

1. Baskı



Deli Cheesecake

Cheesecake yapımında kullanılan pişmeye hazır baz.

Tüketiciler, özgün yemek tariflerinin tadına ve yeni yiyecek kültürlerinin eşsiz deneyimlerine bayılıyor. Deli Cheesecake ile popüler bir dünya lezzeti olan cheesecake yapmanın yanında bir çok farklı reçeteler de geliştirebilirsiniz.

Özellikleri

- ✓ %40 Peynir oranı
- ✓ Kullanıma hazır
- ✓ Farklı reçete alternatifleri
- ✓ Donmaya, çözünmeye, pişmeye dayanıklı



6kg Kova



Havuçlu Cheesecake

Aşamalar

1. Kekin hazırlanışı
2. Cheesecake hazırlanışı
3. Yapılışı



Kek

1 Tegral Satin Cream Cake Havuçlu	600 Gr
2 Bütün yumurta	250 gr
3 Sıvı Yağ	200 gr
4 Su	200 gr

Hazırlanışı

Bütün malzemeler mikserde 3 dk karıştırılıp 40x60 tepsiye dökülerek 180 °C 18 dk pişirilir.

Cheesecake

1 Deli Cheesecake	1 kg
2 Havuç rendesi	40 gr

Hazırlanışı

Deli Cheesecake ve havuç rendesi (suyu sıkılmış) karıştırılıp tepsilere 2 cm kalınlığında açılarak 150 C'de 40 dk pişirilir. Daha sonra hazırlanan ürün -18 C'de dondurulur.

Yapılışı

Hazırlanan havuçlu kekler minik yuvarlak kopat yardımı ile kesilir. Daha sonra iki kek arasına gene kopatlarla kesilmiş cheesecake'ler yerleştirilip istenilen şekilde dekore edilir.







Dünya Kekleri

Dünyanın farklı yerlerinde farklı lezzetler deneme şansı...

Tüketiciler eskiye göre yeni lezzetlere, tatlılara ve yeme alışkanlıklarına daha fazla açıktır. Farklı ürünleri denemek istiyorlar.

Düşünün ki siz de dünyanın en iyi kekini kendilerine sunuyorsunuz



Dünya kekleri konsepti ile;

- ✓ Pazar trendlerini sizlerle paylaşıyoruz.
- ✓ Tezgahlarınıza farklı kekler, konseptler sunmanızda yardımcı oluyoruz.
- ✓ Puratos kalitesi ve kullanıma hazır ürünlerle dünya trendlerini kolaylıkla raflarınıza taşımanızı sağlıyoruz.

Dünyanın farklı yerlerine erişmek artık daha kolay

Yeni teknoloji ve internet sayesinde birçok bilgiye erişim şimdi çok daha kolay, tüketiciler son gelişmelerden çok daha hızlı haberdar olabiliyorlar ama bu farklılıkları kendi ülkelerinde çoğu zaman deneme fırsatını yakalayamıyorlar.



Tegral Trileçe



Tegral Satin Muffin



Tegral Suffle



Tegral Satin Brownie



Tegral Waffle



Pastel De Nata



Tegral Clara



Tegral Soft Cookie



Tegral Makaron



Tegral Satin Cream Cake Havuçlu

Ramazana Özel Trileçe

Ramazan, zengin sofraları, mis gibi sıcacık pideleri, tatlıları ve eşsiz paylaşımlarıyla 11 ayın sultanıdır. Ancak Ramazan ayında beslenme düzenimiz de ciddi şekilde değişmektedir. Bu nedenle oruç tutarken dengeli ve sağlıklı beslenmeye özen gösterilmelidir. Aç kalınan uzun bir günün ardından özellikle hafif ve sindirimi yormayan tatlıların tercih edilmesi çok önemlidir.

Tegral Trileçe sütü ve hafif bir tatlı olması nedeniyle iftar sofralarının sağlıklı ve lezzetli tatlısıdır. Aç kalınan günün ardından sindirimi yormaz, kan şekerini dengeler. İdeal sos tutma özelliği ile her zaman kıvamını koruyan Tegral Trileçe, Ramazan ayı boyunca iş yoğunluğunuzda size yardımcı olacak hem lezzetli hem sağlıklı eşsiz bir tatlıdır.

Trileçe tarifleri

Sosu içine hapseder!



Güllü Trileçe

Tegral Trileçe	1000 g
Yumurta	500 g
Sıvı yağ	100 g
Su	200 g

Sos

Whippak	1000 g
Süt	1000 g
Gül suyu	60-80 g

Kekin hazırlanışı:

Yağ hariç tüm malzemeler mikserde yüksek hızda 5 dakika karıştırılır. Orta devire alınıp yağ ilave edilir ve 1 dakika daha karıştırılır. 180° C fırında 25-30 dakika pişirilir.

Trileçe sosu hazırlanışı:

Bütün malzemeler karıştırılarak hazırlanan trileçe sosu kekin üzerine dökülür. Hazırlanan trileçe fındık ile dekore edilir.

Trileçe

Tegral Trileçe	1000 g
Yumurta	500 g
Sıvı yağ	100 g
Su	200 g

Sos

Whippak	1000 g
Süt	1000 g

Kekin hazırlanışı:

Yağ hariç tüm malzemeler mikserde yüksek hızda 5 dakika karıştırılır. Orta devire alınıp yağ ilave edilir ve 1 dakika daha karıştırılır. 180° C fırında 25-30 dakika pişirilir.

Trileçe sosu hazırlanışı:

Bütün malzemeler karıştırılarak hazırlanan trileçe sosu kekin üzerine dökülür. Hazırlanan trileçe Brillo Karamel veya Brillo Frambuaz ile dekore edilir.



Ramazana Özel Pide

Ramazan ayının vazgeçilmezi pideler artık daha çıtır daha lezzetli. O-tentic Durum, pidelere doğal ekşi hamurun muhteşem lezzetini katıyor.

Hoş geldin Ramazan

Ramazan Pide Tarifleri

Ramazan Pidesi

Un	1000 g
Su	700 g
Tuz	14 g
O-tentic Durum	40 g

O-tentic Durum

O-tentic Durum pidelerin nemli iç yapısını koruyarak daha uzun süre taze kalmasını sağlıyor. Böylece Ramazan pideleri hem lezzetiyle hem çıtır çıtır yapısıyla iftar sofralarını ziyafete dönüştürüyor.

Pide Şerbeti

Tereyağ	200 g
Esmer şeker	60 g

Şerbetli pide

Ramazanda tatlı sevenleri unuttuadık. Şerbetli pide ile iftar sofralarınıza baklava tadında bir lezzet getiriyoruz.

Şerbetli pide



Tahıllı Ramazan Pidesi

Un	1000 g
Su	600 g
Tuz	14 g
O-tentic Durum	40 g
Softgrain Multigrain	150 g

► Tahıl ve tohumlarla pidenin lezzetini harmanlayan Softgrain Multigrain içerisindeki yüksek lif, vitamin ve minerallerle kan şekerini dengeler, uzun süreli tokluk hissi verir. Pidenin tazeliğini uzun süre koruyarak tadına doyum olmaz sağlıklı lezzetler sunar.

Ramazan Pidesinin tarihçesi

Pidenin bir türü olan Ramazan pidesinin 15. yüzyılda İstanbul'da yapılmaya başlandığı düşünülmektedir. Yapımı ve pişirilmesi oldukça zor olan pideler için fırında "hamurkâr" denen özel ustalar çalıştırılırdı. Kokusuyla, tadıyla, çıtır çıtır yapısıyla çok özel bir yere sahip olan Ramazan pidesi, sahur ve iftar sofralarının günümüzde de vazgeçilmezidir.

Yüksek lif

7 çeşit vitamin & mineral

7 çeşit tahıl & tohum

%59 Tam tahıl



O-tentic'li Razaman Pidesi

Ramazan ayının vazgeçilmezi pide için Puratos, eski zamanların damak tadını günümüz teknolojisiyle birleştiren 'O-tentic Durum' ile yeni reçeteler geliştirdi. Bu ürünle doğal mayalanma yöntemleriyle yapılmış ekmeklerin yapısına ve tadına ulaşmak mümkün.

Peki O-tentic'li pide yapmak zor mu? İyi haber, cevap aslında çok kolay. Sadece dikkat edilmesi gereken bazı önemli parametreler var.





Teknik seminerler, tadımlar, konsept geliştirme ve reçetelerle her zaman müşterilerimizin yanındayız.



İş ihtiyaçlarınıza, üretim sürecinize, ekipmanınıza ve bitmiş ürünlerinize uyarlanmış yüksek kaliteli, yenilikçi hammaddeler üretiyoruz.



Tüketici eğilimleri, davranışları ve tercihleriyle ilgili yaptığımız araştırma sonuçlarını ürün geliştirmenize ilham kaynağı olması için müşterilerimizle paylaşıyoruz.



Zamanında teslimat, müşteri şikayetlerine hızlı ve etkin çözüm ve sertifikasyonlarımızla müşterilerimize hizmette mükemmelliği hedefliyoruz.