кексы, основа для тортов, печенье), В составе только НАТУРАЛЬНЫЕ ингредиенты, Смесь не содержит ИСТОЧНИК ГЛЮТЕНА, Смесь содержит уникальные виды сырья (мука гречневая, мука кокосовая, мука киноа, мука бурого льна, семена чиа, инулин, цитрусовые волокна), В готовом изделии пониженное содержание сахара (18%). | |
| Упаковка | Мешок 7 кг. | |
| Хранение | 9 месяцев. | |



Теграл Альмандо

| | | |
|--------------------------|--|-----------------------|
| Описание | Смесь для приготовления кондитерских изделий со вкусом миндаля. | |
| Состав | Пудра сахарная, миндаль дробленый (23%), мука пшеничная, сухой яичный белок, крахмал модифицированный, жир растительный, разрыхлители, эмульгаторы, глюкозный сироп, ароматизатор «Миндаль», молочный белок, стабилизатор, антислеживатель. | |
| Базовая рецептура | Рекомендуемые рецептуры: | |
| | 1. Миндальное пирожное: Смесь «Теграл Альмандо» Вода питьевая | 100 г 20 г |
| | 2. Полуфабрикат миндальный для тортов и пирожных: Смесь «Теграл Альмандо» Вода питьевая | 100 г 40 г |
| | 3. Кекс миндальный: Смесь «Теграл Альмандо» Яйцо Масло растительное | 100 г 50 г 70 г |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> В состав смеси входит 23% натурального молотого миндаля, Широкий спектр применения (пирожные, печенье, бисквиты и кексы), Смесь удобна в использовании, одновременная загрузка всех ингредиентов, Готовые изделия обладают насыщенным вкусом жареного миндаля, Смесь упрощает и сокращает процесс приготовления изделия. | |
| Упаковка | Мешок 15 кг. | |
| Хранение | 9 месяцев. | |

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ



Компания ПУРАТОС предлагает высококачественные функциональные ингредиенты для кондитерского производства, которые позволяют производителям по всему миру поддерживать достойное качество готовой продукции и обладать серьезными конкурентными преимуществами на насыщенном кондитерском рынке.

Среди наших функциональных ингредиентов новинки – инновационные комплексные улучшители: «Акти-Фреш РО 14» и «Лонг-Фреш», предназначенные для продления свежести мучных кондитерских изделий.



Акти-Фреш РО 14

| | |
|--------------|---|
| Описание | Комплексный улучшитель свежести для мучных кондитерских изделий, работающий во всех существующих измерениях свежести: мягкость, влажность, эластичность. |
| Состав | Мука пшеничная, эмульгатор, антислеживатель, ферменты. |
| Дозировка | 0,8–1,5 % к общей рецептуре, добавляется в муку. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Улучшитель Акти-Фреш РО 14 позволяет сохранить свежесть мучных кондитерских изделий на протяжении срока годности. Улучшает потребительские свойства готовой продукции. Толерантен к внесению любых разрыхлителей, консервантов, красителей. Вырабатывается в форме порошка, что упрощает дозирование в производственном процессе. Продленная свежесть изделия, удовлетворяет ожидания потребителей и соответственно снижает количество возвратов продукции из торговых сетей. |
| Упаковка | Мешок 15 кг. |
| Хранение | 12 месяцев. |

Более подробная информация на сайте: www.thecakefreshnesslab.com

Акти-Фреш РУ 90

| | |
|--------------|---|
| Описание | Технологическое вспомогательное средство (ферментный препарат микробного происхождения) для продления свежести мучных кондитерских изделий с низким содержанием жира (бисквитов, кексов, пряников). |
| Состав | Крахмал (пшеничный, кукурузный), ферменты микробного происхождения. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> 1% к массе теста. Помогает сохранить свежесть и мягкость готового изделия. Не нужно выносить на этикетку. |
| Упаковка | Мешок 15 кг. |
| Хранение | 12 месяцев. |

Лонг-Фреш

| | |
|--------------|--|
| Описание | Комплексная пищевая добавка – улучшитель жидкий для мучных кондитерских изделий. Применяется в качестве консервирующего и влагоудерживающего компонента в рецептурах МКИ. |
| Состав | Агент влагоудерживающий (E422), вода, консервант (E202). |
| Дозировка | Для приготовления мучных кондитерских изделий 3-10% к массе готового изделия. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> оптимальное соотношение влагоудерживающего агента и консерванта, высокая эффективность в защите МКИ от микробиологической порчи, удобство в использовании. |
| Упаковка | Канистра 11 кг. |
| Хранение | 24 месяца. |

Бейкин Супер

| | |
|---------------------|--|
| Описание | Порошок пекарский для приготовления кондитерских изделий. |
| Состав | Разрыхлители: пирофосфат натрия кислый, сода питьевая, мука пшеничная. |
| Дозировка | 0,1-1,5% к массе теста, в зависимости от вида МКИ. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Порошок пекарский «Бейкин Супер» обладает высокой разрыхляющей способностью, имеет отбеливающий эффект, Равномерно «поднимает» тесто, придавая изделиям рыхлость и пышность без постороннего привкуса соды. |
| Упаковка | Мешок 15 кг. |
| Хранение | 12 месяцев. |



Полигель

| | |
|---------------------|---|
| Описание | Паста для сбивания. |
| Состав | Вода, эмульгаторы, пропиленгликоль, сорбитол. |
| Дозировка | Бисквит – 1–3%, кексы – 0,5–1% от массы теста. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Паста для сбивания «Полигель» значительно сокращает время приготовления бисквитного теста, Все компоненты по рецептуре вносятся сразу, без предварительного сбивания меланжа и сахара, Изделия получаются с большим объемом и равномерно-пористой структурой, Готовый продукт дольше сохраняет свежесть за счет лучшего удержания влаги. |
| Упаковка | Ведро 18 кг. |
| Хранение | 12 месяцев. |



Пурафикс

| | | |
|--------------------------|--|--------------------------|
| Описание | Сухая смесь стабилизатор и загуститель для приготовления термостабильных начинок из ягод, фруктов, творога, также рекомендуется для приготовления гастрономических начинок из овощей или мяса. | |
| Состав | Загустители, сахар, стабилизаторы, уплотнитель. | |
| Способ применения | Смесь «Пурафикс» Сахар-песок Вода питьевая или фруктовые соки | 100 г 200 г 1000 г |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Продукт экономичный в использовании и удобный в работе, Вы получаете термостабильную начинку, с прекрасными характеристиками, начинка сохраняет форму, остается сочной и нежной, Продукт многофункционален и позволяет работать с различными наполнителями, Упрощает работу с начинками для слоеного, песочного, сдобного и дрожжевого теста. | |
| Упаковка | Мешок 10 кг. | |
| Хранение | 12 месяцев. | |



Пурамаффин

| | | |
|--------------------------|--|--|
| Описание | Концентрированная смесь для приготовления мучных кондитерских изделий. | |
| Состав | Разрыхлители, эмульгатор, соль, крахмал модифицированный, стабилизатор, мука пшеничная, ферменты. | |
| Способ применения | Мука пшеничная в/с Сахар-песок Яйцо куриное Масло растительное Смесь «Пурамаффин» | 300 г 230 г 250 г 200 г 20 г |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Низкая дозировка от 0,5 до 3,5 %, Одновременная загрузка всех ингредиентов, Готовое изделие обладает приятным вкусом и нежной структурой, Постоянно высокое качество готового продукта, Готовый концентрат экономичен в использовании, | |
| Упаковка | Мешки 15 кг. | |
| Хранение | 12 месяцев. | |





КОНДИТЕРСКИЕ ГЛАЗУРИ И ЖИРОВЫЕ НАЧИНКИ КАРАТ

Ни для кого не секрет, что шоколадный вкус является одним из самых любимых и востребованных среди потребителей по всему миру. Обладая огромным опытом проведения масштабных исследований потребительских предпочтений, специалисты сенсорной лаборатории ПУРАТОС выявили, что кондитерские изделия с шоколадным вкусом пользуются наибольшим спросом у покупателей.

Именно поэтому ПУРАТОС создал ассортимент продукции под брендом «Карат» – кондитерские глазури и жировые начинки высокого качества для профессионалов в кондитерском производстве.

Компания ПУРАТОС владеет технологиями по производству кондитерских глазурей и жировых начинок, гарантируя великолепное качество продуктов с незабываемым вкусом, тающей во рту консистенцией и превосходным блеском.

Богатый опыт работы с хлебопекарным и кондитерским производством, позволяет нам создавать уникальные предложения полностью отвечающие требованиям и ожиданиям клиентов.



Карат Каверлюкс

| | |
|-------------------|---|
| Описание | Многофункциональные глазури премиум-класса с интенсивным шоколадным вкусом для глазировки кондитерских и хлебобулочных изделий, приготовления декора, корпусных конфет, муссов и ганашей |
| Ассортимент | Дарк (тёмный), Милк (молочный), Вайт (белый), Карамель (карамельный). |
| Способ применения | Нагреть глазурь до температуры 45-50°C в микроволновой печи или на водяной бане, хорошо перемешать до получения однородной консистенции. Глазировать при температуре 38-45°C в зависимости от нужной величины слоя, охладить при температуре 5°C для блестящего эффекта. Допускается охлаждение при комнатной температуре. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Глазури обладают сбалансированным шоколадным вкусом, благодаря оптимальному проценту содержания высококачественного какао-порошка различных видов, Благодаря тому, что степень измельчения продуктов не превышает 25 микрон – глазури обладают нежным, тающим вкусом и гладкой, однородной структурой, Хороший блеск, благодаря высококачественным жирам заменителям масла какао лауринового типа, Глазури экономичны в использовании, не требуется добавление масел для уменьшения вязкости (нет риска засорения дозатора), Быстро застывают на поверхности изделий, Не прилипают к упаковке, Не используются красители. |
| Упаковка | В таблетках, картонный короб 15 кг |
| Хранение | 9 месяцев, в заводской упаковке в сухом месте, без посторонних запахов, при температуре от +12 до +21°C и относительной влажности воздуха не более 75%. |



Карат Каверлик

| | |
|-------------------|---|
| Описание | Эластичная глазурь с низким пределом текучести и насыщенным шоколадным вкусом, позволяющая глазировать изделия экстремально тонким слоем. Идеально подходит для тонкого покрытия хлебобулочных и кондитерских изделий, а также творожных сырков. |
| Ассортимент | Дарк (тёмный). |
| Способ применения | Нагреть глазурь до температуры 45-50°C в микроволновой печи или на водяной бане, хорошо перемешать до получения однородной консистенции. Глазировать при температуре 38-45°C в зависимости от нужной величины слоя, охладить при температуре 5°C для блестящего эффекта. Допускается охлаждение при комнатной температуре. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Глазури обладают сбалансированным шоколадным вкусом, благодаря оптимальному проценту содержания высококачественного какао-порошка различных видов, Благодаря тому, что степень измельчения продуктов не превышает 25 микрон – глазури обладают нежным, тающим вкусом и гладкой, однородной структурой, Хороший блеск, благодаря высококачественным жирам заменителям масла какао лауринового типа, Глазури экономичны в использовании, глазируют изделия тонким слоем, Быстро застывают на поверхности изделий, Не прилипают к упаковке, Не используются красители. |
| Упаковка | В таблетках, картонный короб 15 кг |
| Хранение | 9 месяцев, в заводской упаковке в сухом месте, без посторонних запахов, при температуре от +12 до +21°C и относительной влажности воздуха не более 75%. |

Карат Декоркрем

| | |
|--------------------------|---|
| Описание | Мягкая пластичная глазурь для покрытия и прослойки кондитерских и хлебобулочных изделий, приготовления начинок, кремов, муссов и десертов. |
| Ассортимент | Шоко (насыщенный шоколадный), Нати (шоколадно-ореховый), Карамель (карамельный), Вайт (сливочно-ванильный). |
| Способ применения | Нагреть глазурь «Карат Декоркрем» до температуры 35-45°C в микроволновой печи или на водяной бане, хорошо перемешать до получения однородной консистенции. Температура глазируемого продукта должна быть 22-25°C. Глазурь застывает при температуре 12-20°C. Чтобы избежать растрескивания не рекомендуется использовать шоковое охлаждение. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Глазури тают во рту, создавая ощущения натурального шоколада. Обладают хорошо сбалансированным и насыщенным вкусом, благодаря качеству выбранных ингредиентов. Не требуют добавления масла для уменьшения вязкости (нет риска засорения дозатора). Экономичны в использовании, можно глазировать изделия тонким слоем. Глазури обеспечивают чистый срез. Не растрескиваются на поверхности, сохраняют пластичность. Не используются красители. |
| Упаковка | Пластиковое ведро 12 кг. |
| Хранение | 9 месяцев в заводской упаковке в сухом месте, без посторонних запахов, при температуре от +12 до +21°C и относительной влажности воздуха не более 75%. |



Карат Кавер Классик

| | |
|--------------------------|--|
| Описание | Темная глазурь с мягким шоколадным вкусом среднего ценового сегмента для покрытия кондитерских и хлебобулочных изделий. |
| Ассортимент | Дарк (темный). |
| Способ применения | Нагреть глазурь до температуры 45-50°C в микроволновой печи или на водяной бане, хорошо перемешать до получения однородной консистенции. Глазировать при температуре 38-45°C, в зависимости от нужной величины слоя, охладить при температуре 5°C для блестящего эффекта. Допускается охлаждение при комнатной температуре. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Глазури обладают сбалансированным шоколадным вкусом, благодаря оптимальному проценту содержания высококачественного какао-порошка различных видов. Благодаря тому, что степень измельчения продуктов не превышает 25 микрон - глазури обладают нежным, тающим вкусом и гладкой, однородной структурой. Хороший блеск, благодаря высококачественным жирам заменителям масла какао лауринового типа. Быстро застывают на поверхности изделий. Не прилипают к упаковке. Не используются красители. |
| Упаковка | в таблетках, картонный короб 15 кг |
| Хранение | 9 месяцев, в заводской упаковке в сухом месте, без посторонних запахов, при температуре 12-21°C и относительной влажности воздуха не более 75% |



Карат Каверлюкс Лайт SR (Sugar Reduced)

| | |
|--------------------------|---|
| Описание | Многофункциональные глазури на мальтитол с интенсивным шоколадным вкусом для глазирования кондитерских и хлебобулочных изделий, приготовления декора, корпусных конфет, муссов и ганашей. В рецептуре не содержится сахара. |
| Ассортимент | Дарк (темный), Вайт (белый). |
| Способ применения | Нагреть глазурь до температуры 45-50°C в микроволновой печи или на водяной бане, хорошо перемешать до получения однородной консистенции. Глазировать при температуре 38-45°C, в зависимости от нужной величины слоя, охладить при температуре 5°C для блестящего эффекта. Допускается охлаждение при комнатной температуре. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Глазурь, содержащая подсластитель – мальтитол, в рецептуре не содержится сахара. Глазури обладают сбалансированным шоколадным вкусом, благодаря оптимальному проценту содержания высококачественного какао-порошка различных видов. Благодаря тому, что степень измельчения продуктов не превышает 25 микрон – глазури обладают нежным, тающим вкусом и гладкой, однородной структурой. Хороший блеск, благодаря высококачественным жирам заменителям масла какао лауринового типа. Глазури экономичны в использовании, не требуется добавление масла для уменьшения вязкости (нет риска засорения дозатора). Быстро застывают на поверхности изделий. Не прилипают к упаковке. Не используются красители. |
| Упаковка | в таблетках, картонный короб 15 кг. |
| Хранение | 9 месяцев, в заводской упаковке в сухом месте, без посторонних запахов, при температуре от +12 до +21°C и относительной влажности воздуха не более 75% |



Карат Суперкрем

| | |
|--------------------------|--|
| Описание | Нетермостабильный крем-какао на жировой основе для наполнения и прослойки хлебобулочных и кондитерских изделий, приготовления муссов, кремов и десертов. |
| Ассортимент | Шоко (шоколадный), Нати (шоколадно-ореховый) |
| Способ применения | Жировые начинки Карат подходят для любого оборудования, температура применения 20-25°C. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Начинки «Карат Суперкрем» обладают хорошо сбалансированным вкусом, благодаря высокому содержанию какао и натуральной пасты лесного ореха в составе. Обладают тающей во рту консистенцией. Широкий спектр применения – пироги, слоики, булочки, торты, пирожные, печенье, маффины, кексы, рулеты, вафли и вафельные трубочки, шоколадные подушечки, корпусные конфеты, кремы и муссы. Подходят для изделий с длительным сроком реализации до 6 месяцев (при влажности готового изделия 1-3%). Прекрасно подходят для инъектирования и автоматизированных линий. Устойчивы к замораживанию и сохраняют свои свойства после дефростации. Не используются красители. Удобны в применении. |
| Упаковка | Пластиковое ведро 12 кг. |
| Хранение | 9 месяцев в заводской упаковке при температуре 18±3°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Плотно закрывать упаковку после каждого использования! |



Карат – идеальная глазурь для любой области применения!

ШОКОЛАД БЕЛКОЛАД



Продукцию «Белколад» высоко ценят мастера шоколадного дела всего мира, она создает безграничные возможности для творчества – разнообразные торты, пирожные, конфеты и другие незабываемые шедевры кондитерского мастерства!

Превосходное качество истинно бельгийского шоколада и какао-продуктов «Белколад» давно стало традицией.



В центре уникальной программы Какао-Трейс компании ПУРАТОС и фабрики Белколад – достижение прекрасного вкуса какао, при выгодном распределении ресурсов для всех участников цепочки поставок какао, от фермеров до потребителей. Цель программы Какао-Трейс – улучшить социальные условия фермеров и создать справедливое распределение ресурсов в цепочке производства шоколада. Программа включает также обучение фермеров и помогает им выращивать какао-бобы самого высокого качества, тем самым повышая их доход за счет премиальной наценки и шоколадного бонуса в размере 10 евроцентов за килограмм проданного с участием программы продукта, а потребитель получает превосходный по вкусу шоколад.

Белколад Горький Нуар Суприм

| | |
|---------------------|---|
| Описание | Горький шоколад, сочетающий в себе роскошный вкус какао с нотками кофе и натуральной ванили. Прекрасно подходит для приготовления декора, разнообразных начинок, кремов, ганашей, кексов, бисквитов и корпусных конфет. |
| Состав | Какао-тёртое (65%), сахар, какао-масло (7%), эмульгатор: соевый лецитин, натуральная ваниль. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> • 100 % натуральный бельгийский шоколад. • Уникальный горький шоколад с изысканной горечью и кофейным послевкусием. • В качестве ароматизатора используется натуральная ваниль. |
| Упаковка | Мешок 15 кг |
| Хранение | 24 месяца в заводской упаковке в сухом месте, без посторонних запахов, при температуре от +16 до +20°C и относительной влажности воздуха не более 60%. |



Белколад Темный Нуар Селексьон

| | |
|---------------------|---|
| Описание | Темный шоколад с прекрасно выдержанной рецептурой и идеальным соотношением между сладким и горьким вкусом. Прекрасно подходит для приготовления ганашей и муссов, а также для изготовления декора, конфет и разнообразных начинок. |
| Состав | Какао-тёртое (46%), сахар, какао-масло (10%), эмульгатор: соевый лецитин, натуральная ваниль. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> • 100 % натуральный бельгийский шоколад. • Роскошный темный шоколад со сбалансированным вкусом, идеальное сочетание сладости и горьких нот какао. • В качестве ароматизатора используется натуральная ваниль. |
| Упаковка | Коробка 10 кг в таблетках и блоках (пакеты 2x5 кг, блоки 4x2,5 кг) |
| Хранение | 24 месяца в заводской упаковке в сухом месте, без посторонних запахов, при температуре от +16 до +20°C и относительной влажности воздуха не более 60%. |



Белколад Молочный Лэ Селексьон

| | |
|---------------------|---|
| Описание | Любимый многими молочный шоколад с приятным вкусом какао и едва уловимыми нотками карамели. Имеет широкий спектр применения, прекрасно подходит для глазирования, изготовления декора, конфет и разнообразных начинок. |
| Состав | Сахар, какао-масло (17%), сухое цельное молоко, какао-тёртое (12%), эмульгатор: соевый лецитин, натуральная ваниль. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> • 100 % натуральный бельгийский шоколад. • Нежный молочный шоколад с шелковистой текстурой и приятным медовым послевкусием. • В качестве ароматизатора используется натуральная ваниль. |
| Упаковка | Коробка 10 кг в таблетках (пакеты 2x5кг), коробка 8 кг (пакеты 8x1 кг). |
| Хранение | 18 месяцев в заводской упаковке в сухом месте, без посторонних запахов, при температуре от +16 до +20°C и относительной влажности воздуха не более 60%. |



Белколад Белый Бланш Селексьон

| | |
|---------------------|--|
| Описание | Белый шоколад, обладающий прекрасно сбалансированным традиционным вкусом. Используется при изготовлении декора, конфет и разнообразных начинок. |
| Состав | Сахар, какао-масло (24%), цельное сухое молоко, эмульгатор: соевый лецитин, натуральная ваниль. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> • 100 % натуральный бельгийский шоколад. • Изысканный и нежный шоколад с выраженными молочными нотами. • В качестве ароматизатора используется натуральная ваниль. |
| Упаковка | Коробка 10 кг в таблетках (пакеты 2x5кг). |
| Хранение | 12 месяцев в заводской упаковке в сухом месте, без посторонних запахов, при температуре от +16 до +20°C и относительной влажности воздуха не более 60%. |



Белколад Ориджин Вьетнам 45

| | |
|---------------------|---|
| Описание | Молочный шоколад с содержанием какао 45%. Производится из какао-бобов сорта Тринитарио, который произрастает во Вьетнаме в регионе дельты реки Меконг. Этот шоколад сочетает в себе сладкий аромат карамели с выраженными нотками мокко и нотками топленого молока. |
| Состав | Сахар, какао масло (25,3), какао тертое (20,2%), молоко сухое цельное, ароматизатор натуральный – ваниль. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> • 100 % натуральный бельгийский шоколад, • Уникальный шоколад с особым букетом вкусов, • В качестве ароматизатора используется натуральная ваниль, • Производится из тщательно отобранных какао-бобов из Вьетнама, из региона, который называют «Маленькой Венецией», • Отражает различия регионов происхождения какао-бобов. |
| Упаковка | Короб 8 кг (8 x 1 кг). |
| Хранение | 18 месяцев при температуре от +16 до +20°C и макс. относительной влажности 60%. |



Какао-масло Белколад

| | |
|---------------------|--|
| Описание | Гранулированное дезодорированное 100% чистое какао-масло первого отжима (кислотность макс. 1,75%). Незаменимая составляющая настоящего шоколада. Используется для приготовления конфет, шоколадного декора и велюра, шоколадных кремов и муссов. |
| Состав | Дезодорированное какао-масло, первый отжим. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> • Гранулы какао-масла Белколад удобны в применении: легко дозируются, быстро и равномерно плавятся, обладают нейтральным запахом, • Источник натуральных антиоксидантов, • Какао-масло способствует снижению уровня холестерина в крови благодаря содержащейся в нем мононенасыщенной олеиновой кислоте. |
| Упаковка | Коробка 8 кг (пакеты 2x4 кг). |
| Хранение | 18 месяцев в заводской упаковке в сухом месте, без посторонних запахов, при температуре от +16 до +20°C и относительной влажности воздуха не более 60 %. |



Какао-порошок Белколад

| | |
|---------------------|---|
| Описание | Алкализированный какао-порошок, 22-24% жирности для декорирования кондитерских изделий, добавления в тесто, кремы, муссы, начинки. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> • Какао-порошок Белколад – это продукт высочайшего качества, • 100% какао-порошок без добавок и примесей, негигроскопичен. • Обладает прекрасными рабочими характеристиками, идеален для отделки готовых изделий. |
| Упаковка | Коробка 6 кг (пакеты 2x3 кг). |
| Хранение | 24 месяца в заводской упаковке в сухом месте, без посторонних запахов, при температуре от +15 до +20°C и относительной влажности воздуха не более 65%. |



Ориджин – шоколад из какао-бобов определенной страны. Незабываемый вкус и аромат!

Белколад Ориджин Эквадор 71

| | |
|---------------------|--|
| Описание | Темный шоколад с содержанием какао 71%, производится из какао-бобов Насьональ. Высокое содержание какао обеспечивает мягкие и тонкие ароматы, с оттенком цветов, изюма, кислого и копченого какао и завершается акцентом на гумус. |
| Состав | Какао-тёртое (61,9%), сахар, какао-масло (10%), натуральная ваниль. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> • 100% натуральный бельгийский шоколад, • Уникальный шоколад с особым букетом вкусов, • В качестве ароматизатора используется натуральная ваниль, • Производится из тщательно отобранных какао-бобов из определенных регионов мира, • Отражает различия регионов происхождения какао-бобов, • Не содержит соевый лецитин. |
| Упаковка | Короб 8 кг (8x1 кг). |
| Хранение | 24 месяца в заводской упаковке в сухом месте, без посторонних запахов, при температуре от +16 до +20°C и относительной влажности воздуха не более 60%. |



Белколад Ориджин Перу 64

| | |
|---------------------|--|
| Описание | Темный шоколад с содержанием какао 64%, производится из смеси какао-бобов Тринитарио и Криолло. Обладает слегка кислым вкусом какао, который сопровождается букетом ароматов изюма и сушеного инжира. |
| Состав | Какао-тёртое (56,9%), сахар, какао-масло (9%), натуральная ваниль. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> • 100% натуральный бельгийский шоколад, • Уникальный шоколад с особым букетом вкусов, • В качестве ароматизатора используется натуральная ваниль, • Производится из тщательно отобранных какао-бобов из определенных регионов мира, • Отражает различия регионов происхождения какао-бобов, • Не содержит соевый лецитин. |
| Упаковка | Короб 8 кг (8x1 кг). |
| Хранение | 24 месяца в заводской упаковке в сухом месте, без посторонних запахов, при температуре от +16 до +20°C и относительной влажности воздуха не более 60%. |



Белколад Ориджин Венесуэла 43

| | |
|---------------------|--|
| Описание | Молочный шоколад с содержанием какао – 43%. Производится из смеси какао-бобов Криолло и Тринитарио с содержанием какао 43%. Шоколад сочетает в себе насыщенный оттенок карамели, лесного ореха и масла с ароматом жареного какао и ванили. |
| Состав | Какао-тёртое (20%), сахар, какао-масло (24%), полножирное сухое молоко, натуральная ваниль. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> • 100% натуральный бельгийский шоколад, • Уникальный шоколад с особым букетом вкусов, • В качестве ароматизатора используется натуральная ваниль, • Производится из тщательно отобранных какао-бобов из определенных регионов мира, • Отражает различия регионов происхождения какао-бобов, • Не содержит соевый лецитин. |
| Упаковка | Короб 8 кг (8x1 кг). |
| Хранение | 18 месяцев в заводской упаковке в сухом месте, без посторонних запахов, при температуре от +16 до +20°C и относительной влажности воздуха не более 60%. |



Ганаш

| | |
|--------------------------|---|
| Описание | Шоколадная начинка, с содержанием натурального бельгийского шоколада Белколад не менее 41% для конфет, покрытия различных кондитерских и хлебобулочных изделий, прекрасно подходит для прослойки и наполнения кондитерских изделий, для приготовления муссов и десертов. |
| Ассортимент | Ганаш Темный шоколад. |
| Способ применения | Для наполнения и прослойки: («Ганаш») можно использовать в чистом виде или взбить предварительно охлажденный Ганаш до температур 6-8 °С Для покрытия: Разогреть («Ганаш») на водяной бане или в микроволновой печи до 35-45 °С. Нанести на поверхность изделия (кремовые полуфабрикат предварительно рекомендуется охладить). Оставить на некоторое время для застывания. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Начинка («Ганаш») готова к применению, Содержит в составе 41 % натурального бельгийского шоколада, обладает богатым, насыщенным вкусом шоколада, Не требует холодильного хранения, Консистенция начинки подходит для ручного применения и механического дозирования, Ганаш можно смешивать с кремами растительно-жировыми компании Пуратос (Шантипак, Виппак, Сноупак, Пассионата), Стабилен к замораживанию и дефростации, Имеет длительный срок хранения. |
| Упаковка | Пластиковое ведро 5 кг. |
| Хранение | 9 месяцев (при температуре от +5°C до +25°C). |



Грейнс Нуар Селексьон

| | |
|---------------------|--|
| Описание | Тёмный термостабильный шоколад в виде капель. Используется в качестве декора, при изготовлении конфет и разнообразных начинок. При приготовлении кексов, бисквитов, изделий из дрожжевого теста – вносится при замесе теста. Капли не тают под воздействием высоких температур, сохраняя свою форму и великолепный вкус (какао с нотками кофе и натуральной ванили). |
| Состав | Сахар, какао-тёртое (43%), какао-масло (2%), эмульгатор - соевый лецитин, ароматизатор натуральный – ваниль. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> 100 % натуральный бельгийский шоколад, Роскошный темный шоколад со сбалансированным вкусом, идеальное сочетание сладости и горьких нот какао, Шоколад термостабилен – не тает под воздействием высоких температур, В качестве ароматизатора используется натуральная ваниль. |
| Упаковка | Мешок 15 кг. |
| Хранение | 24 месяца при температуре от +16 до +20 °С и максимальной относительной влажности 60%. |



Условия работы с шоколадом

При работе с шоколадом идеальная температура в помещении должна быть не более +18 +22°C при влажности 65%.

Плавление шоколада

| Способ № 1 | Способ № 2 |
|---|---|
| С использованием водяной бани | С использованием микроволновой печи |
| Температура воды в среднем не должна превышать 55 °С, емкость с шоколадом следует накрыть крышкой во избежание контакта с водой, шоколадную массу следует постоянно перемешивать. | Это наиболее простой и быстрый способ плавления шоколада. Установить режим микроволновой печи на малую мощность (не более 400 Вт), периодически помешивать шоколад до получения однородной массы. |
| Температуры плавления шоколада: Темный – не более 45–50 °С Молочный – не более 40–45 °С Белый – не более 40–45 °С | |

Темперирование (рекристаллизация) шоколада

Существует два способа темперирования шоколада – ручной и механизированный. При ручном методе необходимо соблюдать следующие правила: Шоколад темперировать на мраморной доске, так как мрамор остается холодным вне зависимости от внешних температур, количество шоколада, подвергнувшегося темперированию, не должно превышать 1–3 кг, на поверхности мраморной доски 2/3 шоколада охлаждается до следующих температур:
 Тёмный: +28...+29 °С
 Молочный: +26...+27 °С
 Белый: +25...+26 °С

Охлаждение производится посредством тщательного перемешивания специальным металлическим шпателем. Остывшая масса добавляется в оставшуюся часть горячего шоколада. Все тщательно перемешивается. Конечная температура должна быть следующей:
 Для тёмного шоколада: +31...+32 °С
 Для молочного шоколада: +29...+30 °С
 Для белого шоколада: +28...+29 °С

- Основные рекомендации при темперировании шоколада:
- Во время темперирования шоколад должен быть хорошо перемешан,
 - Предпочтительно иметь большую мраморную поверхность для равномерного распределения шоколадной массы,
 - Во время темперирования должен осуществляться тщательный контроль за конечной температурой,
 - Вся работа с шоколадом должна производиться только чистым и сухим инструментом.

| Шоколад | Температура плавления, °С | Температура кристаллизации, °С | Рабочая температура, °С |
|----------|---------------------------|--------------------------------|-------------------------|
| Белый | 40–45 | 25–26 | 27–28 |
| Молочный | 40–45 | 26–27 | 28–29 |
| Тёмный | 45–50 | 28–29 | 31–32 |



ПАТИСФРАНС



ПУРАТОС предлагает продукты компании Патисфранс – мирового лидера в области изысканных ингредиентов для кондитерского производства.

Для создания подлинных шедевров кондитерского искусства мы предлагаем лучшее – ингредиенты премиум-класса из наследия французских кондитеров. вы можете фантазировать, украшая ваш торт, пирожное или десерт ярким декором из карамели Патизомальт, предложить вашим потребителям изысканный десерт – миндальное печенье Патисмакарун. Пралине Патисфранс высочайшего качества, придадут вашим изделиям неповторимый вкус!

Патис'макарун

| | | |
|-------------------|---|------------------|
| Описание | 100% смесь для приготовления классического миндального печенья – макарун, декора, основы для десертов. | |
| Состав | Сахарная пудра, миндальная мука (29,1%), сухой яичный белок, эмульгаторы, рапсовое масло, декстроза, сухое обезжиренное молоко, стабилизатор. | |
| Способ применения | Патис'макарун Горячая вода (не менее 45 °C) + краситель | 1000 г 200 мл |
| | <ol style="list-style-type: none"> Смешать ингредиенты в миксере с плоской насадкой на средней скорости 4 минуты. Полученную смесь отсадить на двойной противень, покрытый жиронепроницаемой бумагой или силиконовым коврикком, и выпекать при температуре 150 °C в течение 20–25 минут или в конвекционной печи при температуре 130 °C в течение 25 минут. Дать печенью остыть, затем склеить начинкой на ваш выбор. | |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Смесь изготовлена из лучшей миндальной муки, Дает возможность изготавливать макарунсы с гладкой поверхностью, любой формы (сердце, цветы, квадраты и многое другое), Внося краситель в тесто, можно получить макарунсы любого цвета, Очень легко использовать: только два взвешивания и короткий технологический процесс, Гарантия постоянного качества, Имеет приятный миндальный аромат и восхитительный вкус. Пуратос предлагает разнообразные начинки для наполнения миндального печенья. | |
| Упаковка | Мешок 5 кг. | |
| Хранение | 9 месяцев в сухом месте при температуре от +5 до +20 °C и максимальной относительной влажности 60%. | |



Создайте радугу вкусов и ароматов!

Приятный маленький комплемент к кофе или чаю.

Отличный подарок – альтернатива традиционным цветам и шоколаду.

Патизомальт

| | |
|-------------------|---|
| Описание | Смесь для приготовления декора из карамели. |
| Состав | Изомальт 100% |
| Способ применения | В емкости с толстым дном нагреть необходимое количество Патизомальта до текучего состояния, затем приступать к приготовлению элементов декора, фигур и т. п. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> «Патизомальт» не содержит сахарозу, имеет низкий уровень гигроскопичности, Смесь очень удобна в использовании, заменяет трудоемкий процесс приготовления карамели. |
| Упаковка | Пластиковое ведро 4 кг. |
| Хранение | 24 месяца. |



Пралине

Пралине – традиционный французский продукт, но часто привлекает внимание иностранных кондитеров в поиске новых рецептов, новых технологических свойств и вкусовой гаммы. Компания Патисфранс, входящая в группу ПУРАТОС, предлагает большой выбор пралине для создания новых изысканных рецептов.



Праликрак

| | |
|--------------|--|
| Описание | Хрустящее пралине из миндаля и лесного ореха с молочным шоколадом. |
| Состав | Сахар, миндаль, лесной орех, масло растительное, эмульгатор – соевый лецитин (E322), ароматизатор натуральный – ваниль, шоколад молочный, хрустящие шарики. |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> Продукт готов к употреблению, не требует предварительной подготовки, Идеально подходит для производства кремов, десертов и производства конфет, Содержит в составе хрустящие шарики, что позволяет создавать изделия с разными текстурами. |
| Упаковка | Ведро 4,5 кг. |
| Хранение | 9 месяцев при температуре не выше +20 °C. |



Пралине Лесной Орех

| | |
|----------|--|
| Описание | Пастообразная ореховая масса для приготовления кремов, муссов и производства конфет. |
| Состав | Сахар, лесной орех (минимум 49,5%), эмульгатор: соевый лецитин, натуральная ваниль. |
| Упаковка | Ведро 5 кг. |
| Хранение | 12 месяцев при температуре не выше +20 °C. |

PATISFRANCE[®]
SOURCE DE SÉDUCTION

Искусство искушения
от Патисфранс!

Хлебопекарное направление

ТУ «Изделия хлебобулочные «Для Пикника» и «Для Пикника – Новые»

Распространяются на хлебобулочные изделия с использованием смеси «Изи Тост». Срок годности упакованных изделий – 72 часа. Булочка для гамбургера с использованием смесей «Софтр Голд новый», «Софтр Интенс Фреш». Срок годности упакованных изделий – 120 часов.

ТУ «Изделия хлебобулочные «По-домашнему»

Распространяются на хлебобулочные изделия с использованием смеси «О-тентик Ориджн» и «О-Тентик Дурум». Срок годности упакованных изделий – 72 часа.

ТУ «Изделия хлебобулочные «Сдоба Европейская»

Распространяются на хлебобулочные изделия с использованием смесей «Изи Бриош», «Кремиголд», «Бейкин супер», «Теграл Альмандо», «Теграл Мойст шоколад кейк», улучшителей «S 5000», «Софтр Интенс фреш», «Софтр Голд новый», начинок «Кремфил», «Фрутфил», глазурей «Армони», «Айс глейз», «Сансет глейз», термостабильных капель. Срок годности упакованных изделий – 10 суток.

ТУ «Изделия хлебобулочные пряные»

Распространяются на изделия с использованием зерновой смеси «Пуравита Спайси». Срок годности упакованных изделий – 72 часа.

ТУ «Изделия хлебобулочные ржано-пшеничные и пшенично-ржаные»

Распространяются на хлебобулочные изделия с использованием смесей «Изи Карелия», «Изи Тост», «Пуравита Ламинария», «Пуравита Файбер», улучшителей «Дунапан», «Дунапан экстра», «S 500», «S 5000», «ТВС Интенс ржаной фреш», закваски «Сапоре Анджело». Срок годности упакованных изделий – 72 часа.

ТУ «Изделия хлебобулочные сдобные «Сладкая фантазия»

Распространяются на хлебобулочные изделия с использованием смесей «Изи Премиум софт», «Изи Сдоба», начинок «Кремфил», «Кремфил Нео», «Фрутфил», «Дели Йогурт», «Дели Маю», «Дели Марципан», «Кремфил Ультим Ореховая», «Топфил», глазури «Сансет глейз», глазурей «Айсинг», «Пуратоп фудж шоколадный», «Пуратоп фудж белый», смеси «Софтр Сдоба». Срок годности упакованных изделий – 5 суток. Срок годности готовых изделий «Вдохновение» – 10 суток. Срок годности готовых изделий «Пасхальное удовольствие», «Панеттон праздничный» – 5 суток.

ТУ «Изделия хлебобулочные с использованием зерновых смесей ПУРАТОС»

Распространяются на изделия с использованием зерновых смесей «Пуравита Мульти», «Пуравита Мульти Плюс», «Пуравита Овсяный», «Пуравита Грейн», «Пуравита Хмелевой», «Пуравита Актив», «Изи Ячменный», улучшителей «Дунапан», «S 5000», «ТВС S 500 ржаной», «Пуравита Корн», «Пуравита Фитнес», «Пуравита Мен», «Пуравита Морковная», заквасок «Прима Сервлия», «Сапоре Анджело», заварок «Софтрейн пророщенный овёс СL», «Софтрейн пророщенное зерно СL», «Балтия заварная», «Балтия ржаная», «Пророщенные ферментированные зёрна ржи в сиропе», глазури «Сансет Глейз». Срок годности упакованных готовых изделий – 5 суток.

ТУ «Изделия хлебобулочные сдобные слоеные»

Распространяются на изделия слоеные, вырабатываемые из пшеничной муки, зерновых смесей «Пуравита Спеккл Дарк», «Пуравита Спайси», «Пуравита Актив», «Пуравита Хмелевой», «Изи Круассан», улучшитель хлебопекарный «S 500», начинки «Фрутфил Д», порошка пекарского «Бейкин супер», закваски «Сапоре Риголетто», специального маргарина для слоеного теста «Алоха Пастри». Изделия вырабатываются штучными и весовыми. Срок годности упакованных изделий – 72 часа.

ТУ «Изделия хлебобулочные слоеные «Каприз»

Распространяется на слоеные хлебобулочные изделия, вырабатываемые из пшеничной муки, специального маргарина для слоеного теста «Алоха Пастри», улучшителя «S 5000», начинок «Кремфил», «Фрутфил», сухой смеси для крема «Кремико», улучшителей «S 500», «Дунапан Экстра». Срок годности упакованных изделий без начинки – 72 часа, с начинкой – 24 часа.

ТУ «Изделия хлебобулочные слоеные пониженной влажности»

Распространяются на слоеные изделия с использованием зерновой смеси «Пуравита Спеккл Дарк» и маргарина «Алоха Пастри». Вырабатываются весовыми, различных форм и отделок. Срок годности упакованных изделий – 30 суток.

ТУ «Изделия хлебобулочные «Спеккл»

Распространяются на изделия хлебобулочные, вырабатываемые с использованием зерновой смеси «Пуравита Спеккл Дарк» и муки пшеничной в/с, 1 и 2 сортов. Срок годности упакованных изделий – 72 часа.

ТУ «Изделия хлебобулочные «Хлебная коллекция», «Хлебная коллекция-2»

Распространяются на хлебобулочные изделия с использованием ингредиентов «О-Тентик Ориджн» и «О-Тентик Дурум», зерновых смесей «Пуравита Гречневый», «Пуравита Корн», «Изи Карелия», «Пуравита Мен», «Изи Картофельный», «Бейкин супер», улучшителей «Дунапан Экстра», «Софтр Голд новый», «S 500», «Изи Чиабатта», «Изи Тост», «S 5000», «Тигрис кимо», «Дунапан Экстра», «Кимо Акти плюс», закваски пшеничной «Сапоре Фиделио», заварок «Софтрейн Пророщенное зерно СL», «Софтрейн пророщенная пшеница СL», «Софтрейн Чиа», «Балтия ржаная», «Балтия заварная». Срок годности упакованных изделий – 72 часа.



Хлебопекарное направление

ТУ «Изделия хлебобулочные «Чиабатта»

Распространяются на изделия с использованием смеси «Изи Чиабатта» для получения пышного, крупнопористого хлеба. Вырабатываются весовыми и штучными. Срок годности упакованных изделий – 72 часа.

ТУ «Пончики»

Распространяются на изделия с использованием смеси «Изи Берлинер» 10%, 30%, «Теграл Ринго новая», «Кремилайт», «Изи пончик» 10%, начинок «Кремфил», «Колдфил», «Фрутфил», «Кремфил Ультим», глазурей «Пуратоп Фудж белый», «Пуратоп Фудж шоколадный», «Карат». Срок годности упакованных изделий – 72 часа.

ТУ «Изделия из пшеничной и смеси пшеничной и ржаной муки бездрожжевые»

Распространяются на изделия с использованием смеси «Изи Старт», натуральных заквасок «Сапоре». Срок годности упакованных изделий – 48 часов.

ТУ «Изделия хлебобулочные обогащённые»

Распространяются на изделия с использованием смеси «Пуравита Ламинария», улучшителя «Софтр Сдоба». Срок годности упакованных изделий – 5 суток.

Кондитерское направление

ТУ «Изделия кондитерские «Пироги на любой вкус»

Распространяются на мучные кондитерские изделия с использованием кондитерской смеси «Теграл Сатин Крым Кейк» и термостабильных начинок «Кремфил», глазури «Армони». Срок годности упакованных изделий – 7 суток.

ТУ «Изделия кондитерские. Торты, пирожные и рулеты с использованием сырья и смесей фирмы «ПУРАТОС»

Распространяются на торты и пирожные с использованием кондитерских смесей для приготовления выпеченных полуфабрикатов и других кондитерских ингредиентов. Срок годности упакованных изделий – 5 суток.

ТУ «Кексы «Английские»

Распространяются на мучные кондитерские изделия с использованием кондитерских смесей «Изи Пламкейк», «Изи Вивакейк» и других кондитерских ингредиентов. Срок годности упакованных изделий – 10 суток для изделий с отделкой, 30 суток для изделий без отделки поверхности.

ТУ «Кексы «Мадлена»

Распространяются на мучные кондитерские изделия с использованием кондитерских смесей «Теграл Сатин Крым Кейк», «Кремико», термостабильных начинок «Кремфил», «Топфил» и шоколадных термостабильных капель «Белколад». Срок годности упакованных изделий – 20 суток.

ТУ «Торты и пирожные»

Распространяются на торты и пирожные с использованием кондитерских смесей для приготовления выпеченных полуфабрикатов и других кондитерских ингредиентов. Срок годности упакованных изделий – 5 суток.

ТУ «Торты и пирожные «Патиссери Ленд»

Распространяются на торты и пирожные с использованием кондитерских смесей для приготовления выпеченных полуфабрикатов «Теграл Бисквит», «Изи Бисквит», «Эверкейк», «Изи Пламкейк», «Теграл Сатин Крым Кейк», «Теграл Сатин Цельнозерновой Кекс», «Теграл Мойст Шоколад Кейк», «Теграл Клара Супер» и других кондитерских ингредиентов. Срок годности упакованных изделий – 5 суток.

ТУ «Торты и пирожные «Чизкейк»

Распространяются на торты и пирожные с использованием начинки «Дели Чизкейк», кондитерской смеси для приготовления полуфабрикатов из песочного теста «Изи Патакрут» и других кондитерских ингредиентов. Срок годности упакованных изделий – 5 суток.

ТУ «Дамский клуб»

Распространяются на мучные кондитерские изделия с использованием кондитерских смесей «Эверкейк», «Теграл Мойст Шоколад Кейк» и «Теграл Сатин Цельнозерновой Кекс», «Изи Маффин», «Изи Маффин Шоко», «Теграл Альмандо», «Теграл Эверкейк Рико». Срок годности упакованных изделий – 20 суток.

ТУ «Легенда»

Распространяется на торты и пирожные с использованием сухих смесей «Теграл Сатин цельнозерновой кейк», «Теграл Сатин крим кейк», «Теграл Моист кейк», «Изи Маффин», «Изи Маффин шоко», «Изи Бисквит», «Изи Пламкейк», «Акти-Фреш РО 14», «Изи Вивакейк», «Изи Криспи кейк», начинок «Кремфил», «Кремфил Ультим», «Фрутфил», «Дели йогурт», глазурей «Карат Каверлюкс дарк», «Карат Каверлюкс вайт», «Карат Декоркрем», пищевой добавки «Лонг Фреш». Срок годности изделий – 30 суток.

ТУ «Печенье»

Распространяется на печенье с использованием сухих смесей «Изи Софт Кейк», «Теграл Глория Кейк», «Бейкин супер», «Изи Маффин шоко», «Изи Маффин», «Теграл Эверкейк Рико», «Пуремаффин», «Кремико», «Изи Криспи кейк», глазури «Сансет глейз», начинок «Кремфил», «Фрутфил», «Дели», пищевой добавки «Лонг-Фреш». Срок годности изделий: сахарные – 1,5 месяца, сдобные – 15 суток.

