

Trend- en inspiratiegids

Periode 2

mei t/m aug 2026



Puravita Proteïne

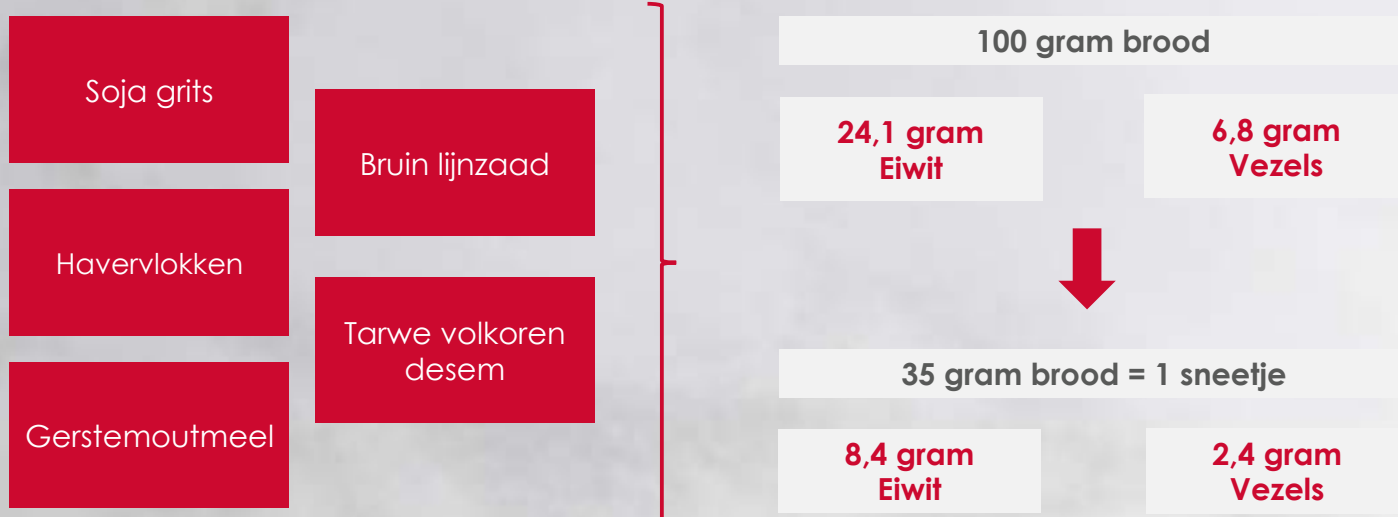
Een (h)eerlijk eiwitrijk brood voor optimale prestaties

Smaakvolle én gezonde voeding met extra eiwitten staan hoog op de wensenlijst van uw klanten. Puravita Proteïne is geen gewoon brood: het is een voedingskrachtpatser die gezondheid en een heerlijke smaak combineert. Dit volkorenbrood is rijk aan hoogwaardige eiwitten en zit boordevol vezels en essentiële voedingsstoffen. Het ondersteunt een actieve levensstijl én smaakt heerlijk.

Puravita Proteïne is eenvoudig te verwerken, heeft een ambachtelijke uitstraling en sluit perfect aan bij de groeiende vraag naar voeding die zowel lekker als gezond is. Dit eiwitrijke brood biedt heerlijke smaak én extra eiwitten voor een bewuste levensstijl. Ideaal voor:

- **Jonge gezinnen** die gezonde, voedzame voeding zoeken.
- **Sporters** die extra eiwitten nodig hebben voor energie en herstel.
- **Senioren** die spierbehoud en vitaliteit willen ondersteunen.

Hoofdbestanddelen





Puravita Proteïne Zacht Kleinbrood

INGREDIËNTEN

Grondstoffen	g	%
Volkorenmeel	3.333	33,33
Puravita Proteïne	6.667	66,67
Subliem Tarwebollen Delux	1.200	12
Zout	20	0,2
Gist (blok)	600	6
Water (ca.)	7.700	77
Totaal:	19.520	

WERKWIJZE

- **Kneding:** Lang in de 1e versnelling en vervolgens afkneden tot een mooi soepel deeg.
- **Deegtemperatuur:** 25-26°C.
- **Afwegen:** 70 gram.
- **Verdelen/opbollen:** Met de kleinbroodstraat tot een mooi glad bolletje.
- **Decoreren:** Met een combinatie van havervlokken en sesamzaad.
- **Bewerking:** Op bakplaten zetten.
- **Narijs:** 60-70 minuten.
- **Bewerking:** Voor het bakken eventueel afsprengen met een glansmiddel.
- **Baktemperatuur:** 260°C inschieten en bakken op 240°C.
- **Baktijd:** 10-12 minuten.
- **Bakprogramma:** Volkorenbollen.

Let op: houd er rekening mee dat u het deeg langer moet bakken op een lagere temperatuur vanwege het hoge watergehalte in het deeg.

PURATOS PRODUCT

ART. NR. PURATOS

Puravita Proteïne

4029290

Subliem Tarwebollen Delux

4026701

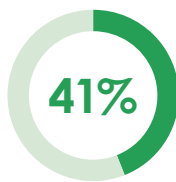
Receptuur:



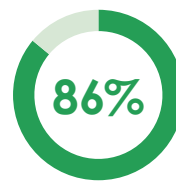
Taste Tomorrow consumententrends Nederland



Kiest bepaalde voeding vanwege de gezondheidsvoordelen



Vindt een goede voedingsbalans in brood belangrijk



Zegt dat vezels een positief effect hebben op de spijsvertering

Easy Ambachtelijke Eierkoeken

Voor heerlijk smaakvolle eierkoeken

Easy Ambachtelijke Eierkoeken is een 60% mix van Puratos waarmee u als bakker eenvoudig heerlijke, ambachtelijke eierkoeken kunt maken. U hoeft alleen suiker, ei, water en ammonium toe te voegen. Dankzij de nieuwste Puratos enzymtechnologie blijven de eierkoeken extra lang mals en vers.

Voordelen

- **Langere versheid:** dankzij de nieuwste enzymtechnologie blijven de eierkoeken langer mals en smaakvol
- **Eenvoudig in gebruik:** betrouwbaar eindresultaat, elke keer weer
- **Rijke smaak & zachte structuur:** een heerlijke combinatie voor de perfecte eierkoek
- **Betere afbeet:** zorgt voor een aangename eetervaring
- **60% mix**



Receptuur:

COMPOSITIE

1. Grondstoffen

INGREDIËNTEN

Grondstoffen	g
Easy Ambachtelijke Eierkoeken	600
Kristalsuiker fijn	400
Heelei	250
Water	175
Ammonium Bicarbonaat (oplossen in water)	9

WERKWIJZE

- Doseer heelei, water en ammonium bicarbonaat met elkaar.
- Meng de suiker en de Easy Ambachtelijke Eierkoeken droog door elkaar en voeg deze toe aan het heelei, water en ammonium bicarbonaat mengsel. Dosering water is afhankelijk manier van verwerken.
- Draai het geheel op de laagste stand gedurende 5 minuten. Hierna kunt u de eierkoeken doseren op de bakplaat
- De uitkomst is afhankelijk van het gewicht van de eierkoek. Het advies is om eierkoeken te maken van 65 gram, zodat ze een mooi formaat krijgen.
- Afbakken op 240 °C gedurende 7 minuten in de rotatieoven.

PURATOS PRODUCT ART. NR. PURATOS

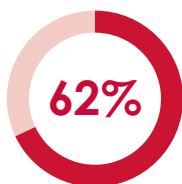
Easy Ambachtelijke
Eierkoeken

4027908

Smaakvolle ambachtelijke eierkoeken met een vleugje nostalgie!

Uw klanten houden van tijdloze klassiekers: smaken die vertrouwd zijn en nostalgie oproepen. Met **Easy Ambachtelijke Eierkoekenmix** (60%) van Puratos maakt u eenvoudig eierkoeken zoals ze bedoeld zijn: luchtig, mals en extra lang vers dankzij onze nieuwste enzymtechnologie.

Taste Tomorrow consumententrends Nederland



Houdt van traditionele smaken



Laat zich door de geur van versgebakken producten verleiden om iets te kopen of te proberen

Receptuur:





Citroen Cheesecake Meringue Tartelette

COMPOSITIE

Recept voor 100 stuks

1. Deeg
2. Vulling 1
3. Vulling 2
4. Vulling 3

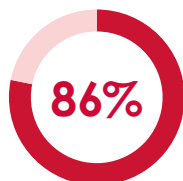
INGREDIËNTEN

Deeg	g
Tegral Satin Cream Cake (4104313)	2.500
Roomboter	900
Banket bloem	600
Heelei	300
Vulling 1	g
Deli Citron (4013435)	2.000
Vulling 2	g
Deli Cheesecake (4101039)	9.000
Vulling 3	g
Ovablanca (4002553)	1.500
Water	750

WERKWIJZE

- Meng alle grondstoffen door elkaar op lage snelheid.
- Laat het deeg volledig koelen. Rol het vervolgens uit tot een dikte van 3 mm. Steek plakjes uit met diameter van 8 cm. Snijd daarnaast stroken van 1,5 cm hoog en bekleed hiermee strak de binnenzijde van de gangmakerring. Plaats tot slot de ronde plak op de bodem.
- Spuit met een gladde spuitmond van 5 mm gelijkmatig 20 gram Deli Citron over de gehele bodem. Spuit hier bovenop een bolle toef van 90 gram Deli Cheesecake op de bodem.
- Bak af op 180°C gedurende 35 minuten. Laat na het bakken volledig afkoelen.
- Klop vulling 3 op en spuit deze in het gewenste patroon boven op de cheesecake.
- Brand het opgeklopte schuim licht af met een gasbrander of verfföhn voor een afgewerkte uitstraling.

Taste Tomorrow consumententrends Nederland



Gelooft dat een romige vulling de smaak van banketproducten versterkt



Probeert graag voeding met verschillende texturen

Receptuur:





Zomerfrisse Rode Vruchten Cheesecake

COMPOSITIE

1. Zetdeeg
2. Beslag
3. Crumble
4. Vulling
5. Afwerking

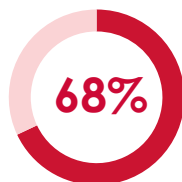
INGREDIËNTEN

Zetdeeg	g
Tegral Satin Cream Cake (4104313)	500
Aristo Primeur Cake (4003065)	175
Heelei	80
Citroenrasp	50
Beslag	g
Tegral Satin Cream Cake (4104313)	1.000
Heelei	350
Water	225
Zonnebloemolie	300
Crumble	g
Tegral Satin Cream Cake (4104313)	500
Aristo Primeur Cake (4003065)	175
Citroenrasp	50
Water	40
Vulling	g
Deli Cheesecake (4101039)	500
Bakvaste rode vruchtevulling	500
Afwerking	g
Vers rood fruit	300
Harmony Ready Neutre (4100176)	100

WERKWIJZE

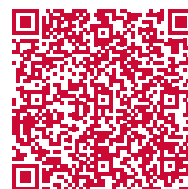
- Meng de soepel gemaakte Aristo Primeur Cake margarine met de Tegral Satin Cream Cake, citroenrasp en heelei tot een zetdeeg.
- Rol het deeg uit op een dikte van 4 mm en breng het aan op een plaat van 40x60 cm.
- Meng de grondstoffen voor het beslag gedurende 1 minuut op lage snelheid en 3 minuten op gemiddelde snelheid.
- Verdeel het beslag gelijkmatig over de bakvorm.
- Spuit de Deli Cheesecake en de bakvaste rode vruchtevulling, met een gladde spuit, verdeeld over het beslag.
- Meng de soepel gemaakte Aristo Cake margarine met de Tegral Satin Cream Cake, citroenrasp en water tot een kruimelmassa en strooi deze op het beslag.
- Bak deze in de inschietoven op 175°C of de rotatieoven op 155°C gedurende ca. 40 minuten.
- Snij na het afkoelen banen van 9,5x5 cm.
- Decoreer met vers fruit en gelee af met Harmony Ready Neutre.

Taste Tomorrow consumententrends Nederland



Houdt van traditionele smaken

Receptuur:





VOOR EXTRA SEIZOENS- EN FEESTDAGENINSPIRATIE ...SCAN & ONTDEK!



VOOR MEER INFORMATIE KUNT U CONTACT OPNEMEN MET:

Bart van Gelder – Sales Manager
bvangelder@puratos.com

Joep Jansen – Account Manager
jjansen@puratos.com

William van Elst – Account Manager
wwanelst@puratos.com

Marco van Scheijndel – Technisch Adviseur
mvanscheijndel@puratos.com

