

Easy Satin Sand & Rühr CL

Konzentrat zur Herstellung von Sand- & Rührmassen

CLEAN(ER)
LABEL



Puratos
Ihr Partner für Innovation



Konsumenten-Verständnis: Was macht die Konditorei von morgen aus?

Ein angenehmer Geschmack sowie optimale Frischeigenschaften vom ersten bis zum letzten Bissen sind die Hauptkriterien für Verbraucher, ein Gebäck wieder zu kaufen. Ein saftig-frisches Stück Kuchen verführt immer wieder zum Verzehr. Darüber hinaus nimmt der Aspekt der Natürlichkeit einen immer höheren Stellenwert ein.

Quelle: Taste Tomorrow Verbraucherbefragung 2015



Die 3 Haupteinflussfaktoren beim Kauf von Konditorei-Produkten



Für bereits 47% der Konsumenten ist Natürlichkeit eines der drei entscheidenden Kriterien beim Kauf von Kuchen.



Easy Satin Sand & Rühr CL

Effizienz und **Innovation** sind so wichtig wie nie, um die hohen **Erwartungen** der **Verbraucher** zu erfüllen. Dabei ist absolute Sicherheit im Produktionsprozess ein Muss. Mit **Easy Satin Sand & Rühr CL** können Sie auf gewohnte Weise hochwertige Endprodukte schaffen, die Ihre Kunden nicht nur heute sondern auch morgen begeistern werden.

Ihr Nutzen:



KOSTEN & EFFIZIENZ

Konzentrat

- Kg-Masse **Kalkulationsvorteil**
- Hohe **Flexibilität**, da die Betriebsrezepturen hinsichtlich Textur individuell angepasst werden können

Anwendungsvielfalt

- Sandkuchen
- Rührkuchen



INNOVATION & DIFFERENZIERUNG

Geschmack

Harmonisch neutraler Geschmack für **vielseitige Kombinationsmöglichkeiten**

Clean(er) Label

Nur **2 E-Nummern** zur Deklaration des Backpulvers erforderlich



SICHERHEIT

Anwendung / Verarbeitung

- Sehr gute **Tragfähigkeit**
- Sehr gute **Fließfähigkeit**

Frischeeindruck

Optimale **Frische** und **Saftigkeit** über den gesamten Verzehrszeitraum

Unsere Enzymexpertise für Ihren Geschäftsausbau

Die Puratos **Acti Technologie** beinhaltet neueste Enzymkomponenten, die es ermöglichen, Sand- und Rührmassen mit erstklassigen Textur- und Verarbeitungseigenschaften herzustellen und gleichzeitig eine Clean(er) Label Deklaration der Endgebäcke zu bieten.



Grundrezepturen

Sand- & Rührmassen

Rührmasse

	Helle Rührmasse	Dunkle Rührmasse
Weizenmehl Type 550	1.100 g	1.100 g
Weizenstärke	800 g	450 g
Easy Satin Sand & Rühr CL	1.000 g	1.000 g
Pflanzliches Öl	1.600 g	1.500 g
Zucker	2.500 g	2.400 g
Vollei flüssig	1.900 g	2.100 g
Kakaopulver		320 g
Wasser	1.200 g	1.200 g
Gesamt	10.100 g	10.070 g



Herstellungsparameter

Mischzeit langsame Geschwindigkeit:	2 Minuten
Mischzeit mittlere Geschwindigkeit:	2 Minuten
Werkzeug:	Flachrührer
Massentemperatur:	ca. 20-22 °C

Sandmasse

	Helle Sandmasse	Dunkle Sandmasse
Weizenmehl Type 550	1.100 g	1.100 g
Weizenstärke	800 g	500 g
Easy Satin Sand & Rühr CL	1.000 g	1.000 g
Butter	2.100 g	2.100 g
Zucker	2.500 g	2.400 g
Vollei flüssig	2.100 g	2.300 g
Kakaopulver		350 g
Wasser	800 g	800 g
Gesamt	10.400 g	10.550 g



Herstellungsparameter

Mischzeit langsame Geschwindigkeit:	2 Minuten
Mischzeit mittlere Geschwindigkeit:	2 Minuten
Werkzeug:	Flachrührer o. grober Besen
Massentemperatur:	ca. 20-22 °C

Produktinfos

Gebindegröße:	20 kg
Verpackung:	Papiersack
Haltbarkeit:	9 Monate bei 5-25 °C



Kontaktieren Sie uns!

www.puratos.de

Puratos GmbH – Reisholzer Wertstraße 35 – 40589 Düsseldorf – Deutschland
Tel.: +49 (0)211 59 89 38 0 – Fax: +49 (0)211 59 89 38 40
E-Mail: info.germany@puratos.com


Puratos
Ihr Partner für Innovation