



Cremyvit Air

Savršena baza za sve slatke kreacije



Puratos
Pouzdan partner u razvoju

Cremyvit Air

Savršena baza
za sve slatke kreacije

Ukusan, vazdušast instant
vanil krem, sperman za tren!

Tradicionalni vanil krem
je nezaobilazan u pekarskim
i poslastičarskim proizvodima
– danskom pecivu,
krofnama, eklerima,
tartovima, tortama....

Maksimalno iskoristite
vaše vreme, talenat
i maštu bez brige
o pripremi vanil krema...



Tradicionalni vanil krem
se pravi od mleka, brašna,
šećera, jaja i vanile. Ali....

Mnogo je razloga da
izaberete gotovu smešu:



Jednostavna
priprema



Ušteda vremena:
samo dva koraka



Puratos smeš za krem
NE SADRŽE azo - boje



Konstantan kvalitet
Optimizacija troškova:
kraće vreme pripreme
i manje otpada

Kako pripremiti?



Samo
dodati vodu



Mutiti 5 minuta
najvećom brzinom



Koristiti



Krem od bele čokolade i maline



*KORICA / SASTOJCI

Tegral Satin Crème Cake	200g
Argenta Cake HF	100g
Seckani lešnik	100g

METOD RADA

U otopljeni margarin dodati lešnik i Tegral Satin Crème Cake. Homogenizovati testo, rastanjiti i peći na 170°C oko 12 minuta. Ohlađenu koricu izdrobiti.

*KREM / SASTOJCI

Cremyvit Air	200g
Voda	460g
Belkolade bela čokolada	150g

METOD RADA

Mutiti Cremyvit Air sa vodom, dodati otopljenu čokoladu. Homogenizovati krem.

*PUNJENJE / SASTOJCI

Topfil Raspberry	200g
------------------	------

METOD RADA

Punjene se pri filovanju nanosi samo uz ivicu čaše.

*GLAZURA

Topfil peach	100g
Miroir Neutre	100g

*LISNATO TESTO / SASTOJCI

Brašno	3000g
Voda	1560g
Aristo Primeur Croissant HF	150g
So	60g

METOD RADA

Mešenje svih sastojaka 5 min sporo i 6 min brzo.

Laminacija

Za laminaciju ove količine testa potrebno je 1470 g Aristo Primeur Croissant HF margarina

Preklapanje

3 (12mm), 4 (7mm), 3 (11mm), 4 (5mm)

Odmaranje posle prvog preklapanja 20 min.

Odmaranje posle drugog preklapanja 30 min. Nakon poslednjeg odmaranja tanjiti testo na 2 mm.

Temperatura i vreme pečenja:

Na 180°C između dva pleha 30min, zatim skinuti gornji pleh i peći još 10 min. Kada se ohlade, korice su spremne za korišćenje.

*KREM / SASTOJCI

Cremyvit Air	500g
Voda	1150g
Italmax	250g

METOD RADA

Umutiti čvrsto pavlaku. Mutiti Cremyvit Air i vodu (hladnu) 4 minuta. Zatim sve sjediniti i staviti u frižider da se krem stabilizuje (oko 30 min). Zatim krem naneti na jednu koricu. Preko postaviti drugu koricu (mozete ponoviti postupak).

Krempitu staviti u frižider da se stabilizuje. Dekorisati po želji.

Krempita



Mini Paris Brest



*COOKIES TESTO / SASTOJCI

Tegral Cookies	1000g
Argenta Cake HF	340g
Voda	100g
Šećer	400g
Prehrambena boja	

METOD RADA

Sve sastojke mutiti 2 -3 minuta spiralom. Ostaviti u frižideru 1h. Rastanjiti testo na 3mm debeline i okruglim modlom vaditi krugove.

*PARENO TESTO/ SASTOJCI

Tegral Clara Super	1000g
Topla voda (40-50°C)	1500g
Ulje	100g

METOD RADA

Sve sastojke mutiti 5 minuta mikserom. Ostaviti testo da se stabilizuje desetak minuta. Okruglom šterernom istiskivati testo na papir za pečenje. Preko naneti krug Cookies testa. Peći na 160°C oko 40 minuta (etaža).

*KREM / SASTOJCI

Cremyvit Air	300g
Voda	690g
Chantypak	400g

METOD RADA

Mutiti Cremyvit Air i vodu 4 minuta, dodati čvrsto umućenu pavlaku. U ovaj krem dodati po želji voćno punjenje, Lešnik Pastu, Deli kemove...

*PODLOGA / SASTOJCI

Tegal Satin Crème Cake	200g
Argenta Cake HF	100g
Seckani lešnik	100g
Italmax (posle pečenja)	60g

METOD RADA

Otopiti margarin, dodati lešnik i smešu. Dobro sjediniti i testo peći na 170°C oko 10 minuta. Kada se ohladi testo izdrobiti i dodati slatku pavlaku.

*GANAS KREM / SASTOJCI

Italmax	400g
Belcolade crna čokolada	300g

METOD RADA

Zagrejati pavlaku do ključanja, sjediniti sa čokoladom . Toplim kremom preliti koricu.

*BISKVIT / SASTOJCI

Tegal Satin Crème Cake	125g
Jaja	45g
Ulje	35g
Voda	30g

METOD RADA

Sve sastojke mutiti dva minuta sporo + dva minuta brzo. Peći na 180°C oko 10 minuta.

*KREM / SASTOJCI

Cremyvit Air	100g
Voda	230g
Deli Orange	50g

METOD RADA

Mutiti Cremyvit Air sa vodom, dodati Deli Orange i filovati.

Orange Cake





Puratos doo

Dobanovački put 58, Zemun
11080 Beograd, Srbija
T +381 11 3168 475
F +381 11 3168 474
E office@puratos.rs
porudzbine@puratos.rs
Call Centar 0700 070707

www.puratos.rs Puratos Srbija @puratos.srbija