

# SUMMER PARTY



# Pistachio Tequila Sour

## SASTOJCI



<b>Korica (10 komada)</b>	<b>g</b>
<b>Tegral Satin Crème Cake</b>	125
Jaja	55
Ulje	35
Voda	25
<b>Krem</b>	<b>g</b>
Mleko	125
<b>Italmax</b>	125
<b>Bavarois Neutre GF</b>	100
<b>Italmax (umućen)</b>	375
<b>Supercrem Pistachio</b>	300
<b>Topfil Cherry</b>	150
Tequila	45
<b>Glazura</b>	<b>g</b>
<b>Miroir Glassage Neutre</b>	250
<b>Belcolade Noir Selection</b>	37
Crvena boja	Q.S.

## POSTUPAK



### Korica

Sve sastojke mutiti 2 minuta sporo, a zatim 2 minuta brzo. Rastanjiti masu na papiru za pečenje i peći na 180°C oko 5 minuta.

### Krem

Mleko i pavlaku zagrijati do ključanja i sipati preko Bavarois Neutre GF i pistač krema. Dodati alkohol, zatim sjediniti sa umućenom pavlakom. Puniti kalupe i utiskivati višnju.

### Glazura

U zagrejani Miroir Glassage Neutre (35-40°C) dodati otopljenu čokoladu i boju. Homogenizovati glazuru štapnim mikserom.





## SASTOJCI



<b>Hrskava korica</b> (5 komada)	<b>g</b>
<b>Tegral Satin Crème Cake</b>	50
<b>Argenta Cake</b>	25
<b>Italmax</b>	15
Lešnik (seckani)	25
<b>Kora</b>	<b>g</b>
<b>Tegral Satin Crème Cake</b>	50
Jaja	20
Ulje	15
Boja	2
Voda	10
<b>Insert</b>	<b>g</b>
Cuba Libre	100
Želatin	3
Voda	17
<b>Krem</b>	<b>g</b>
<b>Italmax</b>	85
<b>Belcolade Milk Chocolate</b>	125
Kora limete (rendana)	2
<b>Italmax</b> (umućen)	85

## POSTUPAK

**Hrskava korica**

Otopiti margarin, a zatim dodati ostale sastojke i sjediniti. Peći na 180°C oko 12 minuta. Kada se ohladi, izdrobiti i dodati pavlaku.

**Kora**

Sve sastojke mutiti 2 minuta sporo, a zatim 2 minuta brzo. Peći tanku koru na 180°C oko 10 minuta.

**Insert**

Rastvoriti želatin u hladnoj vodi. Rastopiti ga i sjediniti sa koktelom. Izliti u silikonske modle i zamrznuti.

**Krem**

Zagrejati pavlaku do ključanja, a zatim sipati preko čokolade i kore limete. Sjediniti i dodati lagano umućenu pavlaku. Preko korice naneti deo kreme, zatim ufisnuti zamrznut Cuba Libre, sve završiti kremom i zamrznuti kolač. Za glazuru koristiti kakao puter i crnu čokoladu u odnosu 1:1.



# Tequila Sunrise

## SASTOJCI



<b>Korica</b> (10 komada)	<b>g</b>
<b>Tegral Satin Crème Cake</b>	100
<b>Argenta Cake</b>	50
Lešnik (seckani)	50
<b>Italmax</b> (posle pečenja)	30
<b>Krem</b>	<b>g</b>
<b>Bavarois Neutre GF</b>	50
Voda	50
<b>Italmax</b> (umućen)	200
<b>Deli Cheesecake</b>	200
<b>Deli Orange</b>	80
Tequila	15
<b>Topfil Raspberry</b>	250
<b>Glazura</b>	<b>g</b>
<b>Miroir Glassage Neutre</b>	250
<b>Deli Orange</b>	35
<b>Decorcrem White</b>	50
Crvna boja	Q.S.

## POSTUPAK



### Korica

Sjediniti otopljeni margarin, Tegral Satin Crème Cake i seckani lešnik. Peći na 180°C 12 minuta. Kada se ohladi izdrobiti masu i u nju dodati pavlaku. Izdrobljenu masu postaviti po dnu rama.

### Krem

Sjediniti stabilizator i vodu, dodati Deli Orange, Deli Cheesecake, alkohol i na kraju umućenu pavlaku (preporučuje se 80% umućena pavlaka). Utiskivati punjenje u fil.

### Glazura

Miroir zagrejeti na 35-40°C, zatim sjediniti sa Deli Orange-om i homegenizovati štapnim mikserom. Decorcrem zagrejeti i sjediniti sa bojom. Umočiti dno kolača u glazuru.





# Coco Peach Tropical

## SASTOJCI



<b>Korica (10 komada)</b>	<b>g</b>
<b>Tegral Satin Crème Cake</b>	100
<b>Argenta Cake</b>	50
Lešnik (seckani)	50
<b>Krem</b>	<b>g</b>
Mleko	65
<b>Italmax</b>	65
<b>Belcolade Blanc Selection</b>	180
Kokos	80
<b>Bavarois Neutre GF</b>	50
Rum	45
<b>Italmax (umućen)</b>	375
<b>Topfil Peach</b>	250
<b>Glazura</b>	<b>g</b>
<b>Miroir Glassage Neutre</b>	50

## POSTUPAK



### Korica

Sjediniti otopljeni margarin, Tegral Satin Crème Cake i seckani lešnik (po želji lešnik, badem...). Peći na 180°C, 12 minuta. Kada se ohladi izdobiti masu. Izdrobljenu koricu postaviti po dnu "školjke" koju smo prethodno napravili od čokolade.

### Krem

Mleko i pavlaku zagrijati do ključanja i sipati preko čokolade i stabilizatora. Sve sjediniti. Dodati kokos i rum, a zatim umućenu pavlaku. Krem naneti preko korice, a zatim voćno punjenje.

### Glazura

Četkicom naneti glazuru po voću, kako bi se zaštitilo i dobilo sjaj.



# White Russian

## SASTOJCI



<b>Hrskava korica</b> (5 komada)	<b>g</b>
<b>Crousti Crep</b>	40
<b>Belcolade Blanc Selection</b>	30
<b>Praline L'Ancienne</b>	15
<b>Kora</b>	<b>g</b>
<b>Tegral Satin</b>	
<b>Belgian Chocolate Cake</b>	65
Jaja	25
Ulje	20
Voda	15
Double Shot Espresso	25
<b>Krem</b>	<b>g</b>
<b>Belcolade Blanc Selection</b>	65
<b>Italmax</b>	35
<b>Bavarois Neutre GF</b>	25
Liker od kafe	35
Rum	5
<b>Italmax</b> (umućen)	100
<b>Glazura</b>	<b>g</b>
<b>Belcolade Cocoa Butter</b>	25
<b>Belcolade Blanc Selection</b>	25
Decorcrem Dark	25

## POSTUPAK



### Hrskava korica

Istopiti čokoladu, dodati praline pastu i Crousticrep. Sjediniti i postaviti po dnu kalupa.

### Kora

Sve sastojke mutiti 2 minuta sporo, a zatim 2 minuta brzo. Peći tanku koru na 180°C oko 10 minuta. Korice preliti espresom.

### Glazura

Pavlaku zagrijati do ključanja i sipati preko stabilizatora i čokolade. Sve sjediniti i dodati lagano umućenu pavlaku, liker od kafe i rum. Ovaj krem naneti preko korica.

### Glazura

Istopiti čokoladu i kakao puter. Kompresorom naneti preko zamrznutog kolača. Nakon toga otopiti Decorcrem i umakati kolače.





## SASTOJCI



<b>Kora</b> (5 komada)	<b>g</b>
<b>Tegral Satin Crème Cake</b>	50
Jaja	20
Ulje	15
Boja	2
Voda	10
<b>Insert</b>	<b>g</b>
Šećer	10
Sok od limete	10
Želatin	3
Voda	15
<b>Krem</b>	<b>g</b>
Mleko	65
<b>Italmax</b>	65
<b>Bavarois Neutre GF</b>	40
<b>Belcolade Blanc Selection</b>	125
Nana	5
<b>Italmax</b> (umućen)	190
<b>Glazura</b>	<b>g</b>
<b>Belcolade Cocoa Butter</b>	25
<b>Belcolade Blanc Selection</b>	25
Boja	0,5
Miroir Glassage Neutre	25

## POSTUPAK

**Kora**

Sve sastojke mutiti 2 minuta sporo, a zatim 2 minuta brzo. Peći tanku koru na 180°C oko 10 minuta.

**Insert**

Rastvoriti želatin u vodi. Zagrijati sok od limete i šećer do 50°C i sjediniti sa želatinom. Izmešati i izliti žele u silikonski kalup. Zamrznuti.

**Krem**




Pavlaku, nanu i mleko zagrijati do ključanja i sipati preko stabilizatora i čokolade. Sjediniti štapnim mikserom. Dodati lagano umućenu pavlaku i homogenizovati krem. Utisnuti krem u silikonski kalup, zatim staviti insert od limete i sve završiti koricom.

**Glazura**

Istopiti čokoladu i kakao puter. Kompresorom naneti preko zamrznutog kolača. Dekorisati obojenim Miroirom.





 [www.puratos.rs](http://www.puratos.rs)  [Puratos Srbija](https://www.facebook.com/PuratosSrbija)  [puratos.srbija](https://www.instagram.com/puratos.srbija)

**Puratos doo** • Dobanovački put 58, Zemun • 11080 Beograd, Srbija  
Call Centar 0700 070707 • [office@puratos.rs](mailto:office@puratos.rs) • [porudzbine@puratos.rs](mailto:porudzbine@puratos.rs)

  
**puratos**  
Food Innovation for Good