

La vetrina Carat

Idee facili, gustose e creative per tutto l'anno




Puratos
Reliable partners in innovation

Perché

CARAT

La gamma Carat offre infiniti vantaggi:

- Facilità di lavorazione (non necessitano il temperaggio) con possibilità di essere essere lavorate anche in ambienti non perfettamente raffreddati
- Ottimo rapporto qualità/prezzo
- Creatività e fantasia nella realizzazione, perché con piccoli accorgimenti si possono creare davvero tanti prodotti!

Puratos presenta alcune idee da realizzare.
Seguiranno altre ricette golose per ogni stagione.

Appuntamento sul sito www.puratos.it



Croccante

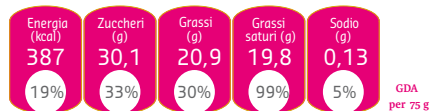


Coverlux Milk	350 g
Cereali	110 g

Procedimento: Sciogliere il **Coverlux Milk** e aggiungere i cereali miscelando bene. Disporre negli stampi in plastica con un cucchiaino e lasciar asciugare.

Nota: Per fare delle caramelle con lo stesso composto disporlo con un cucchiaino, sopra una teglia precedentemente foderata con carta da forno.

Confezionare in sacchetti trasparenti, o con carta da caramella, decorando a piacere a seconda del periodo (colori vivaci in primavera/estate, colori caldi in autunno/inverno)



Valori nutrizionali per 100g	Energia(kcal)	Grassi (g)	Grassi saturi (g)	Carboidrati (g)	Zuccheri (g)	Proteine (g)	Sodio(g)
	516	27,9	26,5	64	40	5,4	0,17

Bicchierini allegria



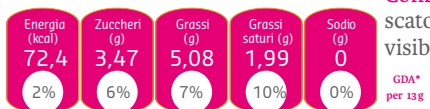
Bicchierini Top Fondenti Chocolanté	500 g
Coverlux Milk	400 g
Decorcrem Dark e White	400 g
Supercrem Nutty	300 g
Deliorange	200 g
Topfil Albicocca	200 g
Nocciole tostate o Pistacchi	100 g

Procedimento per Bicchierini Nutty: Colare con sac-à-poche nei bicchierini la **Supercrem Nutty**, disporre una nocciola tostata e coprire con **Decorcrem Dark**.

Bicchierini all'arancia: Colare il **Deliorange** con sac-à-poche nei bicchierini, disporre i pistacchi e coprire con **Decorcrem White**.

Bicchierini all'albicocca: Colare **Topfil Albicocca** con sac-à-poche nei bicchierini, coprire con **Coverlux Milk**. **Nota:** Decorare con minitruccoli, croccantino di mandorle o sigarette spezzettate.

Confezionare alternando i gusti e le decorazioni in scatoline assortite e confezionare a piacere, lasciando visibili i bicchierini allegria.



Valori nutrizionali per 100g	Energia(kcal)	Grassi (g)	Grassi saturi (g)	Carboidrati (g)	Zuccheri (g)	Proteine (g)	Sodio(g)
	557	39,6	15,3	46,1	39,8	7,1	0

* I valori nutrizionali si riferiscono al Bicchierino Nutty.

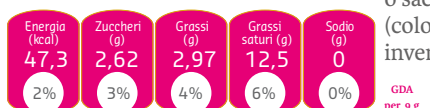
Patatine golose



Florex	200 g
Coverlux Milk o Extradark	200 g
Mandorle in granella o bastoncini	150 g

Procedimento: Mescolare con spatola il **Florex** e le mandorle. Riporre il composto su teglia precedentemente foderata con carta da forno. Stendere con il mattarello. Infornare a 200°C per 10-12 minuti. Una volta sfornato, a caldo, tagliare con il tagliapasta dei cerchi della misura desiderata. Per dare la forma, porre la patatina sul mattarello o in uno stampo a forma ondulata. Lasciar raffreddare e coprire con **Coverlux Extra Dark** o **Milk** a piacere.

Confezionare in scatoline trasparenti con base rigida o sacchetti, decorando a piacere a seconda del periodo (colori vivaci in primavera/estate, colori caldi in autunno/inverno)



Valori nutrizionali per 100g	Energia(kcal)	Grassi (g)	Grassi saturi (g)	Carboidrati (g)	Zuccheri (g)	Proteine (g)	Sodio(g)
	525	33	12,5	46,6	29,1	8,7	0

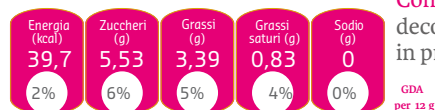
Coccociocco bon bon



Coverlux Dark	500 g
Zucchero fondente	250 g
Coco Rape	200 g
Latte condensato	130 g

Procedimento: Miscelare la polvere di cocco e latte condensato mediante planetaria con foglia. Riscaldare leggermente lo zucchero fondente e mescolare con il composto realizzato prima. Omogeneizzare e coprire con pellicola, mettere in frigo a 4°C. Realizzare delle piccole palline da 10-12 g. Lasciare a temperatura ambiente. Bagnare con Coverlux Dark. Disporre sopra una reticola in acciaio e quando inizia a raffreddare la copertura, mediante una forchetta, far girare il bon bon, creando l'effetto a riccio.

Confezionare in scatoline trasparenti con base rigida, decorando a piacere a seconda del periodo (colori vivaci in primavera/estate, colori caldi in autunno/inverno).



Valori nutrizionali per 100g	Energia(kcal)	Grassi (g)	Grassi saturi (g)	Carboidrati (g)	Zuccheri (g)	Proteine (g)	Sodio(g)
	331	28	6,91	53	46	4,96	0,04

Uovo in padella



Coverlux White	260 g
Colorante giallo uovo	10 g

Procedimento: Ammorbidire il Coverlux White, portandolo a temperatura di 38-40°C. Una volta ammorbidito, colorare con il colorante (a seconda del tipo). Colare nello stampo a semisfera di circa 3,5 cm. Raffreddare e smodellare in teglia coperta con carta da forno. Con sac-à-poche colare il Coverlux White dando forma irregolare. Sbattere la teglia per togliere eventuali bollicine di aria e per dare forma di uovo. Riporre il tuorlo precedentemente formato e lasciar cristallizzare in frigo a temperatura positiva.

Confezionare in scatoline trasparenti con base rigida, decorando a piacere a seconda del periodo (colori vivaci in primavera/estate, colori caldi in autunno/inverno).



Valori nutrizionali per 100g	Energia(kcal)	Grassi (g)	Grassi saturi (g)	Carboidrati (g)	Zuccheri (g)	Proteine (g)	Sodio(g)
	578	36,5	35,1	43	57,7	4	0

Frollini bicolore

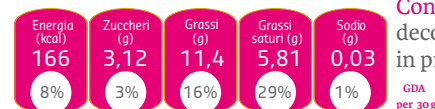


Tegral Patacroust	1000 g
Aristo Primeur Cake	400 g
Uova	100 g
Coverlux Extra Dark	q.b.
CRYST-O-FIL® Milk	q.b.

Procedimento: Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria attrezzata con spatola a bassa velocità fino ad ottenere una massa omogenea. Laminare fino a uno spessore di 5 mm e creare dischetti da 5 cm di diametro. Riporre su teglia con carta forno. Cuocere a 180°C per +/- 15 min.

Assemblaggio: Una volta raffreddati, farcire con CRYST-O-FIL® e accoppiare i dischetti. Passare nel Coverlux Dark a metà biscotto. Far cristallizzare in frigo a temperatura positiva.

Confezionare in sacchetti trasparenti con base rigida, decorando a piacere a seconda del periodo (colori vivaci in primavera/estate, colori caldi in autunno/inverno).



Valori nutrizionali per 100g	Energia(kcal)	Grassi (g)	Grassi saturi (g)	Carboidrati (g)	Zuccheri (g)	Proteine (g)	Sodio(g)
	555	37,8	19,4	48,5	10,4	5,67	0,09