


ВЕГАН РЕЦЕПТИ ЗА ВАС




Puratos
Надежден партньор в иновациите

Консумацията на растителни храни в света се увеличава и България е част от тази тенденция. Мотивите са различни, като основните са грижата за здравето и планетата.



60% вярват, че консумацията на растителна храна има позитивно въздействие върху околната среда

51%



Над половината запитани **смятат**, че растителната храна е по-здравословна от храната с животински произход.

30%



от запитаните **купуват** растителна храна ежедневно

31%



от запитаните **купуват** растителна храна ежеседмично

*Изследване Taste Tomorrow 2021 за България



Какво означават за нас "веган-продукти"?

Нашите продукти, подходящи за вегани нямат добавени съставки от животински произход.

Те се произвеждат във фабрики, които използват яйца, мляко и желатин за други продукти, но ние правим всичко възможно да сведем до минимум възможността за попадане на такива суровини в подходящите за вегани артикули.

Въпреки това е възможно да се открият много малки следи от тези съставки.

За да направите най-лесно за вашите клиенти веган-изделия от най-добро качество, ние предлагаме гама от продукти за вас!



Сладкарска смес

Изи Акти Плант 25 kg чувал **Базова рецепта**

Универсална смес на растителна основа, която може да се използва за направата на блатове за торти, плодови пите, пайове и др.

Яйцата са заменени с комбинация от наша ензимна технология и внимателно подбрани брашна.

Изключително лесно приготвяне само с няколко базови съставки – брашно, вода, олио и захар.

Комбинируйте по ваш избор с нашите допълнителни цветове и аромати.

1 БЛАТ	
Изи Акти Плант	0,075 кг
Кристална захар	0,064 кг
Брашно	0,009 кг
Олио	0,035 кг
Вода	0,070 кг

1 кг	
Изи Акти Плант	0,300 кг
Кристална захар	0,255 кг
Брашно	0,035 кг
Олио	0,130 кг
Вода	0,280 кг

Безмлечен крем

Кремижел 15 kg

Основен крем: инстантен ванилов пълнеж за свежи продукти и печива

Безмлечна сметана

Амбианте 12 x 1 ltr

100 % растителен продукт за избиване, пълнеж и декорация

Плодови пълнежи

Смубис

Пълнежи в желирани сферички с вкус на карамел, боровинка и лимон. Подходящи за свежи, замразени и трайни пакетирани изделия

Топфил

Термоустойчиви плодови пълнежи с цели парченца плод.

Растителен продукт с 60 – 90% плод, подходящи за отворени изделия като пайове и тарталети, мъфини и декорация на торти.



Ядкови продукти PatisFrance

Аманд рапе *кашон 10 кг (10 x 1 кг)*
бадемово брашно

Катаниа Пат Аманд *20 кг (4 x 5 кг)*
марципан 50%

Пралине Лешник *кофа 5 кг*
лешниково пралине 50%

Пралине Пистачо *кофа 1,5 кг*
пралине шам фъстък 50%

Пралирекс Пистачо *кофа 1,5 кг*
пралине шам фъстък 100%

Белгийски шоколад

Belcolade Selection M. Plant Based Cacao-Trace *чувал 15 кг*
тип "млечен" белгийски шоколад. 46% какаови суровини.

Belcolade Selection Натурален Cacao Trace *пакет 5 кг*
55,7% какао

CARAT натурален *10 кг*
Луксозен кувертюр за покриване и декориране на торти, пасти, за производство на бонбони.

Белкогрейнс
Шоколадови капки от белгийски натурален шоколад Belco

Глазури

Хармони *кофа 14 кг*
Висококачествено желе на пектинова основа, идеално за заливане на сладкиши и плодови торти.

Глейз Ит *кофа 5 кг*
Универсална заливка на растителна основа за студено и горещо приложение

Захарна Глазура *чувал 10 кг*
Готова за употреба глазура за страхотно покритие на сладкарски продукти. Стабилно замръзване / размръзване.

ПЛОДОВА ВЕГАН ТОРТА



Блат

Изи Акти Планта – микс за веган печива	0,225 кг
Кристална захар	0,192 кг
Брашно	0,027 кг
Олио	0,105 кг
Вода	0,210 кг

Метод на работа

В басана на миксера се хомогнизираат всички продукти с бъркалката за тесто (тип листо).

Флодов пълнеж

Топфил Манго	0,200 кг
--------------	----------

Декорация

Топфил Манго	0,100 кг
Хармони Неутрал	0,100 кг

Ванилов крем

Кремижел	0,120 кг
Амбианте - сметана	0,130 кг
Вода	0,200 кг

Метод на работа

Смесете продуктите в басан и с телена бъркалка разбъркайте за няколко секунди, след което спрете миксирането за 2 минути.

Избийте на висока скорост до гладък и лъскав крем.

Метод на работа

Нанесете с пош по 100 г върху крема преди поставянето на втория и третия блат.



ВЕГАН ТРЮФЕЛ



Ганаш

Belcolade Selection - натурален	0,400 кг
Амбианте – сметана	0,400 кг
Печен, солен бадем	0,100 кг
Уиски	0,030 кг

Метод на работа

Пригответе ганаш като към него добавете алкохола и ядките. Охладете.

Декорация

Какао 22%-24%	0,100 кг
---------------	----------

Метод на работа

Оформете трюфели по 30 г/бр., като овалвате в какаото.



ШОКОЛАДОВ БОНБОН



Съставки

Кедрови ядки	0.195 кг
Захар	0.105 кг
Patis France Пралине Лешник 50%	0.700 кг
Belcolade Selection M. Plant Based Сакао-Трасе	0.270 кг
Belcolade Какаово масло СВ1	0.040 кг
Веган мини разпукан ориз	0.050 кг
Морска сол	0.002 кг

Метод на работа

Карамелизирайте захарта и добавете печените борови семена. Оставете да се охлади и разбъркайте докато се получи течна паста. Разтопете шоколада и какаовото масло и смесете с всички съставки, за да темперирате на 24 °С. С пош поставете пълнежа в силиконова форма за мини шишарки. Оставете да кристализира за 10 минути в хладилник при 5 °С. Извадете от формите и покрийте с темпериран Belcolade Selection M. Plant Based Сакао-Трасе. По време на покриването обдухайте за постигането на ефект на борова шишарка. Оставете да стегне и завършете с малко златен прах.



ПЕТИФУРИ С НАТУРАЛЕН БЕЛГИЙСКИ ШОКОЛАД



Блат

Изи Акти Планта – микс за веган печива	0.112 кг
Кристална захар	0.080 кг
Брашно	0.013 кг
Олио	0.052 кг
Вода	0.105 кг
Какао 22-24%	0.005 кг

Метод на работа

Хомогенизирайте съставките в басан с бъркалка тип листо. Изпечете при 190°C за 12-15 минути.

Ванилов крем

Амбианте – сметана	0.200 кг
Студена вода	0.300 кг
Кремижел	0.150 кг

Поставете продуктите в басан, разбъркайте за минута и оставете крема за минута, за да набъбне добре нишестето във водата. Избийте на висока скорост за няколко минути до получаването на гладък и лъскав крем.

Декорация

Амбианте – сметана	0.200 кг
Belcolade Selection натурален	0.100 кг

Направете ганаш и залейте предварително охладения десерт.

ШОКОЛАДОВ МУС



Съставки

Belcolade Selection - натурален	0.200 кг
Амбианте – сметана	0.200 кг
Амбианте – избита сметана	0.400 кг

Метод на работа:

Направете ганаш със сметана Амбианте и шоколада, blendирайте и добавете (ръчно с шпатула) постепенно леко избитата сметана Амбианте. Непосредствено след това разлейте по чашките и охладете.



ШОКОЛАДОВИ ПЕТИФУРИ С МАЛИНА



Блат

Изи Акти Плат – микс за веган печива	0,112 кг
Захар	0,080 кг
Брашно	0,013 кг
Миметик Инк.	0,052 кг
Вода	0,105 кг
Какао на прах 22-24%	0,005 кг

Шоколадов крем

Belcolade Selection - натурален	0,500 кг
Амбианте – сметана	0,500 кг
Класик Малина	0,005 кг

Декорация

Хармони Неутрал	0,100 кг
Топфил Малина	0,100 кг
Вода	0,050 кг

Метод на работа

Хомогенизирайте съставките в басан с бъркалка за тесто (тип листо). Изпечете при 190°C за 12-15 минути.

Направете ганаш от Амбианте и Белколад, добавете Класик Малина и разбъркайте, след което охладете.

Разтопете Хармони Неутрал във вода, добавете Топфил Малина и разбъркайте добре. Нанесете върху охладения кейк. Нанесете върху охладения десерт.

Идея: за коледните пости овкусете и декорирайте с Топфил Мандарина.

ВЕГАН САХЕР



Основа

Изи Акти Плант – микс за веган печива	0,225 кг
Кристална захар	0,192 кг
Брашно	0,027 кг
Миметик инк.	0,105 кг
Вода	0,210 кг
Какао 22%-24%	0,026 кг

Метод на работа

В басана на миксера хомогенизирайте всички продукти с бъркалката за тесто (тип листо). Изпечете два блата на 180°C.

Флодов пълнеж

Топфил Кайсия	0,130 кг
---------------	----------

Нанесете между блатовете.

Шоколадов ганаш

Belcolade Selection - натурален	0,300 кг
Амбианте - сметана	0,300 кг

Пригответе ганаш, като част от него охладете и избийте леко, за да зафилите и оформите добре тортата.

Охладете тортата и залейте, като покриете плътно.



ВЕГАН ПИТА



Ванилово тесто

Изи Акти Планта – микс за веган печива	0,300 кг
Пудра захар	0,257 кг
Брашно	0,035 кг
Олио	0,130 кг
Вода	0,278 кг

Какаово тесто

Изи Акти Планта – микс за веган печива	0,125 кг
Какао 22%-24%	0,025 кг
Пудра захар	0,128 кг
Брашно	0,018 кг
Олио	0,070 кг
Вода	0,140 кг

Метод на работа

В басана на миксера смесете всички продукти с бъркалката за тесто (тип листо).

Плодов пълнеж

Топфил по избор	0,200 кг
-----------------	----------

Нанесете Топфил с пош, както и второто тесто. Изпечете на 180°C.

Декорация

Глейз Ит	0,100 кг
----------	----------

Нанесете тънък слой след изпичането.

Идея: Разнообразете с Топфил според вкуса или сезона



ТОРТА БЕЛКОЛАД ВЕГАН



Основа

Изи Акти Планти – микс за веган печива	0,115 кг
Кристална захар	0,090 кг
Брашно	0,015 кг
Миметик инк.	0,060 кг
Вода	0,105 кг
Какао 22%-24%	0,015 кг

Метод на работа

В басана на миксера хомогенизирайте всички продукти с бъркалката за тесто (тип листо). Изпечете 1 основен блат на 180°C.

Шоколадов ганаш

Амбианте - сметана	0,350 кг
Belcolade Selection M. Plant Based Cacao-Trace	0,525 кг

Метод на работа

Направете ганаш и отделете от него 0.125 кг за заливка. Сглобете тортата и охладете. Залейте с ганаш и охладете отново. След това декорирайте.





Пуратос България АД,
2303 Перник, ул. Младен Стоянов 2
тел./факс: +359 76 67 00 71
office@puratos.bg www.puratos.bg

Puratos
Надежден партньор в иновациите