


Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Roberto Rinaldini

Ricette d'autore




Puratos
Reliable partners in innovation



Roberto Rinaldini

Pasticcere, maestro AMPI, membro dei Relais Dessert e fondatore di Rinaldini Pastry, Roberto Rinaldini è tre volte campione del mondo: nel 2006 e nel 2008 ha conquistato il titolo mondiale per la gelateria e ha vinto il Mondial Des Arts Sucrés a Parigi. Nel 2013 è stato, inoltre, eletto Pasticcere dell'Anno durante il XX Simposio AMPI.

Alfiere della qualità e dell'eccellenza della pasticceria artigianale italiana, in pochi anni ha saputo creare uno stile assolutamente originale, moderno ed elegante, che si distingue per le frequenti incursioni nel fascinioso mondo della moda. Un mondo che ama da sempre e a cui ha saputo rubare la cura del dettaglio e la ricerca della perfezione stilistica. Ogni suo dolce è concepito come un'opera a sé, un capolavoro sartoriale alla cui base resta però, sempre e comunque, la ricerca caparbia di una qualità a 360 gradi, dalla selezione delle materie prime alle tecniche di lavorazione.

In questo ricettario sono racchiuse alcune straordinarie creazioni realizzate in esclusiva per Puratos Italia, prodotte utilizzando i pregiati cioccolati Belcolade e i gustosi praliné PatisFrance.



Torta Ely

- Ricetta calcolata per 4 torte da 18 cm -



Fondo di bacio di dama alla nocciola

Burro fresco 82% m.g.	110 g
Zucchero di canna	85 g
Farina biscotto	110 g
Polvere di nocciole tostate	110 g
Nocciole intere	75 g
Sale	2 g

Pan di Spagna al pralinato di mandorle e nocciole

Uova intere	210 g
Zucchero invertito	58 g
Zucchero semolato	58 g
Farina di mandorle di Bari	60 g
Panna liquida 35% m.g.	100 g
Lievito in polvere	6 g
Burro fresco 82% m.g.	65 g
PatisFrance Praliné à l'Ancienne	85 g

Mousse leggera al cioccolato al latte Venezuela 43 al profumo di limone

Latte intero	265 g
Limone in scorze arattugiate	14 g
Panna liquida 35% m.g.	430 g
Belcolade Origins Venezuela 43	350 g
Gelatina in fogli	9 g
Acqua fredda	45 g

Cre moso al pralinato di mandorle e nocciole

Panna liquida 35% m.g.	70 g
Gelatina in fogli	5 g
Acqua fredda	25 g
PatisFrance Praliné à l'Ancienne	485 g
Panna liquida 35% m.g.	240 g

Glassa al caramello

Panna fresca	300 g
Glucosio	160 g
Baccello di vaniglia	1 g
Zucchero	150 g
Gelatina alimentare	10 g
Acqua	50 g
Belcolade Lait Caramel	70 g

Fondo di bacio di dama alla nocciola: Tritare le nocciole grossolanamente. Tagliare il burro a cubetti e impastare con la foglia in planetaria con le polveri e le nocciole tritate. Quando la pasta sarà poco omogenea, stenderla sulla teglia e lasciarla per 30 minuti a +4°C. Mettere l'impasto in un anello da 16 cm e cuocere in forno a 150-160°C per 20 minuti circa. Lasciare raffreddare all'interno dell'anello.

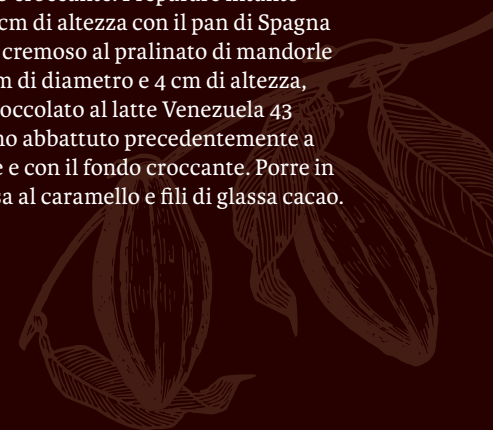
Pan di Spagna al pralinato di mandorle e nocciole: Mescolare in planetaria con la foglia le uova, lo zucchero invertito e lo zucchero semolato. Incorporare la polvere di mandorla e il pralinato, infine inserire il lievito e la farina setacciati insieme. Versare la panna e il burro sciolto a 45°C. Lasciare riposare per minimo due ore l'impasto in frigorifero. Versare l'impasto in una cornice e cuocere a 180°C per circa 12 minuti.

Mousse leggera al cioccolato al latte Venezuela 43 al profumo di limone: Fare un'infusione a freddo con il latte e le scorze di limone grattugiate per 24 ore e filtrare. Mettere la gelatina in ammollo in acqua fredda. Portare a ebollizione il latte e sciogliervi la gelatina ammolata. Versare la miscela di latte sul cioccolato sciolto a 45°C creando un'emulsione con una frusta fino a raggiungere una struttura liscia ed elastica. Raffreddare il composto di cioccolato a 35°C, montare la panna al 70% del proprio volume e mescolare le due masse con una spatola in gomma. Colare subito nell'anello.

Cre moso al pralinato di mandorle e nocciole: Scaldare in un pentolino i 70 g di panna liquida a 60°C e aggiungere la gelatina ammolata in acqua fredda. Versare la panna sul pralinato ed emulsionare con un mixer a immersione. Stabilizzare l'emulsione aggiungendo la restante panna liquida a 20°C fino ad ottenere una struttura lucida ed elastica. Colare 200 g per anello sopra il biscotto al pralinato di mandorle e nocciole.

Glassa al caramello: Caramellare a secco lo zucchero e portare a bollire la panna, la vaniglia con il glucosio, intanto mettere a bagno la gelatina. Quando lo zucchero sarà sciolto e color marrone stemperare con panna e glucosio, aggiungere poi la gelatina e mixare con il cioccolato tritato.

Montaggio e finitura: Cuocere il fondo croccante. Preparare intanto l'interno con tre anelli da 16 cm e da 2 cm di altezza con il pan di Spagna al pralinato di mandorle e nocciole e il cre moso al pralinato di mandorle e nocciole. Utilizzare tre anelli da 18 cm di diametro e 4 cm di altezza, riempire il 30% di mousse leggera al cioccolato al latte Venezuela 43 al profumo di limone e inserire l'interno abbattuto precedentemente a -20°C, chiudere con la mousse restante e con il fondo croccante. Porre in abbattitore a -20°C e glassare con glassa al caramello e fili di glassa cacao.



ChocoColor



ChocoColor al pralinato di nocciola, cioccolato al latte e arancio

<u>PatisFrance Praliné Noisette 50%</u>	<u>200 g</u>
<u>Belcolade Lait Supreme</u>	<u>80 g</u>
<u>Pasta di arancio candita o scorze di arancio candite</u>	<u>20 g</u>

Temperare il composto di pralinato e cioccolato a 28°C e aggiungere la pasta di arancio.

<u>Miscela burro di cacao arancione</u>	<u>50 g</u>
<u>Ciocolato arancio temperato</u>	<u>1500 g</u>

ChocoColor al pralinato di nocciola, cioccolato fondente e peperoncino

<u>PatisFrance Praliné Noisette 50%</u>	<u>200 g</u>
<u>Belcolade Noir Supreme</u>	<u>70 g</u>
<u>Wafer croccanti sbriciolati</u>	<u>30 g</u>
<u>Peperoncino in polvere</u>	<u>0,5 g</u>

Temperare il composto di pralinato e cioccolato a 28°C e aggiungere il peperoncino.

<u>Miscela burro di cacao arancione</u>	<u>50 g</u>
<u>Ciocolato rosso temperato</u>	<u>1500 g</u>

ChocoColor al pralinato di nocciola, cioccolato al latte profumato di caramello e sale

<u>PatisFrance Praliné Noisette 50%</u>	<u>200 g</u>
<u>Belcolade Lait Caramel</u>	<u>80 g</u>
<u>Wafer croccanti sbriciolati</u>	<u>30 g</u>
<u>Sale di Maldon</u>	<u>1 g</u>

Temperare il composto di pralinato e cioccolato a 28°C e aggiungere il sale e i wafer.

<u>Miscela burro di cacao e cioccolato al latte</u>	<u>50 g</u>
<u>Belcolade Lait Caramel</u>	<u>1500 g</u>



3 Sassi

- Ricetta calcolata per 12 sassi per tipo -



Sasso marrone

Cre moso al frutto della passione

Uova intere	30 g
Tuorlo	10 g
Zucchero	38 g
Polpa di frutto della passione	30 g
Succo di limone	3 g
Burro	60 g
Gelatina	2 g

Mousse senza uova al cioccolato al latte

Latte intero	300 g
Panna liquida	400 g
Belcolade Origins Venezuela 43	330 g
Gelatina in fogli	5 g

Amaretto morbido al cioccolato e cocco

Cocco	45 g
Farina di mandorle	35 g
Farina 0	26 g
Belcolade polvere di cacao olandese	7 g
Zucchero	75 g
Albumi non montati	50 g
Panna liquida	15 g
Albumi	150 g
Zucchero	75 g

Glassa al cioccolato al latte al profumo di caramello

Panna liquida	150 g
Gelatina neutra	400 g
Bacello di vaniglia	1 pz
Belcolade Origins Venezuela 43	200 g
Gelatina in fogli	2 g

Cre moso al frutto della passione: Cuocere a 82°C uova, tuorlo, zucchero e frutto della passione e succo di limone. Portare a 40°C e mixare nel kutter aggiungendo il burro a cubetti. Colare in stampi a mezza sfera da 3 cm di diametro e abbattere, serviranno da inserire nel cuore della monoporzione.

Mousse senza uova al cioccolato al latte: Lasciare in infusione a freddo per 12 ore nel latte, filtrare e se necessario aggiungere altro latte. Mettere in ammollo la gelatina e unirla al latte, versare poi poco alla volta sopra il cioccolato tritato, infine amalgamare la panna a 35°C circa. Riempire gli stampi monoporzione e disporre al centro il cuore di cremoso esotico. Chiudere ed abbattere immediatamente.

Amaretto morbido al cioccolato e cocco: Mescolare a mano le polveri con l'albume dal peso minore, montare gli altri albumi e lo zucchero e incorporarli al primo composto, stendere su una teglia con carta da forno e cuocere a 170-180°C con valvola aperta per 12 minuti. Stampare poi con coppapasta di 6 cm di diametro e chiudere sul fondo la monoporzione.

Glassa al cioccolato al latte al profumo di caramello: Scaldare la panna con la vaniglia, mettere la gelatina in ammollo, strizzarla, scioglierla nella panna e versare sul cioccolato caldo a 45°C. Emulsionare con il kutter, unire la gelatina neutra ed emulsionare il tutto.



Sasso nero

Cre moso al frutto della passione

Uova intere	30 g
Tuorlo	10 g
Zucchero	38 g
Polpa di frutto della passione	30 g
Succo di limone	3 g
Burro	60 g
Gelatina	2 g

Mousse senza uova al cioccolato fondente

Latte intero	300 g
Panna liquida	400 g
Belcolade Origins Vietnam 73	270 g
Gelatina in fogli	3 g

Amaretto morbido al cioccolato e cocco

Cocco	45 g
Farina di mandorle	35 g
Farina 0	26 g
Belcolade polvere di cacao olandese	7 g
Zucchero	75 g
Albumi non montati	50 g
Panna liquida	15 g
Albumi	150 g
Zucchero	75 g

Glassa al cioccolato fondente

Panna liquida	150 g
Gelatina neutra	400 g
Bacello di vaniglia	1 pz
Belcolade Origins Vietnam 73	200 g

Cre moso al frutto della passione: Cuocere a 82°C uova, tuorlo, zucchero e frutto della passione e succo di limone. Portare a 40°C e mixare nel kutter aggiungendo il burro a cubetti. Colare in stampi a mezza sfera da 3 cm di diametro e abbattere, serviranno da inserire nel cuore della monoporzio ne.

Mousse senza uova al cioccolato fondente: Lasciare in infusione a freddo per 12 ore nel latte, filtrare e se necessario aggiungere altro latte. Mettere in ammollo la gelatina e unirla al latte, versare poi poco alla volta sopra il cioccolato tritato, infine amalgamare la panna a 35°C circa. Riempire gli stampi monoporzio ne e disporre al centro il cuore di cre moso esotico. Chiudere ed abbattere immediatamente.

Amaretto morbido al cioccolato e cocco: Mescolare a mano le polveri con l'albume dal peso minore, montare gli altri albumi e lo zucchero e incorporarli al primo composto, stendere su una teglia con carta da forno e cuocere a 170-180°C con valvola aperta per 12 minuti. Stampare poi con coppapasta di 6 cm di diametro e chiudere sul fondo la monoporzio ne.

Glassa al cioccolato fondente: Scaldare la panna con la vaniglia e versare sul cioccolato caldo a 45°C. Emulsionare con il kutter, unire la gelatina neutra ed emulsionare il tutto.

Sasso bianco

Cre moso al frutto della passione

Uova intere	30 g
Tuorlo	10 g
Zucchero	38 g
Polpa di frutto della passione	30 g
Succo di limone	3 g
Burro	60 g
Gelatina	2 g

Mousse senza uova al cioccolato bianco speziato

Latte intero	200 g
Panna liquida	200 g
Infuso ai frutti rossi speziati	40 g
Belcolade Origins Dom. Rep. 31	380 g
Gelatina	8 g

Amaretto morbido al cioccolato e cocco

Cocco	45 g
Farina di mandorle	35 g
Farina 0	26 g
Belcolade polvere di cacao olandese	7 g
Zucchero	75 g
Albumi non montati	50 g
Panna liquida	15 g
Albumi	150 g
Zucchero	75 g

Glassa al cioccolato bianco e vaniglia

Panna liquida	150 g
Gelatina neutra	100 g
Baccello di vaniglia	1 pz
Belcolade Origins Dom. Rep. 31	250 g
Gelatina	2 g

Cre moso al frutto della passione: Cuocere a 82°C uova, tuorlo, zucchero e frutto della passione e succo di limone. Portare a 40°C e mixare nel kutter aggiungendo il burro a cubetti. Colare in stampi a mezza sfera da 3 cm di diametro e abbattere, serviranno da inserire nel cuore della monoporzione.

Mousse senza uova al cioccolato bianco speziato: Lasciare in infusione a freddo per 12 ore nel latte, filtrare e se necessario aggiungere altro latte. Mettere in ammollo la gelatina e unirla al latte, versare poi poco alla volta sopra il cioccolato tritato, infine amalgamare la panna a 35°C circa. Riempire gli stampi monoporzione e disporre al centro il cuore di cremoso esotico. Chiudere ed abbattere immediatamente.

Amaretto morbido al cioccolato e cocco: Mescolare a mano le polveri con l'albume dal peso minore, montare gli altri albumi e lo zucchero e incorporarli al primo composto, stendere su una teglia con carta da forno e cuocere a 170-180°C con valvola aperta per 12 minuti. Stampare poi con coppapasta di 6 cm di diametro e chiudere sul fondo la monoporzione.

Glassa al cioccolato bianco e vaniglia: Scaldare la panna con la vaniglia e versare sul cioccolato caldo a 45°C. Emulsionare con il kutter, unire la gelatina in fogli sciolta al microonde e poi la gelatina neutra. Emulsionare il tutto.



Torta Valy

- Ricetta calcolata per 4 torte da 18 cm -



Base di torta di mandorle al profumo di limone e vaniglia

Zucchero	240 g
Albume	145 g
Tuorli	92 g
Baccelli di vaniglia	1 pz
Limoni grattugiati	1 pz
Polvere di mandorle	650 g
Baking	15 g
Burro fuso	75 g
Grand Marnier	55 g

Crema inglese

Panna fresca 35% m.g.	270 g
Latte fresco intero	270 g
Tuorlo d'uovo	120 g
Zucchero semolato	80 g

Bavarese al cioccolato bianco e vaniglia Mauritius - Pâte à bombe

Crema inglese	350 g
Belcolade Origins Dom. Rep. 31	180 g
Baccello di vaniglia Mauritius	1 pz
Panna montata 35% m.g.	250 g
Mascarpone	200 g
Gelatina in fogli	6 g

Cremoso al lampone e Vanuatu 44

Crema inglese	250 g
Polpa di lampone	250 g
Zucchero invertito	50 g
Belcolade Origins Vanuatu 44	300 g
Belcolade Noir Selection	150 g

Glassa al lampone

Purea di lamponi 10% zucchero	300 g
Panna fresca 35% m.g.	150 g
Zucchero semolato	240 g
Glucosio 32 DE	225 g
Gelatina in fogli	22 g
Acqua	100 g

Base di torta di mandorle al profumo di limone e vaniglia: Montare l'albume con lo zucchero, quando sarà montato aggiungere i tuorli e miscelare per qualche secondo. Aggiungere la polvere di mandorle e il lievito miscelati in precedenza, il Grand Marnier e il burro fuso emulsionati con una frusta. Stendere l'impasto in 8 anelli di diametro 16 cm alti 2 cm. Cuocere in forno ventilato per 22 minuti circa a 175°C a valvola aperta.

Crema inglese: Portare a ebollizione i liquidi, mescolare tuorli e zucchero con una spatola senza montarli e unirli alla panna e al latte. Cuocere tutto a 82°C, filtrare in un colino finissimo ed emulsionare con un frullatore a immersione.

Bavarese al cioccolato bianco e vaniglia Mauritius - Pâte à bombe:

Ammollare la gelatina in acqua fredda, unirla alla crema inglese ancora calda. Versare il tutto sul cioccolato tritato e sciolto a 45°C in modo da creare una struttura elastica. Montare la panna e il mascarpone con la vaniglia all'80% del suo volume. Unire la massa di crema inglese e cioccolato bianco a 45°C alla panna montata con l'aiuto di una spatola. Utilizzare immediatamente per chiudere la torta.

Creinoso al lampone e Vanuatu 44: Quando la crema inglese ha terminato la cottura filtrare al setaccio, aggiungere la polpa di lampone e zucchero invertito, emulsionare con un mixer ed infine unire il tutto alla miscela di cioccolati sciolti a 45°C.

Glassa al lampone: Mettere in ammollo la gelatina in acqua fredda. Portare a bollore tutti gli ingredienti e cuocerli a 63°C, brix al refrattometro. Lasciare cristallizzare a 4°C per 24 ore. Utilizzare a 28°C ed emulsionare con un mixer a immersione.

Montaggio e finitura: Colare in 4 anelli da 16 cm di diametro alti 2 cm 200 g di cremoso al lampone, ognuno per realizzare la parte interna del cremoso, sopra la torta di mandorle. Abbattere velocemente a -20°C.



Tronchetto ai tre cioccolati, confettura di albicocche e arance amare

- Ricetta calcolata per 3 tronchetti -



Biscotto al cioccolato senza farina

Burro	110 g
Tuorli d'uovo	100 g
Albumi	200 g
Zucchero semolato	110 g
Farina debole	35 g
Belcolade Noir Supreme	220 g

Pralinato croccante leggermente salato

Cereali caramellati	100 g
Belcolade Lait Supreme	50 g
PatisFrance Praliné Noisette 50%	110 g
Sale di Maldon	1 g

Crema inglese

Latte fresco	500 g
Panna fresca	250 g
Tuorlo d'uovo	180 g
Zucchero semolato	90 g

Mousse al cioccolato bianco

Crema inglese	400 g
Panna montata	600 g
Gelatina alimentare	7 g
Belcolade Blanc Selection	660 g

Mousse al cioccolato al latte

Crema inglese	200 g
Panna montata	300 g
Belcolade Lait Supreme	370 g

Mousse al cioccolato fondente

Crema inglese	200 g
Panna montata	300 g
Belcolade Noir Supreme	220 g

Biscotto al cioccolato senza farina: Far sciogliere la copertura ed il burro a 50°C e montare in contemporanea gli albumi con lo zucchero. Aggiungere i tuorli al cioccolato a 50°C e ammorbidire con 1/4 della massa montata di albumi; appena il composto risulta elastico al punto giusto aggiungere i restanti albumi e la farina setacciata.

Pralinato croccante leggermente salato: Sciogliere il cioccolato a 45°C, mescolare il pralinato e aggiungere i cereali tritati con il sale. Stendere il composto direttamente sul pan di Spagna.

Crema inglese: Portare a ebollizione la panna con il latte e versare sui tuorli preventivamente mescolati (senza montarli) con lo zucchero. Cuocere il composto a pastorizzazione 82-84°C, passare in un colino molto fine ed emulsionare con un mixer a immersione.

Mousse al cioccolato bianco: Montare la panna all'80% del suo volume, sciogliere il cioccolato a 50°C ed emulsionarlo alla crema inglese con la gelatina, raffreddare a 35°C e amalgamare alla panna montata.

Mousse al cioccolato al latte: Montare la panna all'80% del suo volume, sciogliere il cioccolato a 50°C ed emulsionarlo alla crema inglese, raffreddare il composto a 35°C e amalgamare alla panna montata.

Mousse al cioccolato fondente: Montare la panna all'80% del suo volume, sciogliere il cioccolato a 50°C ed emulsionarlo alla crema inglese, raffreddare il composto a 35°C e amalgamare alla panna montata.

Procedure di montaggio: Preparare le tre mousse e lasciarle cristallizzare 3 ore a +4°C. Tagliare il biscotto morbido al cioccolato della misura interna e del fondo del tronchetto stendendo sopra il composto croccante. Con il tappetino dressare le tre mousse alternate, posizionare sopra il biscotto morbido al cioccolato, stendere uno strato sottile di confettura di albicocche e arance amare, poi inserire il tutto nell'apposito stampo. Chiudere con mousse al cioccolato bianco.



Torta al Vietnam 73 con noci di Sorrento e glassa al Vietnam 73

- Ricetta calcolata per 1 torta a tronchetto da 500 g -



Tronchetto al Vietnam 73 con noci di Sorrento

Uova intere	210 g
Zucchero di canna	305 g
Burro fresco	275 g
Belcolade polvere di cacao olandese	15 g
Noci di Sorrento tritate	210 g
Belcolade Origins Vietnam 73	150 g
Farina biscotto	67 g

Glassa al Vietnam 73

Panna liquida 35% m.g.	150 g
Belcolade Origins Vietnam 73	300 g
Gelatina neutra Puratos	600 g

Tronchetto al Vietnam 73 con noci di Sorrento: Mescolare in planetaria con la foglia le uova con lo zucchero di canna a velocità sostenuta in modo da montare leggermente la massa. Sciogliere al microonde il burro e il cioccolato Vietnam 73. Setacciare la farina ed il cacao, incorporare le polveri alla massa di uova. Tritare le noci al coltello, setacciarle e unire i pezzi alla miscela. Riempire lo stampo a $\frac{3}{4}$ e cuocere a 170°C per 20 minuti. Raffreddare velocemente in abbattitore a -20°C.

Glassa al Vietnam 73: Portare la panna a bollore, versarla in 2 volte sul cioccolato precedentemente sciolto a 45°C ed emulsionare le masse con una spatola morbida per evitare la formazione di bolle d'aria. Scaldare la gelatina neutra a 65°C e aggiungerla alla ganache di cioccolato fondente mescolando sempre con la spatola, filtrare in un colino fine e lasciare cristallizzare per 24 ore a +4°C. Scaldare la glassa a 32°C, emulsionare con un frullatore a immersione in un bricco stretto e alto in modo da evitare la formazione di bolle d'aria.

Montaggio e finitura: Dopo avere abbattuto la torta tronchetto, glassare con confettura di albicocca scaldata precedentemente a 50°C e riporre in abbattitore per 20 minuti. Glassare con glassa morbida al cioccolato a 32°C e posizionare sul piatto di portata. Decorare con noci e decorazioni in cioccolato fondente.



GnamBellina di mandorle e vaniglia senza glutine, glassata con Uganda 80



GnamBellina di mandorle e vaniglia

Zucchero	144 g
Albume	87 g
Tuorli	57 g
Baccelli di vaniglia Tahiti	1 pz
Limoni grattugiati	1 pz
Polvere di mandorle	390 g
Baking	9 g
Burro fuso	45 g
Grand Marnier	33 g

Glassa morbida all'Uganda 80

Panna liquida 35% m.g.	80 g
Belcolade Origins Uganda 80	140 g
Gelatina neutra Puratos	300 g

GnamBellina di mandorle e vaniglia: Montare l'albume con lo zucchero, quando sarà montato aggiungere i tuorli e fare miscelare per qualche secondo. Aggiungere la polvere di mandorle e il lievito miscelati in precedenza, il Grand Marnier e il burro fuso emulsionati con una frusta. Inserire 70 g negli stampi imburrati e infarinati. Cuocere in forno ventilato per 22 minuti circa a 175°C a valvola aperta.

Glassa morbida all'Uganda 80: Portare la panna a bollore, versarla in 2 volte sul cioccolato precedentemente sciolto a 45°C ed emulsionare le masse con una spatola morbida per evitare la formazione di bolle d'aria. Scaldare la gelatina neutra a 65°C e aggiungerla alla ganache di cioccolato fondente mescolando sempre con la spatola, filtrare in un colino fine e lasciare cristallizzare per 24 ore a +4°C. Scaldare la glassa a 32°C, emulsionare con un frullatore a immersione in un bricco stretto e alto in modo da evitare la formazione di bolle d'aria.

Modalità e rifinitura: Abbattere le GnamBelline a -20°C, nappare con gelatina neutra la superficie dell'anello e glassare con ganache temperata a 30°C. Decorare con micro perle di zucchero bianche e fucsia.





Collegati allo store del tuo TABLET
e scarica la nostra App PURAPP

www.puratos.it

Puratos Italia S.p.A. - Via Lumière Fratelli, 37/A - 43122 Parma (PR), Italia
T: +39 0521 16021 - F: +39 0521 387950 - E: info@puratos.it


Puratos
Reliable partners in innovation