

# MIMETIC

Olağanüstü ürünler çıkarmanıza  
yardımcı olan özel yağ

Olağanüstü yeme deneyimi  
İnanılmaz işlenebilirlik



  
puratos  
Food Innovation for Good



**Bir tarifin %40'a kadarı yağ ise ürünlerinizde kullanacağınız doğru yağı seçmek çok önemlidir. Puratos size yardımcı olabilir! Ar-Ge ekiplerimiz yıllardır yürüttükleri yağ formülasyon araştırmaları sonucunda, MIMETIC adını verdiğimiz özel bir yağ geliştirdi.**

**MIMETIC**, şeflerin sihir yaratmasını sağlayan özel bir yağdır: tereyağı hissi veren lezzetli fırın ve pastane uygulamaları. Tüm süreç en uygun seçimlerle yönetilir.



*Benzersiz!*

Ne tereyağı ne de sıradan bir margarin olan yeni nesil bir yağdır.



*Lezzetli!*

Olağanüstü bir yeme deneyimi sunar.



*Kullanışlı!*

İnanılmaz bir işlenebilirlik sağlar.



## **Tüketici taleplerini karşılar**

Puratos'un tüketici araştırması, tüketicilerin günümüzde unlu mamulleri seçerken üç önemli parametreyi dikkate aldığını gösterdi: lezzet, tazelik ve sağlık. MIMETIC şeflerin yoğun lezzeti yüksek kalite, enfes tazelik ve besleyici faydalarıyla birleştiren uygulamalar yapmasına yardımcı olur.

## Puratos özel yağ çözümleri

Yağlar, pek çok fırıncılık ve pastacılık uygulamasında çok önemli bir rol oynar bu nedenle tüm dikkat ve ilginizi vermeniz gerekir.

İşini büyük bir özenle yürüten uzman Ar-Ge ekipleri, farklı yağların birden fazla uygulamadaki etkisini günlük olarak araştırıyor. Formülasyon bilgi birikimleri sağlıklı olma ve tazelik beklentileri gibi tüketici eğilimleri doğrultusunda yüksek Kaliteli Margarin ve Yenilikçi Yağ çözümleri ortaya çıkarır.

Bunun üzerine gerçek tüketici değeri yaratmanıza yardımcı olmak üzere farklı üretim süreçlerine dair kapsamlı bir bilgi birikimini de ekleyin.

- Tüm ürünlerimiz hidrojenlenmemiş yağlardan yapılır
- Temiz etiketli çözümlerdir
- Tüm ürünler GDO'suzdur
- RSPO -Sürdürülebilir palmiye yağı çözümleri
- Farklı ambalaj boyutları: levhalar, bloklar, endüstriyel ambalajlar
- Endüstriyel müşteriler için özel çözümler





## Mimetic Özellikleri

Sıvı yağlar, Puratosekşi hamuru ve çok sayıda formülasyona dair bilgi birikiminin dahil olduğu özenle seçilmiş bileşenlerin benzersiz bir kombinasyonudur.

		Margarin	Tereyağ	MIMETIC
İşlenebilirlik	Tolerans	✓		✓
	Soğutmasız depolama	✓		✓
Fiyat	İstikrarlı fiyatlandırma	✓		✓
Tamamlanmış iyi değerlendirme	Birinci sınıf tat		✓	✓
	Tazelik		✓	✓
	Uzun süreli tazelik			✓



## Müşteri avantajları

- Tereyağı hissi veren yüksek kaliteli nihai ürünler
- Kullanışlılık: kullanım kolaylığı
- Tereyağa göre düşük maliyetli
- Doğrudan ve dondurulmuş proste kullanılabilir
- Endüstriyel hat ve uzun raf ömrü konularında onay almıştır
- Ambalaj üzerinde besleyici ve sürdürülebilir beyanlarını kullanma imkanı sunar
- Tereyağın yerine birebilir geçer





## MIMETIC Laminasyon

### En yüksek standartta Fransız viennoiserie

Fransız viennoiserie yeme konusunda bir nokta var: çıtır sesi, altın rengi güzelliği, mükemmel katmanları, ağızda eriyen enfes duyu deneyimi ve tabii ki... tadı. MIMETIC Laminasyon, tüm bu beklentileri karşılamak üzere geliştirildi.

MIMETIC Laminasyon, lamine ürünlerinize mükemmel bir çıtırlık, belirgin bir katmanlama, lezzetli, yoğun bir tat ve mükemmel bir erime özelliği verir. Mükemmel bir tereyağı hissi sunar.

Ancak bu yeme deneyiminden daha fazlası da var. MIMETIC Laminasyon ürününün ayrıca mükemmel işlenebilirlik ve mükemmel plastisite özelliği vardır.



*ABD Tüketici onayı:  
Mimetic'li > Tereyağlı kruvasan*

*ABD Duyusal panel testi (n=60, New Jersey, eşit E/K/yaş dağılımı)*



**Laminasyon sırasında tereyağı ile çalışmak, sıcaklıklara hakim olmayı gerektirir. Bu çok önemli ve hassas bir süreçtir ve tüm dikkatinizi vermeniz gerekir. MIMETIC Laminasyon size optimum bir plastisite ve işlenebilirlik sağlar. Daha fazla tolerans sunar, bu da onu bir margarin kadar kullanışlı hale getirirken aynı zamanda tereyağının tat profilinde olmasını sağlar.**

*Uluslararası Teknik Danışman,  
Filip De Kimpe*



## MIMETIC

Her lokmada tazelik ve keyif



Akşam üstü çayı sırasında zengin bir pastadan bir parça ısırmanın, bir brunch'ta yumuşacık bir ekmek yemenin ya da kahve molasında çıtır çıtır bir kurabiye yemenin verdiği his... Keyif önemlidir! **MIMETIC** ile kek, yumuşak hamur, krokan ve kurabiyelerin hazırlanmasında, iş ve maliyet yapınızdaki rahatlığı gözeterek tüketicinize mükemmel ve zengin bir lezzet sunabilirsiniz.



Fransız  
Tüketici onayı:  
Mimetic  
kalitesi, kek  
uygulamasında  
ki tereç - ağının  
kalitesine  
eşittir

“MIMETIC tat özelliklerinin yanı sıra kolaylık da sunar. Daha toleranslı olduğu için verimlilik sağlar, zamandan kazandırır!”

France, Sensobus, n=149



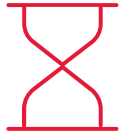
## Biliyor muydunuz?



MIMETIC Primeur'un tereyağı içerdiğini ve bu nedenle "tereyağı ile yapılmıştır" iddiasını mümkün kıldığını?



MIMETIC'in farklı ambalajlarda sunulduğunu: levha, blok, endüstriyel ambalajlar?



MIMETIC'in zamandan tasarruf etmenize yardımcı olduğunu?



NON-GMO

MIMETIC'in GDO'suz olduğunu?

CLEAN(ER)  
LABEL



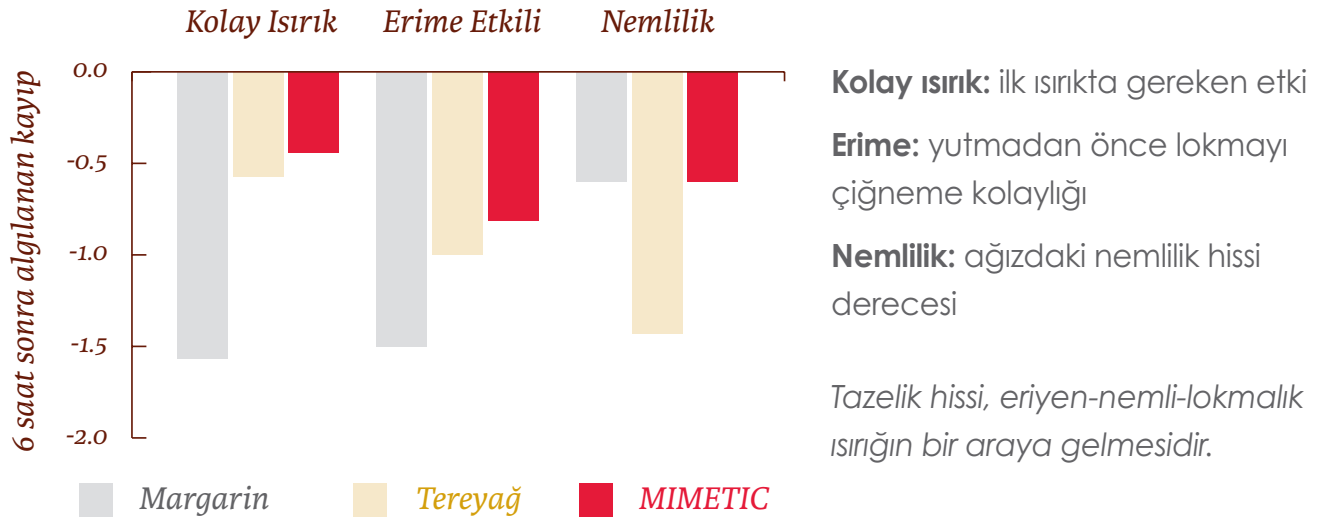
MIMETIC'in daha saf içerikli gıda arayan müşterilere hitap etmek için (Daha) Temiz Etiket ürünü olduğunu?



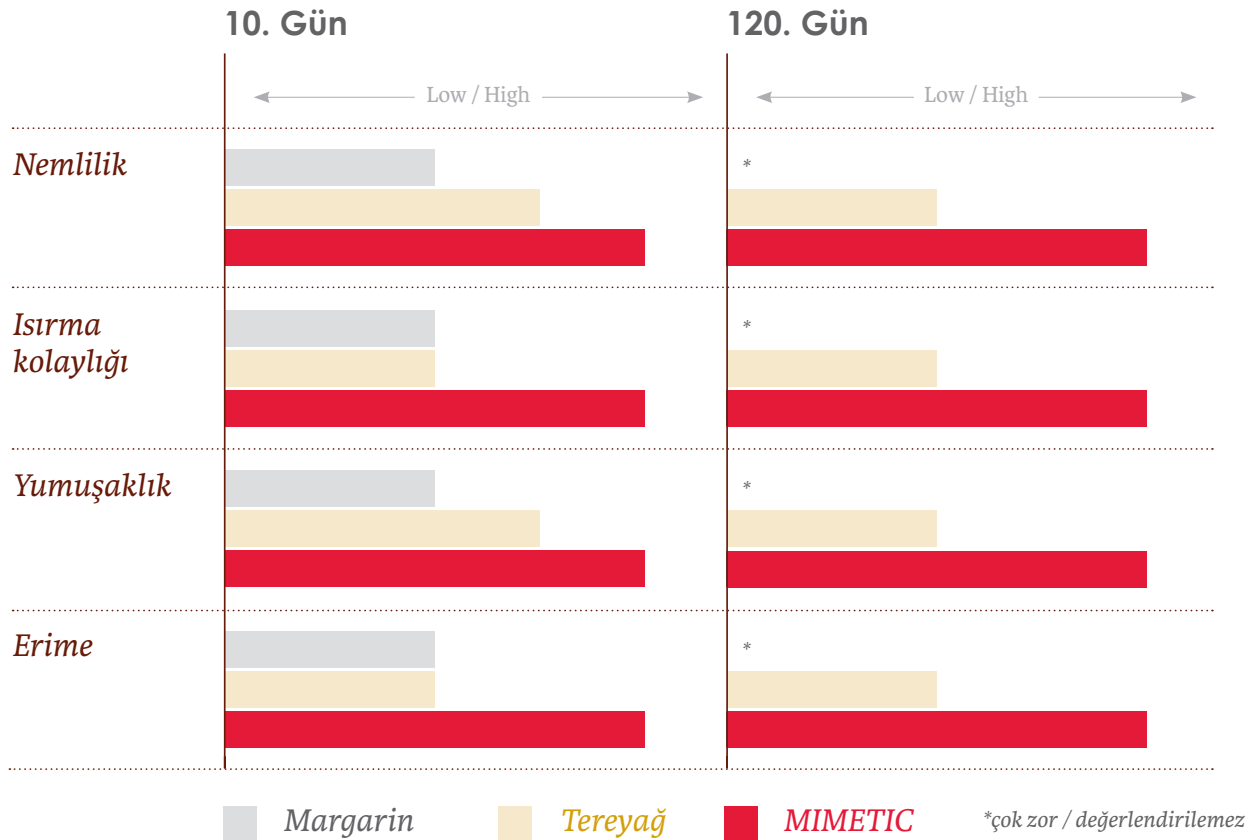


# Kruvasanın tazeliđi

Mimetic, DOĞRUDAN İŐLEMDE geliŐtirilmiŐ tazelik özelliği sunar...



...ayrıca paketlenmiŐ **UZUN RAF ÖMRÜNDE** optimum yeme deneyimi



Kruvasanların Puratosduyu uzmanı paneli tarafından değerlendirilmesi.  
İki farklı tarif (doğrudan ve uzun raf ömürlü uygulama (laminasyon) karşılaŐtırması).

Mimetic

# Klasik Kruvasan



## İçindekiler

Hamur malzemeleri	g	%
Tegral Kruvasan	1000	100
Maya	50	5
Su	400	40
Mimetic Premiur 15%	350	35

## Hazırlanışı

### Karıştırma

Spiral karıştırıcı	8 dk. yavaş hız -4 dk. yüksek hız
Hamur sıcaklığı	18°C
Dondurma	30 dk. -20°C'de
Laminasyon	Çift kat ve tek kat
Soğutma	30 dk. 4°C'de

### Şekillendirme

Şekillendirme	2,7 mm'de açın. 28 x 10 cm'lik üçgenler kesin ve ardından 50 gr'lık kruvasan haline getirin
Son fermantasyon	120 dk. 28°C'de ve %85 nemde

### Pişirme

Pişirme sıcaklığı	Başlangıç buharı ile 210°C katlı fırında.
Pişirme süresi	17dk.

### Biliyor musunuz...

13. yüzyıla kadar uzanan hilal şeklindeki Avusturya kifi hamur işi, kruvasana ilham kaynağı olmuş olabilir. Ancak günümüzün zengin hamur işi kruvasanın doğuşu, 1683'te Osmanlıların kentlerine girmesini engelleyen Viyanalı fırıncıların onurlandırılmasına, 18. yüzyılda Marie-Antoinette'in kifi tutkusuna ve August Zarg'ın Paris'teki 19. yüzyıldaki ünlü Boulangerie Viennoise'ına atfedilir.



Mimetic

# Çok Tahıllı Kruvasan



## İçindekiler

Hamur malzemeleri	g	%
Tegral Kruvasan	1000	100
Softgrain Multigrain	250	25
Maya	50	5
Su	400	50
Mimetic Premiur 15%	350	35

## Dolgu malzemeleri

Vivafil Kayısı\* (meyve dolguları)

## Hazırlanışı

### Karıştırma

Spiral karıştırıcı	8 dk. yavaş ve 5 dk. hızlı
Hamur Sıcaklığı	21°C
Dinlenme	5 dk. oda sıcaklığında
Açma	7 mm.
Dinlenme	30 dk. -18°C'de dondurucuda
Laminasyon	İki tek kat
Dinlenme	30 dk. +4°C'de soğutucuda
Laminasyon	Tek katlayıp 3,4 mm olacak şekilde açın.

### Şekillendirme

Şekillendirme 15 cm yüksekliğinde ve 7,5 cm genişliğinde üçgenler kesin. VivafilKayısı'yısıkın ve sarın.

### Pişirme

Pişirme sıcaklığı	210°C
Pişirme süresi	15dk.

Reçete

# Frambuazlı Danish



## İçindekiler

Hamur malzemeleri	g	%
Tegral Kruvasan	1000	100
Maya	50	5
Su	400	50
Mimetic Premiur 15%	350	35

## Dolgu malzemeleri

Cremfil Frambuaz (meyve dolgusu)	1000
----------------------------------	------

## Dekorasyon malzemeleri

Sunset Glaze EC (yumurta sarısı alternatifi)

Harmony Neutre (glaze)

## Hazırlanışı

### Karıştırma

Spiral karıştırıcı	4 dk. yavaş ve 5 dk. hızlı
Hamur Sıcaklığı	21°C
Dinlenme	5 dk. oda sıcaklığında
Açma	7 mm
Dinlenme	30 dk. -18°C'de dondurucuda
Laminasyon	İki tek katlama
Dinlenme	30 dk. 4°C'de soğutucuda
Laminasyon	Tek katlayıp 4,5 mm olacak şekilde açın.

### Şekillendirme

Şekillendirme	9'a 9 cm'lik kareler kesin ve şekil verin
Son Fermantasyon	120 dk. 28°C ve %80 nemde

### Pişirme

Pişirme sıcaklığı	205°C
Pişirme süresi	18dk.

### Pişirme sonrası dekorasyon

Harmony Neutre ile Glaze





## İçindekiler

Hamur malzemeleri	g	%
Tegral Kruvasan	1000	100
Maya	50	5
Su	400	50
Mimetic Premiur 15%	350	35

## Dolgu malzemeleri

Vivafil Vişne	30
---------------	----

## Dekorasyon malzemeleri

Sunset Glaze EC (yumurta sarısı alternatifi)

Harmony Sublimo (glaze)

## Hazırlanışı

## Karıştırma

Spiral karıştırıcı	4 dk. yavaş ve 5 dk. hızlı
Hamur sıcaklığı	21°C
Dinlenme	5 dk. oda sıcaklığında
Açma	7mm
Dinlenme	30 dk. -18°C'de dondurucuda
Laminasyon	İki tek katlama
Dinlenme	30 dk. 4°C'de soğutucuda
Laminasyon	Tek katlayıp 4,5 mm olacak şekilde açın.

## Şekillendirme

Şekillendirme 9 cm'lik yuvarlaklar kesin ve 5 kesik yapın. Uç noktaları ortaya getirin ve tepsiye dizin

Son Fermantasyon 120 dk. 28°C ve %80 nemde

## Pişirme öncesi dekorasyon

Üzerine Sunset Glaze püskürtün ve ortasına Vivafil Vişne sıkın

## Pişirme

Pişirme sıcaklığı	(Katlı fırın) 205°C üst ve 210°C alt
Pişirme süresi	16-18 dk.

## Pişirme sonrası dekorasyon

Harmony Neutre ile Glaze