

food
service
puratos

Patrocinador oficial de la
Selección Española de Cocina de Competición



Edita Puratos España

© Catálogo Food Service 2022

food service

Especialistas en postres

En **Puratos** llevamos más de 100 años creando postres, por eso sabemos que cada textura, cada relleno, cada combinación de sabores y cada decoración son importantes y forman parte de un momento único.

Nuestros maestros pasteleros compartirán sus técnicas, elaboraciones y los mejores ingredientes para cada ocasión, acompañándote en el proceso de creación de tu buffet o carta de postres.

Y es que algo mágico pasa cuando el postre llega a la mesa. Porque, aunque la palabra postre significa "el que viene después" en **Puratos** decimos: **el postre, primero.**



900 878 779



www.puratos.es



[@puratosespana](https://www.facebook.com/puratosespana)



[@puratosspain](https://www.instagram.com/puratosspain)



1500@puratos.es



PREFERENCIAS DEL CONSUMIDOR

A través de nuestro Estudio Taste Tomorrow obtenemos información detallada sobre el comportamiento, las actitudes, las elecciones y tendencias futuras del consumidor local y global relacionadas con la panadería, la pastelería y el chocolate.



A LA VANGUARDIA EN INNOVACIÓN

Nuestro equipo de investigadores e instalaciones están siempre alineados con las últimas tendencias, creando ingredientes innovadores, de alta calidad y adaptados a las necesidades de nuestros clientes.



ASESORES EXPERTOS

Somos fuente de inspiración para el desarrollo de productos e impulsamos la innovación. Apoyamos a nuestros clientes con el equipo de expertos Asesores Técnicos que aportan siempre nuevas ideas para impulsar el negocio de nuestros clientes.



SALUD Y BIENESTAR

En Puratos optimizamos los valores nutricionales de nuestros productos en función de las elaboraciones de nuestros clientes, sin comprometer el sabor. Porque queremos contribuir a crear un estilo de vida más saludable.

Muchas gracias por la confianza durante todos estos años



Entra en www.puratos.es
y realiza tu pedido online
en **MyPuratos**. Si no estás
registrado consulta a tu
Asesor Comercial.

10
Postres fáciles

18
Bases

30
Cremas y rellenos

44
El toque final

62
Soluciones saladas



Postres fáciles



Postres clásicos
Postres internacionales
Complementos fáciles
Bavarois

 Dosificación



Sin Dióxido de Titanio



Sin aceite de palma

ración
0,00€

Todos los escandallos son costes aproximados

Postres clásicos

Cottage

4 x 1,25kg

Porción
0,22€



4109459

- Preparado para la elaboración de tarta de queso cocida, de suave textura y sabor a queso fresco.

1000g Cottage
2000g Agua
200g Huevo
400g Margarina



Crema Catalana

20 x 1kg



4109507

- Preparado para la elaboración de crema catalana.

200g por cada L de leche



Complementos fáciles

Ovablanca Merengue

4 x 1,5kg



4109457

- Para la elaboración de merengue.

1kg de Ovablanca y 750g de agua muy caliente.



Florex

4 x 1kg



4101676

- Para masa florentina y decoración crujiente para mezclar con frutos secos.

1kg de Florex y 750g de granillo crudo del fruto escogido.

Postres internacionales

Crealis

Cubo 5kg



4009806

- Base lista para usar para la elaboración de cheesecake americano, tarta de queso, relleno de tartas y otras aplicaciones. Con un 30% de queso.

- Listo para usar



Coulant Chocolate

3 x 2kg

ración
0,44€



4109585

- Para la elaboración de Coulant/Mi-Cuit chocolate.

2000g Coulant Chocolate
870g Agua
595g Aceite

Deli Lemon Pie

Cubo 5kg



4012005

- Base lista para usar para la elaboración del pastel de limón francés con merengue y para relleno de tartas o tartaletas, horneable e inyectable.

- Con un 20% de mantequilla

- Se puede aplicar como relleno o base en diferentes recetas cómo:

- Tartaleta
- Tarta
- Raciones en vasitos

Ver página siguiente



Postres fáciles

Tegral Brownie

Saco 5Kg



4019363

- Preparado para elaborar uno de los postres más famosos del mundo: el brownie! Con la textura del auténtico brownie americano y la fina capa crujiente que lo caracteriza

- Elaboración de Brownie**

Llevar la margarina a punto de pomada o fundida. Mezclar **Tegral Brownie** con los huevos y **Aristo Crema Cubo** con accesorio pala durante 3 minutos a primera velocidad. Estirar planchas de 6 mm de grosor y cocer a 200°C durante 15 minutos.

Dejar enfriar y reservar.

Para la elaboración de coulant



mezclar
ingredientes
4 minutos



80g
en moldes



215°C 3 minutos
(Microondas 20-30 segundos)

Deli Lemon Pie



Tartaleta Lemon Pie

ración
0,56€

Composición

- Tartaleta Lisa 80 mm
- 45g Deli Lemon Pie
- 12g Ovablanca Merengue
- Ralladura de lima

Receta Ovablanca Merengue

Ovablanca Merengue (1000g), agua (750g). Calentar el agua entre 60 y 80°C. Mezclar con Ovablanca Merengue y montar con batidora hasta obtener la textura deseada.

Montaje

Dosificaremos con una manga pastelera el Deli Lemon Pie en la tartaleta hasta el borde, alisaremos y coceremos unos 15 minutos a 165°C. Una vez fría, decoramos al gusto.

Tarta Lemon Pie

porción
0,76€

Composición

- Base de Tarta 280 mm
- 550g Deli Lemon Pie
- 250g Ovablanca Merengue
- 100g Decoración Deli Lemon Pie
- 5g Decoración Lima

Receta Ovablanca Merengue

Ovablanca Merengue (1000g), agua (700g). Calentar el agua entre 60 y 80°C. Mezclar con Ovablanca Merengue y montar con batidora hasta obtener la textura deseada.

Montaje

Con la manga pastelera dosificar el Deli Lemon Pie en la Base de tarta y cocer a 165°C durante 15 minutos. Una vez fría escudillaremos a gusto el merengue y combinamos con puntos de Deli Lemon Pie. También decoramos con ralladura de lima.

Vasito Lemon Pie

ración
0,44€

Composición

- 12g Crumble de lima
- 25g Ambiente
- 20g Deli Lemon Pie
- 12g Ovablanca Merengue

Receta Crumble de lima

Tartaletas rotas (400g), Belcolade Blanc Intense (100g), ralladura de lima (1g). Fundir el chocolate, agregar las tartaletas rotas e incorporar las ralladuras de lima. Extender sobre una lata y dejar secar.

Ovablanca Merengue (1000g) y agua (750g). Calentar el agua 60 y 70°C. Mezclar con Ovablanca Merengue y montar con batidora hasta obtener la textura deseada.

Montaje

Dosificar con la manga pastelera el Deli Lemon Pie, incorporar crumble de lima, a continuación dosificar con la manga el Ambiente, terminamos con un rosetón del Ovablanca Merengue y flameamos.

Bavarois



4 x 1,25kg y
saco 14kg

Bavarois Neutro* 4002555



Bavarois Bulgaria 4002554



Bavarois Cacao* 4002551



Bavarois Tiramisú* 4002557



Tiramisú

porción
0,42€

Composición

- 88g **Plancha bizcocho**
- 88g Jarabe de Café
- 450g Mousse de Tiramisú
- 10g **Cocoa Powder Chocolanté**

Receta Mousse Tiramisú: Bavarois Tiramisú (250g), agua (250g) **Nata UHT 35% MG** (1000g). Calentar el agua a 40°C, mezclar con el **Bavarois Tiramisú** y agregar la **Nata** semimontada suavemente.

Receta jarabe de café: Surfin (250g), agua (200g), **Aroma café Puratos** (10g), Amaretto (50g). Hervir el agua con el **Surfin**. Una vez frío agregar el **Aroma** y el **Amaretto**.

Montaje

Disponer de un aro de 16cm de diámetro y 4 cm de alto, poner una **Plancha de bizcocho** calada con el jarabe de café y Amaretto. Llenar el aro hasta la mitad. Poner otro disco dentro y bien calado con el jarabe de café y **Amaretto**. Terminar de llenar hasta la altura del aro. Poner unos puntos de mismo mousse encima. Congelar y antes de servir espolvorear con **Cocoa Powder Chocolanté**.

- Preparado para la elaboración de bavarois y semifríos. También para estabilizar, aromatizar y dar consistencia a la nata o mix vegetal.

Bavarois Limón* 4109452

Bavarois Queso 4109456



Bavarois Fresa 4002552

Vasito capas de fruta

ración
0,45€

Composición

- 30g **Decorfil limón**
- 30g **Decorfil Albaricoque**
- 20g Relleno Yogur
- 5g **Crujiente**
- Carambola
- Arándano
- Fresa
- Mango

Receta Relleno Crujiente: Belcolade Blanc Selection (400g), **Patacrout** (800g). Fundir el chocolate y mezclar con **Patacrout**.

Receta Crujiente: **Patacrout** (2000g), **Aristo Crema** (800g), leche (200g). Mezclar los ingredientes en la batidora con ayuda de la pala, hasta obtener una masa homogénea. Desmazar y cocinar durante 18 minutos a 180°C aprox.

Receta Relleno Yogur: agua (250g), **Bavarois Bulgaria** (250g) y **Mix Vegetal Chantypak** (1000g)

Montaje

En el fondo del vaso incorporamos **Decorfil Albaricoque**, seguido introducimos el crujiente. La siguiente capa es el **Mix Vegetal Chantypak** montado, seguido de **Decorfil Limón** y acabamos decorando con fruta.



Postres
fáciles

Aro Glaseado Blanco

porción
0,69€

Composición

- 400g Mousse Blanc
- 80g **Bizcocho plancha basevit**
- 100g **Miroir Glassage White**
- 80g **Bavarois fresa**
- Frutos rojos frescos

Receta Interior Bavarois Fresa: **Bavarois fresa** (250g), agua (250g), **Nata UHT 35% MG** (1000g). Calentar el agua y disolver el **Bavarois de Cacao**. Semimontar la **Nata UHT 35% MG** y añadir la mezcla anterior. Rellenar el molde de interior (Silikomart Savarin 160)

Receta Mousse Blanc Intense Cacao-Trace: **Bavarois Neutro** (200g), **Belcolade Blanc Intense Cacao-Trace** (350g), leche (200g), **Nata UHT 35% MG** (1000g). Fundir **Belcolade Blanc Intense Cacao-Trace**. Mezclar la leche (previamente calentada a 40°C) y **Bavarois Neutro**, incorporar **Blanc Intense Cacao Trace** fundida a 40-45°C. A continuación, incorporar la **Nata UHT 35% MG** semimontada.

Montaje

Rellenar con el mousse el molde (Silikomart Savarin 180) e introducir el interior de **Bavarois**. Poner un poco de mousse y cerrar poniendo un aro de bizcocho plancha Basevit y congelar. Bañar con **Miroir Glassage White** y decorar con frutos rojos frescos.

Semiesfera roja

ración
0,46€

Composición

- 40g **Bavarois de chocolate**
- 10g **Topfil Frutas del bosque**
- 20g Glaseado rojo-oro
- 8g Coral de bizcocho de frambuesa
- 10g **Plancha Basevit**

Receta Bavarois de chocolate: **Bavarois de chocolate** (250g), agua (250g), **Nata UHT 35% MG** (1000g). Calentar el agua y disolver el **Bavarois de chocolate**. Semimontar la **Nata** y añadir la mezcla anterior.

Receta Esponja de frambuesa: **Integral Biscuit New** (500g), agua (50g), huevos (350g), **Bakefil Frambuesa** (200g), colorante rojo (10g). Mezclar todo junto durante 1 min. Emulsionar durante 6 min. Depositar 20g en vasos de plástico. Poner en el microondas a 750W de potencia durante 20seg. Reservar.

Receta Glaseado Rojo-oro: **Miroir Glassage Neutro** (1000g), Colorante rojo en polvo (1g), Colorante oro en polvo (0,5g). Calentar **Miroir** a 40°C y añadir los colorantes disueltos en un poco de agua.






Montaje

Rellenar el molde de semiesfera con Mousse de chocolate, con una manga ponemos en el centro un punto de **Topfil Frutas del bosque**. Terminamos poniendo un poco de mousse y colocamos un disco de bizcocho (que tendremos previamente cortados) para cerrar el montaje. Congelar. Desmoldar y bañar con el baño rojo-oro y decorar con un trozo de coral de bizcocho de frambuesa.

Bases



Bases para postres
Bases listas para usar

-  Volumen
 - Alto
 - Medio
 - Bajo
-  Diámetro del producto
-  Tiempo total de la elaboración
-  Tipo de horno
-  Batido (minutos y velocidad)
-  Unidades por caja
-  Dosificación



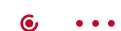
Sin aceite de palma



Todos los escandallos son costes aproximados

Bizcochos

Integral Biscuit New



- Horno de pisos y aire
- 1kg de Integral Biscuit New
600-700g de huevo
200g de agua.

- 5-7 min. a 3ª velocidad
Calado bajo



Saco 14kg
4109517

Tegral Sponge

Saco 14kg



- Horno de pisos
- 1kg de Tegral Sponge
360g de huevo
320g de agua
105g de aceite

- Batido: 4-5 min. a 3ª velocidad
Calado alto



4109628

Patacrout

Saco 12kg

- Preparado para la elaboración de masa brisa o masa de forro.

- 1000g de Patacrout
100g de leche o agua
400g de margarina crema.



4109438



Choco Biscuit

Caja 6 x 2kg



- Horno de pisos
- 1kg de Choco Biscuit
700g de huevo
100g de agua.

- 8-10 min a 3ª velocidad
Calado medio



4109437

Tegral Clara

Saco 12kg

- Preparado para la elaboración de masa peñisú (lionesas, palos, éclair...) con huevo incorporado.

- 100g de Tegral Clara
1,1 - 1,2l de agua caliente a 60°-70°C.



4109317

Tegral Chiffon

Saco 12kg

- Preparado para elaboraciones tipo cake con textura Chiffon, muy tierno y aireado y con miga lisa, con una excelente fusión en boca. Con Chiffon Cake, podrás crear elaboraciones de pastelería con una de las texturas más utilizadas en Asia.

- 1000g de Tegral Chiffon, 160gl de agua, 960g de huevos, 280 aceite.



4019651

Bases



¿Quieres elaborar una tarta, una plancha o una pieza calada?

En las bases para postres de Puratos, ¡encuentra el bizcocho con las características que buscas!

Cakes



Satin Moist Choco

5kg y 14kg

- Elaboración de cakes, cocas, magdalenas y otras elaboraciones con miga húmeda y fundente. Sabor chocolate.

- 1000g **Satin Moist Choco**
400g huevo
400g aceite
200g agua



5kg
4012226

20kg
4006989

Satin Red Velvet

5kg y 14kg

- Elaboración de cakes, cocas, madalenas y otras elaboraciones tipo Red Velvet Americano.

- 1000g **Satin Red Velvet**
350g huevo
300g aceite
225g agua



5kg
4012227

14kg
4109853

Satin Moist Vainilla

- Elaboración de cakes, cocas, magdalenas y otras elaboraciones con miga húmeda y fundente. Sabor vainilla.

- 1000g **Satin Moist Vainilla**
400g huevo
400g aceite
200g agua



5kg
4012230

20kg
4006988

Satin Manzana

- Preparado para masas abizcochadas con las cualidades de la gama Satin: versatilidad, facilidad de elaboración y exquisito sabor.

- 1000g de **Satin Manzana**
350g de huevos
300g de aceite
225g de agua



Saco 5Kg
4018352

Saco 14Kg
4011908

Satin Coco

5kg

- Elaboraciones de cakes, cocas, magdalenas y otras elaboraciones. Sabor coco.

- 1000g **Satin Coco**
450g huevo
450g agua
150g aceite



4009810

Satin Almendra Tradición

5kg y 14kg

- Elaboración de cakes, cocas, magdalenas y otras elaboraciones tipo tarta Santiago.

- 1000g **Satin Almendra**
350g huevo
350g margarina/mantequilla
125g agua
(usar aceite para elaborar cake)



14kg
4109580

5kg
4012225

Satin Carrot Cake

5kg y 14kg

- Elaboración de cakes, cocas, magdalenas y otras elaboraciones tipo Carrot Cake Americano.

- 1000g **Satin Carrot Cake**
350g huevo
300g aceite
225g agua



5kg
4012229

14kg
4109852

Bases

Otros sabores disponibles en formato 14kg:
Satin Chocolate, Satin Doble Chocolate,
Satin Griego, Satin Integral, Satin Toffee, Satin Naranja.



Satin para desayuno

Satin para postres

Coca Marmoleado

porción
0,13€

Composición

- 360g Masa de Cake Vainilla
- 360g Masa Cake Chocolate

Cake de Vainilla: Satin Moist Vainilla

(1000g), huevo (400g), agua (200g), **Bifrisol Alto Oleico** (400g). Mezclar todos los ingredientes mediante batidora y accesorio pala durante 4 minutos en 2ª velocidad.

Cake de Chocolate: Satin Moist Chocolate

(1000g), huevo (400g), agua (200g), **Bifrisol Alto Oleico** (400g). Mezclar todos los ingredientes mediante batidora y accesorio pala durante 4 minutos a 2ª velocidad.

Montaje

Rellenar el molde con la masa de cake de vainilla. Encima, mediante manga escudillar la masa de cake de chocolate según la foto. Cocer a 180°C durante 30-35 minutos aproximadamente, según tipo de horno.

Muffin

ración
0,29€

Composición

- 900g Masa de Muffin

Masa de Muffin: Satin Moist Vainilla

(1000g), huevo (400g), agua (200g), **Bifrisol Alto Oleico** (400g). Mezclar todos los ingredientes mediante batidora y accesorio pala durante 4 minutos en 2ª velocidad.

Montaje

Mediante manga rellenar cápsulas de muffin. Cocer a 180°C durante unos 22-24 minutos aproximadamente, según tipo de horno.

Plum Cake de Vainilla

porción
0,13€

Composición

- 430g Masa de Cake de Vainilla

Masa de Cake de Vainilla: Satin Moist

Vainilla (1000g), huevo (400g), agua (200g), **Bifrisol Alto Oleico** (400g). Mezclar todos los ingredientes mediante batidora y accesorio pala durante 4 minutos a 2ª velocidad.

Montaje

Rellenar con la masa, moldes de plumcake untados con **Spraylix**. Cocer a 180°C durante 35-40 minutos aproximadamente, según tipo de horno.

Carrot Cake

porción
0,44€

Composición

- 550g **Satin Carrot Cake**
- 290g Relleno Cheesecake
- 80g Decoración Nueces
- 40g Decoración Chocolate

Carrot Cake: Satin Carrot Cake (1000g), huevo (350g), agua (225g), **Bifrisol Alto Oleico** (300g). Mezclar todos los ingredientes mediante batidora y accesorio pala durante 4 minutos en 2ª velocidad. Escudillar en plancha gruesa y cocer a 200°C durante 10-12 minutos aprox.

Relleno Cheesecake: Crealis (300g), **Ambiante** (700g). Mezclar y montar en batidora hasta obtener la textura deseada.

Montaje

Disponer de 3 discos de **Satin Carrot Cake** e intercalar mediante manga 2 capas de relleno de cheesecake. Alisar la superficie y los laterales. Decorar con nueces troceadas el contorno y rosetones de relleno cheesecake la superficie. Decorar con **Decoplastes White Chokolanté**.

Brownie Americano

porción
0,24€

Composición

- 1000g **Tegral Brownie**
- 400g Huevos
- 250g **Aristo Crema cubo**

Llevar la margarina a punto de pomada o fundida. Mezclar **Tegral Brownie** con los huevos y **Aristo Crema Cubo** con accesorio pala durante 3 minutos a primera velocidad. Estirar planchas de 6 mm de grosor y cocer a 200°C durante 15 minutos.

Dejar enfriar y reservar.

Vaso Red Velvet

ración
0,24€

Composición

- 15g Bizcocho Red Velvet
- 10g Licor Granadina sin alcohol
- 40g Mix Vegetal **Chantypak**
- 5g Crujiente

Bizcocho Red Velvet: Satin Red Velvet (1000g), huevo (350g), agua (225g), **Bifrisol Alto Oleico** (300g). Mezclar con accesorio pala Satin Red Velvet, huevo y agua durante 2 minutos a 2ª velocidad. Incorporar el aceite y mezclar otros 2 minutos hasta homogeneizar.

Montar 1000g de **Chantypak** en batidora a velocidad media. Rellenar biberón de Licor Granadina sin alcohol.

Crujiente: Fundir 800g de chocolate **Belcolade Blanc Selection** y mezclar con 200g de Barquillo.

Montaje

Intercalar discos de bizcocho con nata Chantypak semimontada, calar los bizcochos con granadina sin alcohol y decorar con crujiente.

Tartaletas



∅ 39 mm
F 245 u

Mini tartaleta dulce
Mini tartaleta salada

4110152
4110153



Tartaleta dulce

4018300

∅ 85 mm F 135 u

Tartaleta dulce

4018301

∅ 110 mm F 72 u



dulce

Base pasta brisa dulce

Elaborada con mantequilla.

∅ 210 mm F 14 u

6100073

Base pasta brisa dulce

∅ 280 mm F 10 u

4018303

Base de tarta

Elaborada con mantequilla

∅ 280 mm F 14 u

4013936



∅ 50 mm
F 216 u

Tartaleta dulce

4017353

Elaborada con mantequilla.

Tartaleta salada

4017352



F 72 u
dulce

Tulipa flor chocolate

4110118



F 72 u

Tulipa flor

4110117



elaborado con mantequilla.

Mini tartaleta lisa

6001526

∅ 40 mm F 245 u

Tartaleta lisa

6001528

∅ 80 mm F 108 u

Galleta bañada con cobertura de cacao



F 165 u

Caña pequeña repostería

4110142

- Altura máxima ± 5 cm
- Boca ± 2,5 cm



F 198 u

Mini cono cacao

4110146

- Altura máxima ± 8,5 cm
- Boca ± 3,3 cm



F 180 u

Mini cono surtido cacao 4 sabores

4110147

- Altura máxima ± 7,5 cm
- Boca ± 2 cm
- Fresa, limón, crocanti, neutro



F 297 u

Mini cono repostería 4110140

- Altura máxima ± 8,5 cm
- Boca ± 2,5 cm

Bases

Ideas para rellenar tartaletas y conos:



Bizcocho / Snack rap



 16 u
dulce

Plancha de bizcocho extraelástica

4013936

- 580 x 380 x 6mm
- Extra elasticidad.



 144 u
neutro

Snack rap

4110113


Tortitas de harina listas para usar.

- Caja de 144 u en 8 paquetes de 18 u


Hojaldres (sabor neutro)



Vol au vent

∅ 36 mm	 240 u	4017227
55 mm	100 u	4017229
74 mm	72 u	4017228
82 mm	72 u	4017226



 297 u

Mini cono hojaldre 60 mm

4110120

Macaron surtido



 384 u

Macaron surtido

4110139

Cacao, fucsia, naranja y natural.

Pasta choux / Savarin (sabor neutro)



Palo

Elaborado con mantequilla.

- 130 mm  140 u 4110104
- 160 mm 90 u 6100076



Lionesa

∅ 43 mm
 200 u

6100074



Mini savarin con cápsula

Elaborado con mantequilla

- ∅ 36 mm  240 u 6100079

Savarin con cápsula

- ∅ 66 mm  120 u 6100078



Cremas y rellenos



Cremas listas para usar

Cremas pasteleras

Productos UHT

Cremas de cacao

Pralinés y derivados

Rellenos de fruta

 Horneable

 Congelación

 Aplicación en relleno de tartas

 Aplicación como relleno de tartaletas

 Decoración espatulable

 Decoración manga pastelera

 Aromatizar



Basado en plantas



Sin aceite de palma



Más fruta



Sin Dióxido de Titanio

ración 0,00€

Todos los escandallos son costes aproximados

Cremas listas para usar

CLASSIC

Cremfil Classic Vainilla

13 kg



4109991

- Crema lista para usar, versátil y con sabor a vainilla.



Yema Pastelera

5kg



4012386

- Yema pastelera básica lista para usar. Indicada para caramelar con azúcar.



Deli Cremovo

13kg



4101736

- Yema pastelera lista para usar. Indicada para caramelar con azúcar.



Cremfil Silk

Cubo 25 kg



4019304

- Crema lista para usar con sabor a vainilla y limón, muy suave.



Cremfil Classic Cacao

13 kg



4109992

- Crema lista para usar, versátil y con sabor a cacao.



Patis Delice

1 L



4009247

- Crema pastelera UHT lista para usar con sabor lácteo avainillado. Con textura muy cremosa, un perfil nutricional mejorado y la posibilidad de ser batida y emulsionada hasta ganar un 40% de volumen.

GOURMET

Deli Caramel

5 kg



4004674

- Relleno cremoso de auténtico caramelo.



Deli Yema

5 y 13kg



4009856
4009855

- Yema pastelera lista para usar. Indicada para caramelar azúcar.



Deli Citrón

5 kg



4101628

- Relleno cremoso de limón



Cremas y rellenos

Crealis

5 kg



4009806

- Base lista para usar para la elaboración de cheesecake americano, tarta de queso, relleno de tartas y otras aplicaciones. Con un 30% de queso.



Listo para usar.

Deli Lemon Pie

5 Kg



4012005

- Base lista para usar para la elaboración del pastel de limón francés con merengue y para relleno de tartas o tartaletas, horneable e inyectable.
- Con un 20% de mantequilla.



Deli Speculoos

5 kg



4101812

- Relleno cremoso de auténtica galleta belga speculoos listo para usar, para decoración e inyección. Es espatulable y estable en congelación.

Cremas pasteleras



- Mezclar la dosis recomendada con agua o leche. Batir durante 2-3 minutos y dejar reposar unos 10 minutos. Volver a batir antes de utilizar, si es necesario.

Cremy 4x4 6 x 2 kg y saco 14kg



- Preparado para crema pastelera con sabor a vainilla láctea.

4109445
4109444

350-400g por litro de líquido.



Cremyvit Satina 6 x 2 kg y saco 14kg



- Preparado para crema pastelera con sabor a vainilla.

4109600
4109442

350-375g por litro de líquido.



Cremy Gold 14 kg



- Preparado para crema pastelera con sabor lácteo.

4109573

400g por litro de líquido.



Productos UHT y MIX Vegetal



Cremas y rellenos

- Es recomendable que antes de ser montado el mix esté a una temperatura entre 5°C y 7°C de 12 a 24h mínimo.

Chantypak by Mix Vegetal 12 x 1l BIB 10l

12 x 1l
BIB 10l



- Preparado de grasa vegetal para montar listo para usar con sabor avainillado.



4108505
4108504

DESARROLLO 3,4

Whippak 12 x 1l

12 x 1l



- Preparado de grasa vegetal para montar listo para usar con azúcar incorporado con sabor neutro.

4108530

DESARROLLO 3,4

Ambiente (ideal para decorar) 12 x 1l

12 x 1l



- Preparado de grasa vegetal para montar listo para usar con azúcar incorporado especial para decoraciones con sabor dulce. Es recomendable que antes de ser montado el mix esté a una temperatura entre 5°C y 7°C.

4108570



DESARROLLO 4

Splendid (ideal para decorar) 12 x 1l

12 x 1l



- Preparado de grasa vegetal para montar listo para usar con azúcar incorporado especial para decoraciones con sabor dulce láctico.

DESARROLLO 3,5

- Puede batirse a cualquier temperatura entre 10°C y 35°C, no debe enfiarse antes de batir. Montar en batidora hasta obtener una crema esponjosa, blanca y estable. Puede mezclarse con otros ingredientes como frutos ácidos, zumos, chocolate...

4005591



Cremas de cacao

Supercrem Nutty 310 5kg

- Crema espesa para relleno con un 10% de avellanas.



4000492



Supercrem Nutty White

- Crema blanca para relleno con 9% de avellanas.



4010992
5kg



Carat Nutolade 5kg

- Relleno premium de chocolate con 13% de avellana.



4013568



Trufex

5kg
y 10kg

- Crema de cacao montada muy cremosa para relleno y decoración de productos de pastelería.



4000491
4001579



Kimocrem 401F

caja 5x1
y cubo 15kg

- Crema de cacao con avellanas para rellenos estable al horno.



4109956
4104028



Filocrem 100

15kg
y 25kg

- Crema de cacao para relleno de productos de bollería y pastelería.



4109896
4105518



Pralinés y derivados

Praliné à l'Ancienne PatisFrance

5kg

- Praliné de avellana y almendra basado en el proceso artesanal, con un 67% de frutos secos.



4100622

Praliné Noisette PatisFrance

5kg

- Praliné de avellana con un 50% de pasta de avellanas.



4002667

Hazelnut Praliné Carat

5kg

- Praliné de avellana con un 28% de pasta de avellanas.



4109901

Pralirex pistachio 100%

1,5kg

- Pasta pura 100% pistachos rigurosamente seleccionados por su calidad gustativa. Ideal para aromatizar tus helados, cremas y rellenos de pastelería, tartas, etc. De color marrón verdoso natural, lo más parecido posible al color original de la fruta seca.



4010059

Pralirac Chocolait Cacao-Trace PatisFrance

4,5kg

- Relleno crujiente con un 34,6% de almendras, avellanas, chocolate con leche Cacao-Trace y trozos de crujiente barquillo.



4102744



Pralirac Carmel au Beurre Salé PatisFrance

4,5kg

- Relleno crujiente elaborado con un 16% de almendras y avellanas, chocolate con leche y trocitos de caramelo y escamas de sal.



4003235

Cremas y rellenos



Praliné Amande PatisFrance

5kg

- Praliné de almendra con un 50% de pasta de almendras.



4002668

Almond Praliné Carat

5kg

- Praliné de almendra con un 29% de pasta de almendras.



4109900

Gianduja Milk 36%

5kg

- Pasta belga de chocolate con leche y avellanas. Con un 36% de avellanas y un 64% de auténtico chocolate Belcolade, Gianduja tiene un sabor excepcional y perfectamente equilibrado, certificado Cacao-Trace.



4008664



Derivados

Rellenos de fruta

Tartaleta Crealis

ración
0,39€

Composición

- Tartaleta lisa 80mm · 2g Topping Frutos Rojos
- 50g Crealis

Crealis (50g). Rellenar **tartaleta** y cocinar a 180° C durante 15 minutos aprox.

Montaje

Decorar la tartaleta ya cocinada con **Topping Frutos Rojos**.

Vasito con capas de fruta

ración
0,45€

Composición

- 30g **Decorfil limón**
- 30g **Decorfil Albaricoque**
- 20g Relleno Yogur
- 5g **Crujiente**
- Carambola
- Arándano
- Fresa
- Mango

Relleno Crujiente: Belcolade Blanc Selection (400g), **Patacroust** (800g). Fundir el **Chocolate** y mezclar con **Patacroust**.

Crujiente: Patacroust (2000g), **Aristo Crema** (800g), leche (200g). Mezclar los ingredientes en la batidora con ayuda de la pala, hasta obtener una masa homogénea. Desmenuzar y cocinar durante 18 minutos a 180 °C aproximadamente.

Relleno Yogur: agua (250g), **Bavarois Yogur** (250g) y **Mix Vegetal Chantypak** (1000g)

Montaje

En el fondo del vaso incorporamos **Decorfil Albaricoque**, seguido introducimos el crujiente. La siguiente capa es el **Relleno Yogur** montado, seguido de **Decorfil Limón** y acabamos decorando con fruta.

Tarta Red Velvet

porción
0,60€

Composición

- 550g Cake de Red Velvet
- 290g Relleno cheesecake
- 180g **Topfil Frutos Rojos 60%**
- 50g Decoración fresa
- 40g Decoración Migas Bizcocho Red Velvet
- 10g Decoración **Sublimo**

Satin Red Velvet (1000g), huevo (350g), agua (225g), **Bifrisol Alto Oleico** (300g). Mezclar todos los ingredientes en batidora con accesorio pala durante 4 minutos en 2ª velocidad. Escudillar en plancha gruesa y cocer a 200°c durante 10-12 minutos aprox.

Crealis (300g), **Ambiante** (700g). Mezclar y montar en batidora hasta obtener la textura deseada.

Montaje

Disponer de 3 discos de cake de Red Velvet. Mediante manga y boquilla lisa gruesa, intercalar el relleno de cheesecake y el **Topfil Frutos Rojos 60%**, realizando puntos.

Alisar la superficie con una fina capa del relleno de cheesecake y cubrir con migas del cake Red Velvet. Decorar con fresas cortadas y abrigantadas con **Sublimo**.

Cremas de fruta

Topfil Manzana Minicubos



- Compota de manzana natural en dados con un 90% de manzana.

5kg
4101879



Topfil Frutos Silvestres 5kg



- Compota con trozos de frambuesa, arándano y moras con un 60% de fruta.

4102786



Bakefil Fresa 5kg



- Confitura de fresa con un 36% de fruta.

4105514



Topfil Manzana Canela



- Compota de manzana natural en dados y canela con un 60% de manzana.

4,5kg
4102802



Bakefil Frambuesa 5kg



- Confitura de frambuesa con un 40% de fruta.

4109307



Bakefil Albaricoque 5kg



- Confitura de albaricoque con un 36% de fruta.

4109463



Bakefil Naranja 5kg



- Mermelada de naranja con un 25% de fruta.

4105516



Hofil Fresa 5kg



- Crema de fresa con un 23% de fruta.

4109327



Coldfil Albaricoque 10kg

- Relleno de albaricoque semi-opaco con un 6% de fruta.



4109462



Hofil Frambuesa 5kg



- Crema de frambuesa con un 22% de fruta.

4109326



Cremas y rellenos



Cremas de fruta



5kg

Decorfil Albaricoque	4109605
Decorfil Arándanos	4109337
Decorfil Coco	4109606
Decorfil Fresa	4109334

- Relleno de fruta para decoración e inyección, de color intenso y brillante con un 6% de fruta como máximo.

Classics y Summum



5 x 1 kg

Classic Piña	4100198
Classic Cereza	4100200
Classic Coco CL	4017056
Classic Frambuesa CL	4017058
Classic Mango	4100225
Classic Fruta de la pasión CL	4017055



Decorfil Frambuesa	4109333
Decorfil Kiwi	4109335
Decorfil Limón	4109332
Decorfil Naranja	4109336

Alto contenido en fruta. Gran sabor y aroma natural. Sin colores ni aromas artificiales. Viscosidad y calidad estable. Versátil para todo tipo de elaboraciones. Aptos para horno y congelación.

Mezclar del 3 al 5% (peso de la masa) de la receta base de glaseados, helados o mousses. Mezclar del 8 al 10% en masas de galleta.

Summum Pistacho	4101658
Classic Albaricoque	4100197
Classic Plátano	4100199
Classic Naranja	4100211
Classic Pera	4101624
Classic Fresa CL	4017057

Cremas y rellenos



El toque final

Acabados

Brillos

Toppings

Coberturas de chocolate

Coberturas de cacao

Decoraciones
y complementos

 Aplicación en caliente

 Aplicación en frío

 % de cacao

 Aplicación con brocha

 Aplicación con espátula



Basado en plantas



Sin aceite de palma



Etiqueta más limpia



Todos los escandallos son costes aproximados

Acabados: Brillos

Brillo Multiusos 10-25kg



4109418
4109419

- Brillo transparente con sabor a manzana. Indicado para tartas de fruta fresca y cocida, bizcochos y bollería.
- 15-25% de agua según aplicación.



Miroir Neutro 5kg



4100950

- Brillo en gel, listo para usar en mousses, bavaoís y pastelería fina. No gelifica. Sabor neutro dulce.
- Agitar antes de usar.



Miroir Glassage Fruits Rouges 5kg



4018220

- Brillo con frutos rojos, fácil de utilizar y con resultados tipo espejo en cualquier tipo de elaboración de pastelería, que cubra toda la pieza.
- Aplicación en caliente 35-40°.
- Estable a la congelación.
- Con zumo de fresa y grosella negra.
- Sabor: frutos rojos.



Sublimo BIB 12kg / Tetrapack 1,2kg



4109319
4100185

- Brillo de aplicación directa de sabor neutro dulce. Indicado para bollería, cakes y hojaldres y tartas de fruta cocida.
- Listo para usar.



Sunset Glaze 12x1l



4108526

- Gel sustituto del huevo para pintar y dar brillo. Listo para usar con brocha o máquina pulverizadora antes de hornear. Indicado para bollería y hojaldrados. Sabor neutro.
- Listo para usar.



Miroir Glassage Neutro 5kg



4102448

- Brillo neutro espatulable o para baño especialmente indicado para recubrir piezas enteras.
- Listo para usar (calentar a 30-35°C para aplicar).



Miroir Glassage Chocolat Noir 5kg



4008251

- Cubierta con un 22% de chocolate negro. Fácil de aplicar, espatulable o para baño. Cubre perfectamente y mantiene el brillo incluso después de la congelación.
- Listo para usar (calentar a 30-35°C para aplicar).



Miroir Glassage Chocolat Blanc 5kg



4004565

- Cubierta con un 20% de chocolate blanco. Fácil de aplicar, espatulable o para baño. Cubre perfectamente y mantiene el brillo incluso después de la congelación.
- Listo para usar (calentar a 30-35°C para aplicar).



El toque final

Harmony Spray 5kg 4015849



- Preparado especial de sabor neutro para abrillantar piezas de pastelería, bollería repostería.
- Brillo listo para usar, de fácil uso. Proporciona mayor SEGURIDAD ALIMENTARIA.

*Resultados óptimos en piezas recién sacadas del horno.

Cómo aplicar correctamente Harmony Spray



Colocar el difusor



Agitar la botella



Abrir media vuelta la rosca para garantizar pulverizado en abanico



Presionar la palanca con fuerza hasta el final



Pulverizar (a un palmo aproximadamente) 2-3 c apas dependiendo del tamaño de la pieza



Tiempo de secado inferior a 1 minuto

Acabados: Toppings

Topping Caramelo 4105609

Topping Futos Rojos 4105495

Topping Chocolate 4105341

Topping Fresa 4105336

**Topping Carmel
au Beurre Salé** 4105501

Caja 6 x 1,1 kg



- Sirope para helados y decoración de pastelería y postres.

Mix vegetal para decorar

Ambiante

12x11



4108570



- Preparado de grasa vegetal para montar listo para usar con azúcar incorporado especial para decoraciones con sabor dulce.

Es recomendable que antes de ser montado el mix esté a una temperatura entre 5°C y 7°C. Montar en batidora hasta obtener una crema esponjosa, blanca y estable. Puede mezclarse con otros ingredientes como frutos ácidos, zumos, chocolate...

DESARROLLO 4

Splendid

12x11



4005591



- Preparado de grasa vegetal para montar listo para usar con azúcar incorporado especial para decoraciones con sabor dulce láctico.

Puede batirse a cualquier temperatura entre 10°C y 35°C, no debe enfriarse antes de batir. Montar en batidora hasta obtener una crema esponjosa, blanca y estable. Puede mezclarse con otros ingredientes como frutos ácidos, zumos, chocolate...

DESARROLLO 3, 5

El toque
final



CACAO-TRACE

En Puratos estamos comprometidos con un futuro sostenible para el chocolate. Lo que distingue a nuestro programa de abastecimiento sostenible de cacao Cacao-Trace es que nuestro objetivo principal es la calidad y la creación de valor para todos, desde los cultivadores de cacao hasta los clientes, pasando por la mejora del sabor.



Únete al mundo EXCEPCIONAL de un excepcional CHOCOLATE

¿Por qué es beneficiosa una mejor fermentación?

El chocolate de gran sabor únicamente puede proceder de habas de cacao bien fermentadas. Al igual que un buen vino depende de la fermentación de la uva, cuanto mejor sea la fermentación de las habas, mejor sabrá el chocolate final.

Por eso, en nuestro programa Cacao-Trace llevamos la fermentación un paso más allá. Creamos centros post-cosecha cercanos a nuestros productores de cacao. Allí, nuestros expertos fermentadores supervisan y mejoran el proceso de fermentación y comprueban la calidad de las habas de cacao, con lo cual nos aseguramos de que nuestro chocolate tendrá siempre un sabor excepcional.



El buen sabor beneficia a nuestros agricultores.

La formación, los precios justos y los precios premium para los cultivadores del cacao forman parte de nuestro programa sostenible. Sin embargo, siempre andamos buscando otras formas originales de conseguir que Cacao-Trace sea aún mejor, y de mejorar sus vidas.

Nuestro bono chocolate es lo que realmente distingue nuestro programa.

Es una forma en la que tú y tus clientes podéis marcar una diferencia realmente positiva en la vida de nuestros productores de cacao. Por cada kilo de chocolate que compres, 0,10 € se devuelven directamente a las comunidades de productores de cacao. Tu contribución a menudo asciende al equivalente de un mes de salario extra para ellos. Esto significa que reciben una participación justa por el excelente chocolate que han ayudado a crear.



Menciona el nombre de Bélgica y muchas personas pensarán en "chocolate". En Belcolade nos enorgullecemos de formar parte de la rica tradición y el legado del chocolate belga y su extraordinaria reputación.

Trabajamos duramente para proteger y mejorar esta reputación, mediante nuestra dedicación a la calidad, la innovación, el servicio al cliente y sobretodo, el liderazgo en cuanto al sabor.

A continuación presentamos los tres pilares principales que componen **Belcolade**.



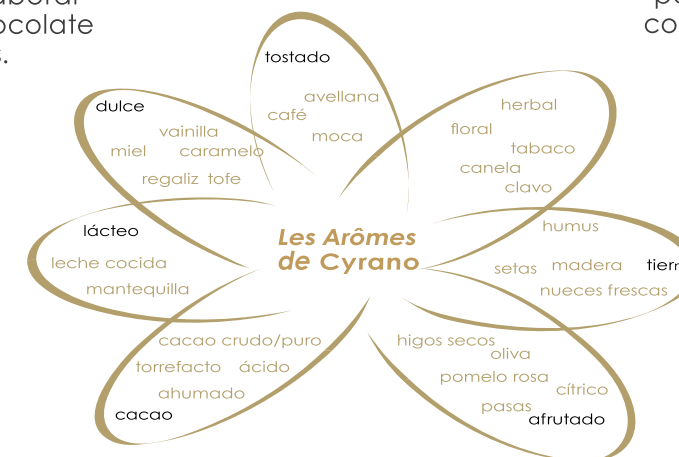
Origins

De vuelta al origen del sabor. **Chocolates de Origen**, únicos y diferenciales, que permiten elaborar las creaciones de chocolate más personales.



Selection

Clásico sabor belga. Chocolates perfectamente equilibrados, apreciados por su gran versatilidad y conveniencia, garantía de excelente sabor.



Los aromas de Cyrano

"**Les Arômes de Cyrano**" es una herramienta de análisis que identifica los distintos sabores del chocolate que se originan en habas de cacao específicas, cultivadas en regiones concretas del mundo. Los sabores identificados se agrupan en siete categorías diferentes, como dulce con caramelo, tierra con setas, afrutado con cítricos o lácteo con mantequilla. Un chocolate debe pasar la prueba de carácter distintivo y singularidad de Cyrano antes de incluirse en la colección **Belcolade Origins**.



Decoración y complementos: Coberturas de chocolate

Origins

Caja de 8 sacos de 1kg

Sin lecitina

Belcolade Origins Vietnam Noir 4006063

- Sabor pronunciado a cacao ácido con notas ligeras a cítricos, madera y tabaco.

74% de Cacao Trinitario.



Belcolade Origins Perú Noir 4006061

- Suave sabor a cacao, buqué de higos secos y pasas.

64% de Cacao Trinitario y Criollo.

Belcolade Origins Costa Rica Noir 4006038

- Buqué de madera y olivas, con ligero aroma de café, cacao ácido y una base de cacao ahumado.

64% de Cacao Trinitario.

Belcolade Origins Vietnam Lait 4006037

- Combinación de sabores: toffee, café, leche cocida y cacao ácido.

45% de Cacao Trinitario.



54



Noir

Caja de 8 sacos de 1kg

Belcolade Noir Supreme J 4100636

- Intenso cacao ácido con nota de cítricos.

71% Caja de 2 sacos de 5kg

Belcolade Noir Superieur J 4006410 4001618*

- Equilibrado, con notas a tierra y suave acidez.

60% Caja de 2 sacos de 5kg Saco de 15kg*

Belcolade Noir Extra G 4102094

- Suave con notas a cacao.

57,5%

Belcolade Noir Selection N 4102126

Belcolade Noir Selection J 4006947

Belcolade Noir Selection F4 N 4001697 4102124*

- Equilibrados, suave acidez con notas de fruta fresca.

53 - 55% Caja de 2 sacos de 5kg Saco de 15kg*



Lait

Caja de 2 sacos de 5kg y saco de 15kg*

Belcolade Lait Selection CT 4006960

Belcolade Lait Selection G 4003906

Belcolade Lait Selection CT J 4006961

- Equilibrio perfecto entre dulzor, lácteo y cacao.

34 - 35%



Belcolade Lait Clair J 4102270

- Sabor lácteo y notas a frutos secos.

32%



Blanc

Belcolade Blanc Selection G 4003909

- Toque de vainilla y notas de leche cocida.

29,5% Caja de 2 sacos de 5kg

Belcolade Blanc Doux M 4001778

- Ligeras notas de cacao.

29% Saco de 15kg

Belcolade Blanc Intense G 4010814

- Menos dulce, con notas a mantequilla.

28% Caja de 2 sacos de 5kg



55



El toque
final

Decoración y complementos: Coberturas y cremas de cacao

Dark

Coverlux Extra Dark Caja 10kg y 20 kg

- Cobertura sucedánea para aplicaciones de baño, moldeo y decoración.



☞ 22%

4102710
4109886

Carat Cakau Bitter Caja 10 kg

- Última generación de coberturas de cacao sucedáneo con un toque amargo.



☞ 22%



4010164

Cover Dark U2 Caja 10 y 20kg

- Cobertura sucedánea para aplicaciones de baño y decoración.



☞ 18%

4100253
4100255

Carat Cakau Dark Caja 10 kg

- Última generación de coberturas de cacao sucedáneo.



☞ 18%



4010165

Decorcrem Dark 518 Cubo 4 kg

- Crema cacao para baño y relleno de productos de pastelería.



4001662

Decorcrem 520 Cubo 4 kg y 20 kg

- Crema cacao para baño y relleno de productos de pastelería.



4109899
4102745

Decorcrem Dark Choco CT Cubo 4 kg

- Crema de cacao para baño elaborada con chocolate y cacao sostenible, sin avellanas. Potente sabor y aroma a chocolate.

4018181



White

Cover White Caja 10 kg

- Cobertura sucedánea blanca para aplicaciones de baño y decoración.



4100258

Decocrem White 520 Cubo 4 kg

- Crema blanca para baño y relleno de productos de pastelería.



4105627

Milk

Cover Milk Caja 10 kg

- Cobertura sucedánea con leche para aplicaciones de baño y decoración.



4109906

Carat Cakau Milk Caja 10 kg

- Última generación de coberturas de cacao sucedáneo.



☞ 5,5% de cacao y leche.



4010163

El toque
final

Decoración y complementos: Decoración de chocolate

Micro shavings Dark Chocolanté 4002114



Mini virutas rizadas de chocolate puro negro.

Caja de 126u

Shavings Duo Chocolanté 4108595



Virutas de chocolate puro blanco y negro.

Caja de 2,5kg

Deco plates Dark Chocolanté 4001662



Placas surtidas de decoración de chocolate puro negro.

Caja de 160u

Ball assortment Dark Chocolanté 4108588



Bolas surtidas de decoración de chocolate puro negro.

Caja de 126u

Vermicelli Dark Chocolanté 4003780



Granillo de chocolate puro.

Caja de 6 estuches de 1kg

Vermicelli Rainbow Carat 4110143



Granillo de azúcar de colores para la decoración.

Caja de 1kg

Micro shavings White Chocolanté 4110115



Mini virutas rizadas de chocolate puro blanco.

Caja de 4kg

Shavings White Chocolanté 4110116



Virutas de chocolate puro blanco.

Caja de 2,5kg

Deco plates White Chocolanté 4108589



Placas surtidas de decoración de chocolate puro blanco.

Caja de 160u

Ball assortment White Chocolanté 4108591



Bolas surtidas de decoración de chocolate puro blanco.

Caja de 126u

Vermicelli Dark Carat 4003781



Granillo chocolate puro.
Caja de 1kg

Choco pencils Dark Chocolanté 4006621



Cigarrillos de chocolate puro negro.

Caja de 210u

Decoration sticks Dark Chocolanté 4108587



Palitos surtido de decoración de chocolate puro blanco.

Caja de 180 u

Medallones personalizados Chocolanté



Medallones de chocolate puro blanco. 4110164

Caja 160u

Cocoa Butter Grains Belcolade CT 4016963



Grains de manteca de cacao.

Caja de 2x4kg



Bars dark 8cm Carat 4109889



Barritas elaboradas con cobertura sucedánea negra. Resistente a la fermentación, congelación y horneado. Caja de 5kg

Belcolade Grains K09 4102037



Grains entre 8000 - 10000 piezas x kg.

Caja de 2x5kg



Belcolade Grains K20 4005170



Grains de chocolate negro para horneo. Tamaño 20.000 grains/Kg
Saco de 15Kg

Cigarette box assorted Chocolanté 4110114



Surtido de cigarrillos de chocolate puro negro, leche y blanco.

Caja de 180 u

Medallones Standard Chocolanté 4110163



Medallones de chocolate puro con diferentes formas e inscripciones.

Caja de: según el tipo

Cocoa Powder Chocolanté 4109302



Polvo de cacao 10-12 % mg.

Caja de 3kg

Bars dark 8cm Belcolade 4109893



Barritas elaboradas con cobertura sucedánea negra. Resistente a la fermentación, congelación y horneado.

Caja de 5kg

Chococurls Belcolade 4109903



Virutas de chocolate puro.

Caja de 5kg

El toque
final

Decoración y complementos: Frutos secos

Cajas de 5kg 

Granillo de Almendra 6102601

Palitos de Almendra 6102609

Filetes de Almendra 6102608

Harina de Almendra fina 6102603

Crocanti de Cacahuete 6102662

Coco rallado 6102655

Nueces mitades 6102654

Pasas sultanas nº9 6102653

Crocanti de Almendra 6102663

Azúcar

Azúcar Insoluble 15kg

- Azúcar molido indicado para decorar especialidades con grado alto de humedad o que precisen de frigorífico.



4109761

Surfin

14kg y
caja de 6x2kg

- Azúcar molido ideal para glasear y espolvorear pastas de té, glaseados, pasteles, etc.



4109428
4109430



El toque final

Aromas

Classic Moka 1kg

- Aplicar mínimo 30g
- Aporta color



4101621

Limón Especial pasta base 1kg

- Aplicar de 5 a 10g
- Aporta color



4011296

Limón natural pasta base 1kg

- Aplicar de 5 a 10g



4011298

Moka pasta base 1kg

- Aplicar de 5 a 10g
- Aporta color



4011299

Vainilla Especial pasta base 1kg

- Aplicar de 5 a 10g



4011331

Fresa 1kg

- Aplicar de 5 a 10g
- Aporta color



4011295

Limón Extra pasta base 1kg

- Aplicar de 5 a 10g
- Aporta color



4011297

Naranja extra pasta base 1kg

- Aplicar de 5 a 10g
- Aporta color



4011330

Mantequilla pasta base 900g

- En bizcocho 1-3g
Fermentada 1-5g



4011332

Soluciones saladas



Aceites y grasas

Conservas

Cremas saladas

Margarinas

 Dosificación



Basado en
plantas



Sin aceite
de palma



Todos los escandallos son
costes aproximados

Aceites y grasas

Bifri Gourmet 25l



4108585



- Aceite que se mantiene líquido incluso a bajas temperaturas, indicado para freír.

Bifri Estándar Oil 22kg



4109497



- Gran estabilidad a la oxidación, con palma, indicado para freír.

Manteca de cerdo 17kg



6102613



- Ideal para masas tipo mantecados y ensaimadas. Olor suave a cerdo.

Bifri 22kg



4109476



- Con girasol alto oléico.

Bifrisol Alto Oléico 3x5l



4110122

- Aceite de girasol alto oléico indicado para freír o aplicar en bollería, indicado para freír.

Spraylix Caja 6x 60



4102705



- Desmoldeante universal, en spray tanto para panadería como pastelería.

Conservas

Cebolla Frita Extra 4,6kg



6102670

Pisto 4,6kg



6102667

Margarinas

Aristo Primeur Crema 4 bloques x 2,5kg



4109535

- Margarina con un 12% de mantequilla y gran plasticidad.

Aristo Crema Cubo 10kg



4109609

- Margarina con aroma extra a mantequilla. 100% vegetal.

Cremas saladas

Bechamel Caja 4x1,2kg



4109458

- Para la elaboración de salsa Bechamel..

☞ Para salsas: 300g/L agua.
☞ Para canelones: 150-200g/L agua

Snakcream Queso Caja 5x1kg



4109529

- Para la elaboración de crema de queso estable al horno y congelación.

☞ 300-400g / L agua



Entra en www.puratos.es
y realiza tu pedido online
en **MyPuratos**. Si no estás
registrado consulta a tu
Asesor Comercial.

FOOD INNOVATION FOR GOOD

www.puratos.es

8250/2/2022

T 500 Puratos s.a. - Carretera C-63 km 13,5 - 17410 Sils, Girona
Línea Puratos 900 878 779 - Facebook: @puratospain - Instagram @puratospain - t500@puratos.com

