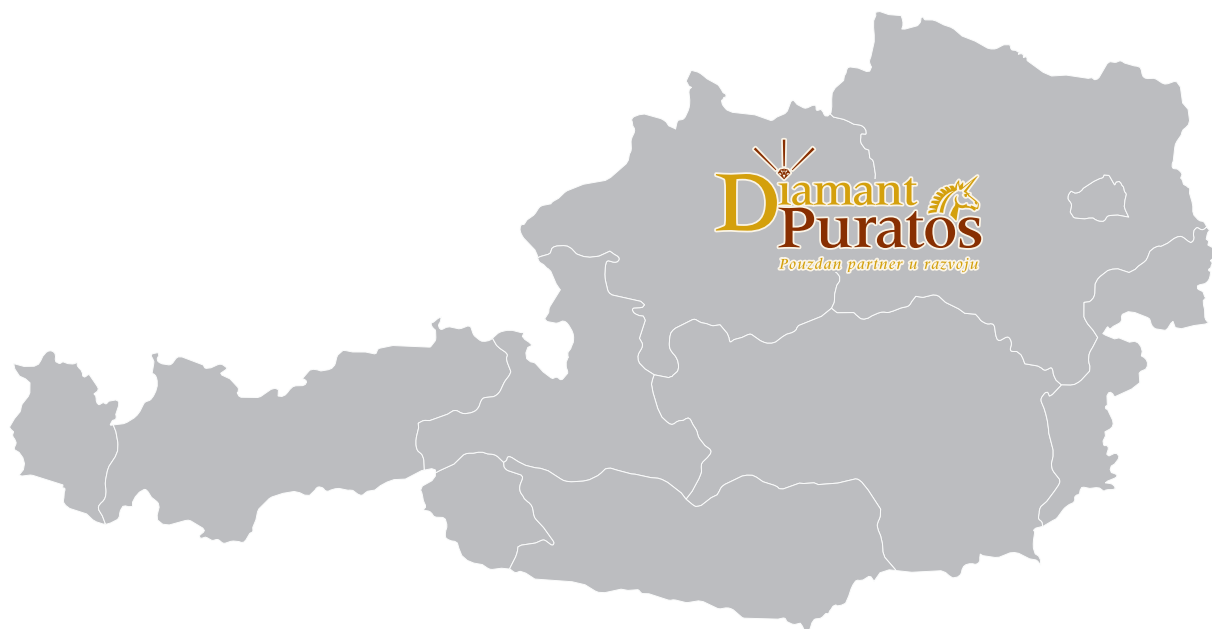






Puratos je preuzeo austrijski Diamant

Početkom 2017. Puratos Grupa izvršila je preuzimanje kompanije Diamant, jednog od vodećih proizvođača sirovina za pekarstvo u Centralnoj Evropi, članicu Werhahn Grupe.

Diamant je jedan od vodećih proizvođača sirovina za pekarsku industriju sa više od 50 godina iskustva u Austriji, sa sedištem u Velsu. Takođe ima jako prisustvo na tržištima Poljske i Češke, a dostupan je u celoj Centralnoj i Istočnoj Evropi preko distributera / partnera pod svojim brendom ili putem privatne robne marke.

Smeša za CARSKE KROFNE SA JAJIMA

Tegral smeša za krofne, sadrži specijalno pšenično brašno i jaja u prahu. Prema austrijskom zakonu, da bi se proizvod deklariseo kao krofna, potrebno je da sadrži 6 jaja na kg testa.

Glavne karakteristike proizvoda

- Ukusna, vazdušasta sredina
- Zadržava svežinu
- Otporna na smrzavanje i odmrzavanje
- Autentičan, jednostavan proizvod

• **Namenjeno:** za zanatsku proizvodnju

Proizvodi: Krofne

Pakovanje: 30 kg



Carske krofne sa jajima

Sastojci

Smeša za Carske krofne sa jajima	100%
Kvasac	±6%
Aroma za krofne*	0,5 - 1%
Voda	±33%

*opciono

Metod rada

Mešenje (spiralni mikser): 5 + 7 min

Temperatura testa: 28°C

Fermentacija u masi: 5-10 min

Pravljenje: 50g u testu (ili po želji)

Finalna fermentacija: oko 50 min na 35°C. Ostaviti krofne pre prženja najmanje 10 min da uhvate koricu

Temperatura prženja: 170 – 175°C

Vreme prženja: oko 2,5 min sa obe strane, zavisno od težine

Dekoracija: Krofne dekorisati Slatkim snegom

Glavne karakteristike proizvoda

- Otporan na vlažnost i temperature do 45 °C
- Otporan na smrzavanje i odmrzavanje
- Zaokružen ukus sa veoma diskretnom aromom vanile
- Bez hidrogenizovanih masti

Namenjeno: za zanatsku i industrijsku proizvodnju

Proizvodi: Krofne, pecivo, sitni kolači

Pakovanje: 10 kg

SLATKI SNEG

Šećer u prahu za dekoraciju svežih i pakovanih proizvoda koji se ne topi na toplim i vlažnim proizvodima

Smeša za FRITULE

Smeša za fina prižena testa

Glavne karakteristike proizvoda:

- Potrebno dodati jogurt ili krem sir u zames
- Otporan na smrzavanje i odmrzavanje
- Jednostavna priprema
- Slasni zalogajčici jednostavni za dekoraciju

• **Namenjeno:** za zanatsku i industrijsku proizvodnju

Proizvodi: Fritule

Pakovanje: 10 kg

Fritule sa jogurtom

Sastojci

Smeša za fritule	1000 g
Jogurt	500 g
Sveža jaja	500 g
Ulje	100 g
Voda	150-200 g

Savet Umesto jogurta, može se koristiti krem sir u istoj količini. U recepturu po želji dodati čokoladu u prahu/kakao. Kao dekoracija može da se koristi i kokos.

Metod rada

Mešenje: 2-3 min

Odmaranje u masi: oko 10 min

Pravljenje: Testanu masu sipati u dresir vreću. Makazama ili nožem seći testo direktno iz dresir vreće u fritezu

Temperatura prženja: 170 - 175°C

Vreme prženja: 6 - 9 min (zavisno od težine)

Dekoracija: Fritule dekorisati Slatkim snegom ili uvaljati u šećer i cimet

MAK 40% punjenje

bez E brojeva

Nadev za peciva i kolače sa visokim sadržajem maka

- Glavne karakteristike proizvoda:**
- Sadržaj maka: 40% stabilizovanog, mlevenog plavog maka
 - Otporan na smrzavanje i odmrzavanje
 - Termostabilno (tokom pečenja)
 - Jednostavna priprema (pomešati sa vodom i prelama)
- Namenjeno:** za zanatsku i industrijsku proizvodnju
- Proizvodi:** Lisnata peciva, štrudle, tartovi, mafini, kolači...
- Pakovanje:** 10 kg



Štrudla sa makom

Sastojci

Easy smeša za belo pecivo	25%
Pšenično brašno	75%
Argenta Soft HF	5%
Kvasac	±4%
Mak punjenje 40%	100% *na testo
Voda	±45%

Priprema mak punjenje
Mak punjenje 1000 g · Prezle 100 g
Voda 400 g. Pomešati sve proizvode u homogenu masu i ostaviti da stoji najmanje 10 min.

Metod rada

- Mešenje (spiralni mikser):** 5 + 7 min
- Temperatura testa:** 25°C
- Fermentacija u masi:** 5 min
- Deljenje:** 300 g u testu (ili po želji)
- Intermedijarna fermentacija:** 10 min na stolu u juvkama
- Filovanje:** Prethodno pripremljeno punjenje naneti u željenom sloju na istanjen testani komad, u odnosu 1 : 1 (300 g testa : 300 g fila)
- Finalna fermentacija:** oko 60 min na 35°C
- Temperatura pečenja (konvektomat):** 180°C, sa parom na početku
*bez pare sa **Sunset Glaze**-om
- Vreme pečenja:** 15 min (zavisno od težine)
- Dekoracija:**
Štrudle pre pečenja premazati **Sunset Glaze**-om; po želji dekorisati **Slatkim snegom**

BELI MAK punjenje

bez E brojeva

Nadev od belog maka za peciva i kolače. Jedinstveno na tržištu!



Kifle sa belim makom

Sastojci

Easy smeša za belo pecivo	25%
Pšenično brašno	75%
Argenta Soft HF	5%
Kvasac	±4%
Beli mak punjenje	50% *na testo
Voda	±45%

Priprema Beli mak punjenje
Beli mak punjenje 1000 g
Prezle 100g · Voda 400 g. Pomešati sve proizvode u homogenu masu i ostaviti da stoji najmanje 10 min.

Metod rada

- Mešenje (spiralni mikser):** 5 + 7 min
- Temperatura testa:** 28°C
- Fermentacija u masi:** 5 min
- Deljenje:** 60 g u testu (ili po želji)
- Intermedijarna fermentacija:** 10 min na stolu u juvkama
- Filovanje:** Prethodno pripremljeno punjenje naneti na testani komad pre motanja kifle, u odnosu 1 : 2 (30 g fila : 60 g testa)
- Finalna fermentacija:** oko 60 min na 30°C
- Temperatura pečenja (etažna peć):** 250°C
- Vreme pečenja:** 10 min (zavisno od težine)
- Dekoracija:**
Kifle pre pečenja premazati **Sunset Glaze**-om; po želji dekorisati **Slatkim snegom**

Glavne karakteristike proizvoda:

- Sadržaj maka: 35% stabilizovanog, mlevenog belog maka
 - Otporan na smrzavanje i odmrzavanje
 - Termostabilno (tokom pečenja)
 - Specifičan orašasti ukus
 - Jednostavna priprema (pomešati sa vodom i prelama)
- Namenjeno:** za zanatsku i industrijsku proizvodnju
- Proizvodi:** Lisnata peciva, štrudle, tartovi, mafini, kolači...
- Pakovanje:** 10 kg

ORAH punjenje spremno za upotrebu

bez E
brojeva

Nadev od oraha za peciva i kolače,
spreman za upotrebu

Glavne karakteristike proizvoda:

- Sadržaj oraha: 16% mlevenog oraha
- Otporan na smrzavanje i odmrzavanje
- Temrostabilno (tokom pečenja)
- Jednostavna priprema (pomešati sa vodom)

Namenjeno: za zanatsku i industrijsku proizvodnju

Proizvodi: Lisnata peciva, štrudle, tartovi, pite,
dodatak keks testu, masnim biskvitima i sponge-u

Pakovanje: 25 kg



Lisnato testo sa orasima

Sastojci

Easy Croissant	15%
Pšenično brašno	100%
Argenta Pastry HF*	25%
Kvasac	±4%
Orah punjenje RTU	50% *na testo
Voda	±50%

Priprema Orah punjenje

Orah punjenje 1000 g · Voda 400 g.
Pomešati sve proizvode u homogenu
masu i ostaviti da stoji najmanje
10 min.

Metod rada

Mešenje(spiralni mikser): 5 + 5 min

Temperatura testa: 24°C maksimalno

Laminiranje:

2 x 3 pa odmor 10-15 min u frižideru
1 x 3 pa odmor 10-15 min u frižideru
finalno laminiranje 3-4 mm za kroasane,
3mm za dansko pecivo

Pravljenje:

*iseći trouglove 11 x 12 cm za kroasane
*za pletenice, iseći pravougaonik, preklopiti ga, zaseći
na polovini i provući, kraj testa kroz taj prorez
*fil naneti na testani komad pre motanja, u željenom sloju

Finalna fermentacija: Oko 50-60 min na 35°C

Temperatura pečenja (konvektomat):

180°C, sa parom na početku

Vreme pečenja: oko 15 min

Dekoracija: Pre pečenja, pecivo premazati **Sunset Glaze**-om



Tart sa orasima

Sastojci

Tegral Cookies	250 g
Argenta Cake HF	85 g
Voda	15 g

Fil I

Orah punjenje RTU	200 g
Voda	90 g

Fil II

Deli Cheesecake	450 g
-----------------	-------

Metod rada

Korica

Sve sastojke sjediniti. Razvući testo debljine 3 mm i postaviti po dnu i ivici modle (okrugla modla prečnika 16 cm)

Fil I

Sjediniti oba sastojka i naneti sloj debljine oko 1 cm na testo u ramu.

Fil II

Naneti sloj **Deli Cheesecake** preko oraha, napraviti mrežicu od testa i položiti je preko fila. Peći oko 20 minuta na 170° C. Kolač premazati tankim slojem **Deli Caramel**-a ili posuti prah šećerom

Količina sastojaka je dovoljna za dva okrugla tarta prečnika 16 cm, visine 2 cm.



Tart sa makom

Sastojci

Tegral Cookies	150 g
Argenta Cake HF	50 g
Voda	10 g

Fil I

Mak punjenje 40%	200 g
Voda	90 g

Fil II

Deli Cheesecake	450 g
-----------------	-------

Glazura

Deli Citron	200 g
-------------	-------

Metod rada

Korica

Sve sastojke sjediniti. Razvući testo debljine 3 mm i postaviti po dnu i ivici modle (okrugla modla prečnika 16 cm)

Fil I

Sjediniti oba sastojka i naneti sloj debljine oko 1 cm na testo u ramu.

Fil II

Naneti sloj **Deli Cheesecake** preko maka i peći oko 20 minuta na 170° C. Kad se ohladi, naneti glazuru po površini. Dekorirati po želji.

Količina sastojaka je dovoljna za dva okrugla tarta prečnika 16 cm, visine 2 cm.



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

www.puratos.rs

Call Centar 0700 070707

 **Puratos Srbija**  **@puratos.srbija**


Puratos
Pouzdan partner u razvoju