

—PURE—
EMOTION
LA COULEUR BY
PCB CRÉATION*

**KOLORY WEDŁUG PCB CREATION*

PCB CREATION

Manufacture d'émotions

GRANDS PRIX
SIRHA
INNOVATION
2019





Witaj w świecie Pure Emotion, prawdziwej rewolucji w świecie dekoracji.

Trendy konsumenckie skłaniają się w kierunku naturalności. Chcieliśmy odpowiedzieć na to rosnące zapotrzebowanie oferując produkty z gamy Pure Emotion gdzie kolor uzyskiwany jest w 100% z naturalnych składników :

- Bez barwników
- Bez konserwantów
- Bez aromatów

Nieustająco próbujemy ulepszać nasze produkty oraz usługi, więc z dumą prezentujemy nasz nowy asortyment, zaopatrujemy także Państwa w wytyczne, które wskażą jak w najprostszy sposób korzystać z naszych produktów.

W katalogu tym odkryj Państwo paletę kreatywnych niuansów, które mogą Państwo kreatywnie wykorzystać używając produktów z gamy Pure Emotion (barwników z masłem i pudrów) w różnych aspektach: czekoladach, polewach, zamszach.

W drugiej części katalogu zaprezentowaliśmy klasyczne receptury opracowane przez naszych szefów.

Jesteśmy pewni, że ten katalog pozwoli Państwu wykorzystać nieskończoną przestrzeń i kolory tego asortymentu równocześnie uwidaczniając prawdziwe piękno Waszego kreatywnego wszechświata i piękno Waszych kulinarnych kreacji.

Welcome to universe of Pure Emotion, a veritable revolution in the world of decorations.

Consumer trends are leaning towards more naturalness. We wanted to fulfil this growing demand with our Pure Emotion range, where the color is provided by 100% natural ingredients :

- *Without colouring*
- *Without preservatives*
- *No added flavours*

In a constant effort to improve our products and services, we are proud to present our new range, and to provide you with the framework to use our products as easily as possible.

In this catalog, you will discover a palette (non-exhaustive) of the creative nuances you can bring to the table with our Pure Emotion range (cocoa butter and powders), in different universes: chocolate, fondant, and velvet for desserts.

In the second part of the catalog, we will present classic recipes reworked by our chefs for your "Pure Emotion".

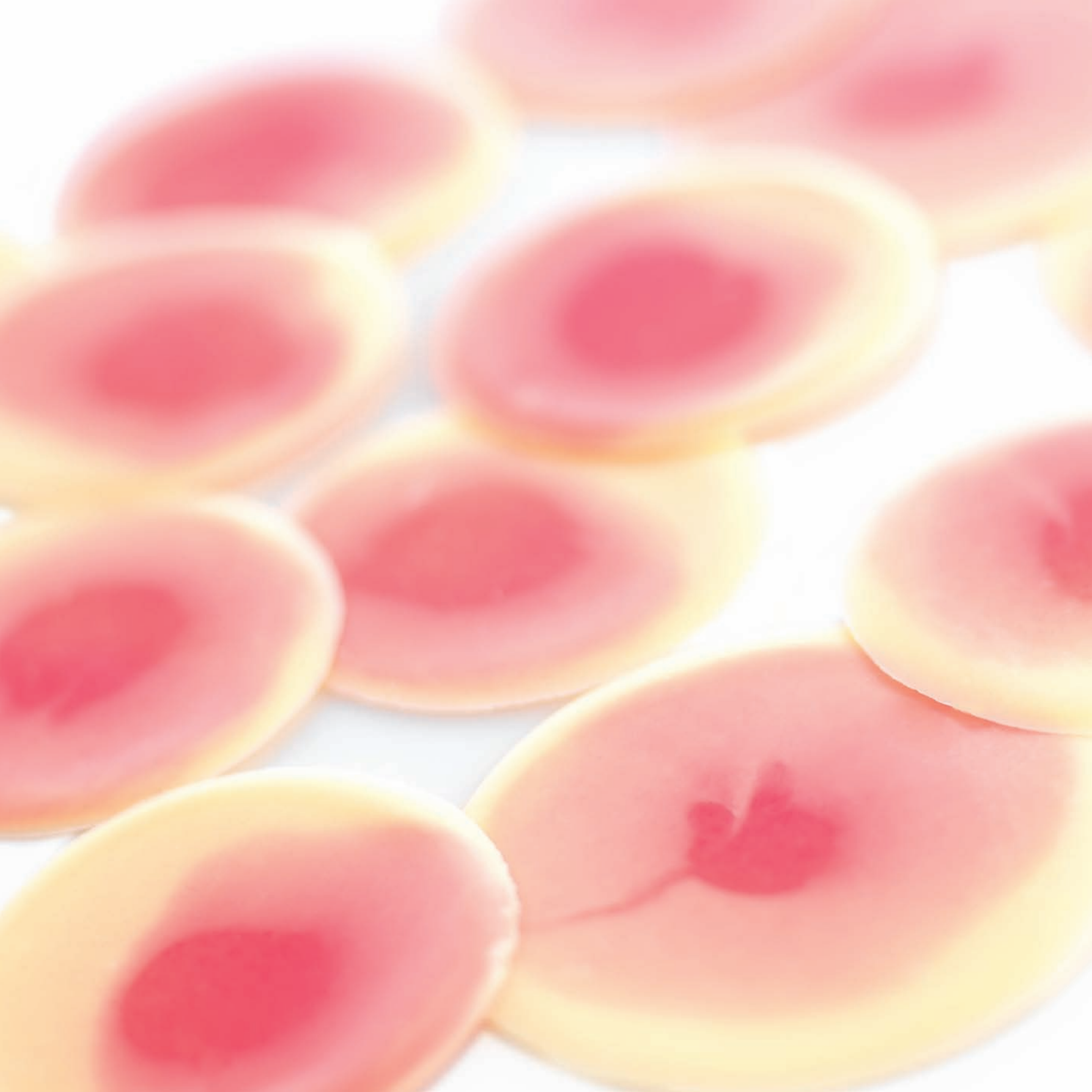
We are sure this catalogue will allow you to take in the infinite extent & color possibilities of this range all the while revealing the true beauty of your creative universe and beautifying your culinary creations.























W S K A Z Ó W K I

DOTYCZĄCE UŻYCIA

Na kolejnych stronach znajdzie Państwo podsumowanie zróżnicowanego zastosowania produktów z oferty Pure Emotion, podzielone one zostało na następujące działy:

CZEKOLADA

BARWNIKI Z MASŁEM LUB PUDRY

Dla każdego produktu wskazujemy zalety i możliwości zastosowania sproszkowanych dodatków oraz barwników z masłem, wszystkie wizualizacje zaprezentowane zostały na białej czekoladzie.

Wszystkie przedstawione produkty są zgodne z zaleceniami europejskiej legislacji i mogą być nazywane czekoladą owocową.

Zawartość procentowa pudrów Pure Emotion lub barwników z masłem została obliczona na podstawie wagi produktu, do którego barwnik zostanie dodany. Np. na 1kg białej czekolady zalecamy dodać 5% pudru truskawkowego Pure Emotion co daje nam 50g na kilogram białej czekolady.

Wskazówki :

Dodanie pudrów Pure Emotion redukuje płynność czekolady w związku z czym zalecamy następujące dozowanie:

	Maksymalnie ± 3%	Maksymalnie ± 5%	Maksymalnie ± 10%
Oblewanie	●		
Wylewanie z form	●	●	
Tabliczki czekoladowe, blistry	●	●	●

Dodanie barwnika Pure Emotion z masłem nie daje takiego samego efektu ponieważ zawartość masła kakaowego w produkcie w zasadzie równoważy zawartość dodatku sproszkowanego.

Aby stworzyć harmonijną równowagę smaku pomiędzy białą czekoladą a owocem zalecamy dodanie 5% liofilizowanego pudru owocowego do polewy czekoladowej. Należy pamiętać, że zastosowanie pudrów w czekoladzie mlecznej, białej karmelizowanej, a zwłaszcza deserowej skutkuje bardziej subtelnym odcieniem koloru niż w przypadku białej czekolady jednak intensywność smaku jest zachowana.

Jak używać pudrów liofilizowanych w czekoladzie?

Należy dodać puder do stemperowanej czekolady.

Produkt nie wymaga temperowania i połączy się z czekoladą jak każdy inny barwnik.

Czy po dodaniu owocowego pudru liofilizowanego do czekolady możemy nadal nazywać ją czekoladą?

Zgodnie z legislacją Unii Europejskiej produkt można nazywać czekoladą owocową jeśli zawartość owoców nie przekracza 40% w polewie czekoladowej.

Jak używać barwnika z masłem Pure Emotion?

Dokładnie tak samo jak standardowych barwników z masłem.

Poniżej prezentujemy tabelkę z maksymalnego dozowania sproszkowanych owoców i barwników z masłem na 1 kg czekolady.

SUGEROWANE DOZOWANIE NA 1 KG CZEKOLADY			
Puder	Dopuszczalny limit*	Masło kakaowe	Dopuszczalny limit*
Truskawka	70 g	Truskawka	280 g
Malina	121 g	Malina	563 g
Czarna porzeczka	133 g	Czarna porzeczka	3636 g
Mango	111 g	Mango	1000 g
Jęczmień	83 g	Jęczmień	472 g
Marakuja	176 g	Mango - marakuja	790 g

* Maksymalne dozowanie dopuszczalne przez regulacje Unii Europejskiej w przypadku użycia jedynie omawianego pudru owocowego. Każdy inny składnik dodany do czekolady musi zostać dodatkowo skalkulowany.

ADVICE

FOR USE

You will find over the next few pages a (non-exhaustive) overview of the different creations that can be brought to life with the products of the Pure Emotion range, broken down into different sections:

CHOCOLATE COCOA BUTTER OR POWDER

For each product reference, we showcase the benefits and possibilities of the powdered product & the cocoa butter version, all in delicious white chocolate.

All the products presented fall within the European legal framework allowing you to call your creations fruit-chocolate.

The percentage of Pure Emotion powder or cocoa butter is calculated on the total mass of the product to which it will be added. For example, for 1 kg of white chocolate, we recommend adding 5% Pure Emotion strawberry powder which works out at 50 g per kilo of white chocolate.

Some indications:

The addition of Pure Emotion fruit powder reduces the fluidity of chocolate, which is why we recommend the following uses:

	Up to ± 3%	Up to ± 5%	Up to ± 10%
Coating	●		
Molding	●	●	
Chocolate bars, chocolate pieces, blisters ...	●	●	●

The addition of Pure Emotion Cocoa Butter does not have the same effect because the cocoa butter portion of this product almost offsets the thickening caused by the powdered part.

To make creations with a harmonious balance of flavors between white chocolate and fruit we recommend adding 5% freeze-dried fruit powder to your covering chocolate. Please note that the use of fruit powders in milk chocolate, white caramelized chocolate, and fortiori dark chocolate, creates a more subtle color shade than with white chocolate, all the while maintaining the intensity of the flavors.

How to use freeze-dried fruit powder in chocolate ?

Just add the powder to the tempered chocolate.

It does not inhibit tempering and will mix in like any powdered dye or food colouring.

After putting freeze-dried fruit powder in your chocolate, can we still call it chocolate ? According to European legislation, you can call it your fruit-chocolate creation if you do not include more than 40% fresh fruit in your covering chocolate.

How to use Pure Emotion cocoa butter ?

It's exactly the same as standard cocoa butter.

Here is a simple chart showing the maximum amount of powder and cocoa butter you can add to 1kg of chocolate.

AS A GUIDELINE: FOR 1 KG OF CHOCOLATE			
Powder	Legal limit*	Cocoa butter	Legal limit*
Strawberry	70 g	Strawberry	280 g
Raspberry	121 g	Raspberry	563 g
Blackcurrant	133 g	Blackcurrant	3636 g
Mango	111 g	Mango	1000 g
Barley grass	83 g	Barley grass	472 g
Passion fruit	175 g	Mango-Strawberry	790 g

* Maximum dosage allowed by European regulations in the case where only the fruit powder in question is added to chocolate. Any other ingredient added to the chocolate must be counted in addition to the fruit powder in the calculation of the maximum permitted dosage.



WSKAZÓWKI

DOTYCZĄCE UŻYCIA

GLAZURA CUKIERNICZA MASŁO KAKAOWE I PUDER

W przypadku każdego produktu wskazujemy zalety oraz możliwości produktu sproszkowanego i tego z masłem.

Zawartość procentowa pudru Pure Emotion lub masła kakaowego Pure Emotion obliczana jest na podstawie masy całkowitej produktu do którego barwnik będzie dodany.

Na przykład na 1kg fondantu (glazury cukierniczej) zalecamy dodać 5% pudru truskawkowego Pure Emotion, co daje nam 50g na 1kg fondantu (glazury).

Fondant z masłem kakaowym Pure Emotion ma tę zaletę, że jest odporny na zamrażanie / roztopianie i może zostać użyty bezpośrednio z foliami karotenowymi lub strukturalnymi.

ZAMSZ MASŁO KAKAOWE

W przypadku każdego produktu wskazujemy zalety oraz możliwości produktu sproszkowanego i tego z masłem.

Używane jako zamsz masła Pure Emotion są bogatsze w pektynę oraz w cukier owocowy niż klasyczne masło dlatego też są mniej łamliwe i bardziej elastyczne. Zawartość procentowa wykazana w naszej recepturze wskazuje ilość masła kakaowego Pure Emotion zblendowanego z białą czekoladą. Np. jeśli dozowanie wynosi 30% to oznacza to, że masa składa się w 30% z masła kakaowego Pure Emotion, a w 70% z białej czekolady.

Nie wahajcie się łączyć inne produkty i uzyskiwać jeszcze bardziej wyjątkowe połączenia.

ADVICE

FOR USE

THE FONDANT COCOA BUTTER OR POWDER

For each product reference, we showcase the benefits and possibilities of the powdered product & the cocoa butter version.

The percentage of Pure Emotion powder or pure emotion cocoa butter is calculated on the total mass of the product to which it will be added.

For example, for 1 kg of fondant, if we recommend adding 5% Pure Emotion strawberry powder, it will work out at 50 g per kilo of fondant.

Pure Emotion Cocoa Butter Fondant has the advantage of being freeze/ thaw resistant and can also be used directly with transfer sheets for fondant or embossed/ shaped sheets. (See recipe)

VELVET COCOA BUTTER

For each reference, we showcase the benefits and possibilities of the cocoa butter.

Used as a velvet finish on your creations, these cocoa butters richer in pectin and fruit sugar than a classic cocoa butter are therefore less brittle, and have more elasticity.

The percentage given in our recipe represents the amount of Pure Emotion cocoa butter blended with the white chocolate velvet mass (for both white chocolate and cocoa butter). For example, if it is 30%, it means that the mixture to obtain this color is 30% Pure Emotion cocoa butter and 70% white chocolate velvet mass.

Do not hesitate to mix different references to create even more unique blends!



CZEKOLADA
CHOCOLATE

By Pure Emotion

PUDER CZARNA PORZECZKA

BLACKCURRANT IN POWDER

DODANY DO MASY / TO BE ADDED TO THE MAIN MIXTURE



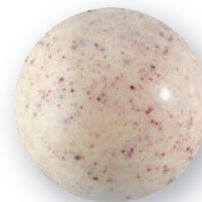
0,1%



0,25%



0,5%



1%



1,5%



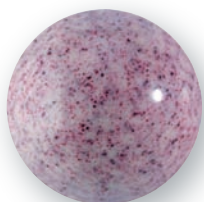
2%



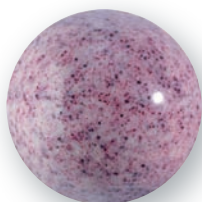
2,5%



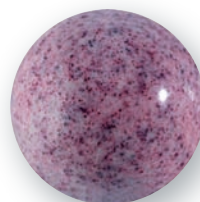
3%



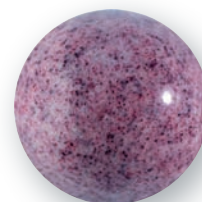
4%



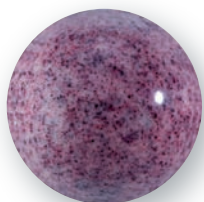
5%



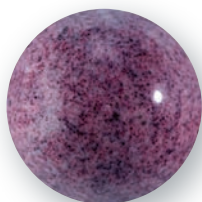
6%



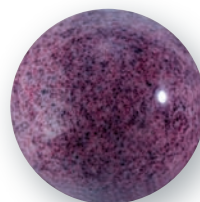
7%



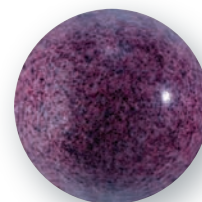
8%



10%



12%



16%



PUDER MALINA

RASPBERRY IN POWDER

DODANY DO MASY / TO BE ADDED TO THE MAIN MIXTURE



0,1%



0,25%



0,5%



1%



1,5%



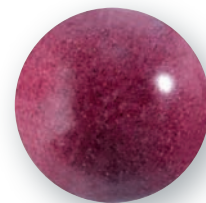
2%



2,5%



3%



4%



PUDER TRUSKAWKA

STRAWBERRY IN POWDER

DODANY DO MASY / TO BE ADDED TO THE MAIN MIXTURE



0,25%



0,5%



0,75%



1%



2%



2,5%



3%



3,5%



4%



5%



6%



7%



PUDER MANGO

MANGO IN POWDER

DODANY DO MASY / TO BE ADDED TO THE MAIN MIXTURE



0,25%



0,5%



1%



1,5%



2%



3%



4%



6%



7%



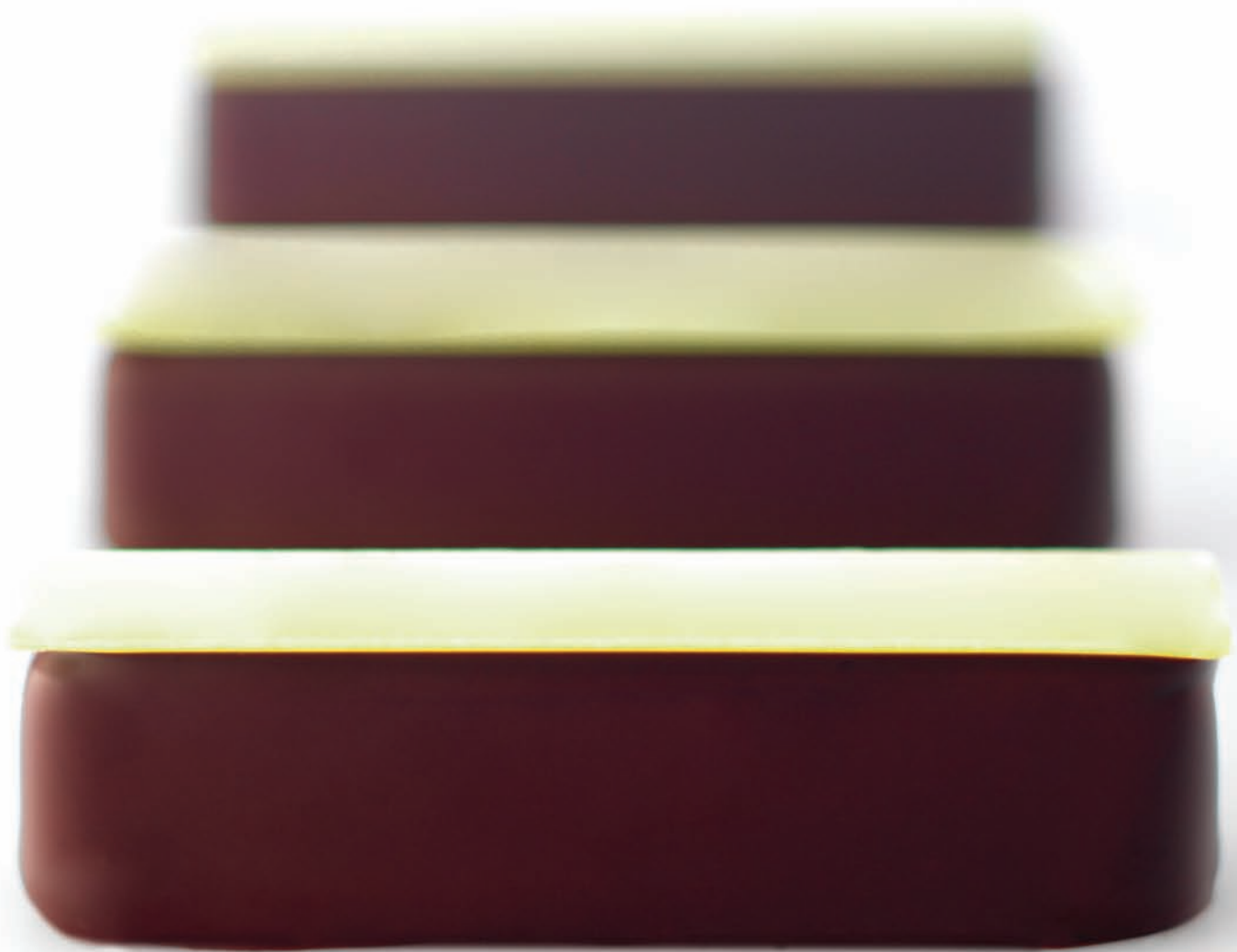
9%



10%



12%



PUDER JĘCZMIEŃ

BARLEY GRASS IN POWDER

DODANY DO MASY / TO BE ADDED TO THE MAIN MIXTURE



0,1%



0,2%



0,3%



0,4%



0,8%



1%



2%



3%



4%



5%



7%



8%



MASŁO CZARNA PORZECZKA

BLACKCURRANT COCOA BUTTER

DODANE DO MASY / TO BE ADDED TO THE MAIN MIXTURE



0,1%



2,3%



5,7%



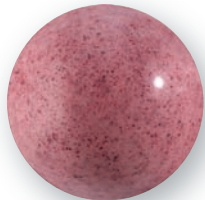
11,4%



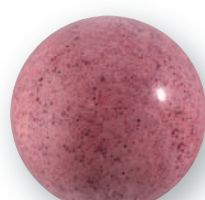
22,7%



34%



45,5%



56,8%



68%



227%



273%



364%



MASŁO MALINOWE

RASPBERRY COCOA BUTTER

DODANE DO MASY / TO BE ADDED TO THE MAIN MIXTURE



9,4%



14,1%



18,8%



28,2%



32,9%



37,6%



42,3%



47%



56,4%



MASŁO TRUSKAWKOWE

STRAWBERRY COCOA BUTTER

DODANE DO MASY / TO BE ADDED TO THE MAIN MIXTURE



0,1%



2%



3%



4%



8%



10%



12%



14%



16%



20%



24%



28%



MASŁO MANGO

MANGO COCOA BUTTER

DODANE DO MASY / TO BE ADDED TO THE MAIN MIXTURE



2,1%



8,3%



12,5%



16,7%



25%



33,3%



41,7%



50%



58,3%



MASŁO MANGO - TRUSKAWKA

MANGO-STRAWBERRY COCOA BUTTER

DODANE DO MASY / TO BE ADDED TO THE MAIN MIXTURE



2,5%



4,5%



9%



13,5%



18%



22,5%



27%



36%



90%



MASŁO JĘCZMIENNE

BARLEY GRASS COCOA BUTTER

DODANE DO MASY / TO BE ADDED TO THE MAIN MIXTURE



0,4%



0,9%



1,3%



1,7%



2,2%



3,4%



21,6%



26%



30,2%



MASŁO KAKAOWE

COCOA BUTTER

W SPRAY'U / IN SPRAYING



CD*



CB*

MANGO - TRUSKAWKA
MANGO-STRAWBERRY



CD*



CB*

MANGO
MANGO

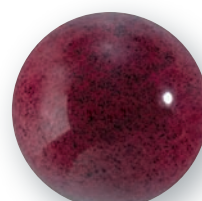


CD*

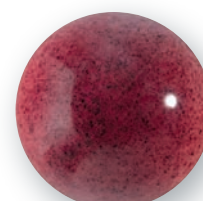


CB*

MALINA
RASPBERRY

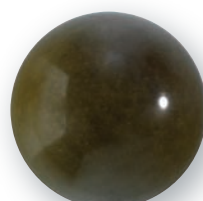


CD*

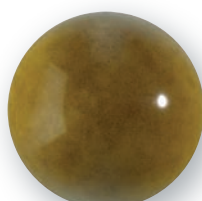


CB*

CZARNA PORZECZKA
BLACKCURRANT



CD*



CB*

JĘCZMIEN
BARLEY GRASS



CD*



CB*

TRUSKAWKA
STRAWBERRY

*CD : CZEKOLADA DESEROWA / DARK CHOCOLATE

*CB : CZEKOLADA BIAŁA / WHITE CHOCOLATE

GLAZURA CUKIERNICZA FONDANT

By Pure Emotion



MASŁO KAKAOWE MANGO – TRUSKAWKA

MANGO-STRAWBERRY COCOA BUTTER

DODANYE DO MASY / TO BE ADDED TO THE MAIN MIXTURE



3%



5%



8%



10%



13%

MASŁO KAKAOWE CZARNA PORZECZKA

BLACKCURRANT COCOA BUTTER

DODANE DO MASY / TO BE ADDED TO THE MAIN MIXTURE



1%



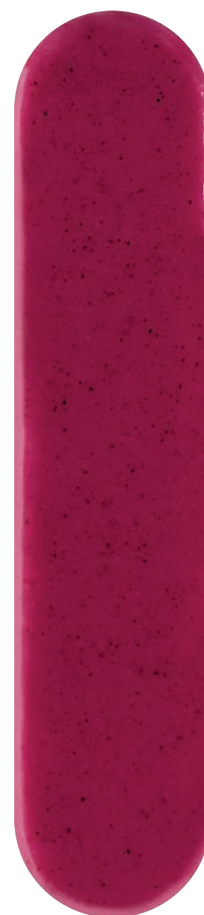
3%



5%



10%



15%

PUDER CZARNA PORZECZKA

BLACKCURRANT IN POWDER

DODANY DO MASY / TO BE ADDED TO THE MAIN MIXTURE



2%

3%

4%

5%

MASŁO KAKAOWE MALINA

RASPBERRY COCOA BUTTER

DODANE DO MASY / TO BE ADDED TO THE MAIN MIXTURE



1%



3%



5%



10%



15%

PUDER MALINA

RASPBERRY IN POWDER

DODANY DO MASY / TO BE ADDED TO THE MAIN MIXTURE



1%



2%



3%



4%



5%

MASŁO KAKAOWE TRUSKAWKA

STRAWBERRY COCOA BUTTER

DODANE DO MASY / TO BE ADDED TO THE MAIN MIXTURE



1%



3%



5%



10%



15%

PUDER TRUSKAWKA

STRAWBERRY IN POWDER

DODANY DO MASY / TO BE ADDED TO THE MAIN MIXTURE



1%



2%



3%



4%



5%

MASŁO KAKAOWE MANGO

MANGO COCOA BUTTER

DODANE DO MASY / TO BE ADDED TO THE MAIN MIXTURE



3%



5%



8%



10%



15%

PUDER MANGO

MANGO IN POWDER

DODANY DO MASY / TO BE ADDED TO THE MAIN MIXTURE



1%



2%



3%



4%



5%

MASŁO KAKAOWE Z JĘCZMIENIEM

BARLEY GRASS COCOA BUTTER

DODANE DO MASY / TO BE ADDED TO THE MAIN MIXTURE



0,5%



1%



1,5%



2%



2,5%

PUDER Z JĘCZMIENIA

BARLEY GRASS IN POWDER

DODANY DO MASY / TO BE ADDED TO THE MAIN MIXTURE



0,25%



0,5%



1%



2%



3%



ZAMSE

VELVET

By Pure Emotion

MASŁO KAKAOWE CZARNA PORZECZKA

BLACKCURRANT COCOA BUTTER

WYMIESZANE Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ PRZYGOTOWUJĄC ZAMSZ / MIXED WITH WHITE CHOCOLATE FLOCKING PREPARATION



4%



10%



20%



30%



40%



50%



60%



70%



80%



90%



100%



95% + 5% PUDER

MASŁO KAKAOWE TRUSKAWKA

STRAWBERRY COCOA BUTTER

WYMIESZANE Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ PRZYGOTOWUJĄC ZAMSZ / MIXED WITH WHITE CHOCOLATE FLOCKING PREPARATION



0%



2,5%



5%



10%



20%



30%



40%



50%



60%



80%



100%



95% + 5% PUDER

MASŁO KAKAOWE MALINA

RASPBERRY COCOA BUTTER

WYMIESZANE Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ PRZYGOTOWUJĄC ZAMSZ / MIXED WITH WHITE CHOCOLATE FLOCKING PREPARATION



2,5%



5%



10%



15%



20%



30%



40%



50%



60%



80%



100%



95% + 5% PUDER

MASŁO KAKAOWE MANGO

MANGO COCOA BUTTER

WYMIESZANE Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ PRZYGOTOWUJĄC ZAMSZ / MIXED WITH WHITE CHOCOLATE FLOCKING PREPARATION



0%



5%



10%



20%



30%



40%



50%



60%



70%



80%



90%



100%

MASŁO KAKAOWE MANGO - TRUSKAWKA

MANGO-STRAWBERRY COCOA BUTTER

WYMIESZANE Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ PRZYGOTOWUJĄC ZAMSZ / MIXED WITH WHITE CHOCOLATE FLOCKING PREPARATION



5%



10%



15%



20%



30%



40%



50%



60%



70%



90%



100%

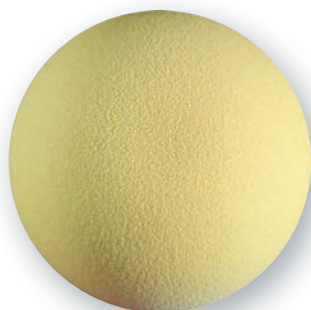


97,5% + 2,5% PUDER

MASŁO KAKAOWE Z JĘCZMIENIEM

BARLEY GRASS COCOA BUTTER

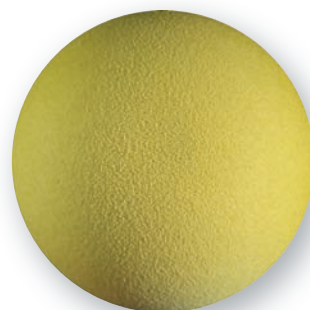
WYMIESZANE Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ PRZYGOTOWUJĄC ZAMSZ / MIXED WITH WHITE CHOCOLATE FLOCKING PREPARATION



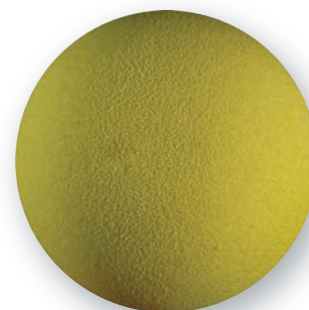
2,5%



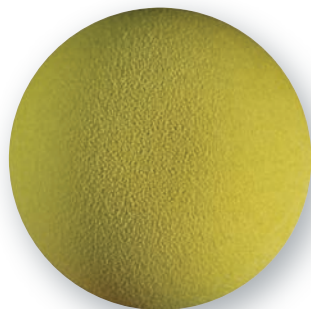
5%



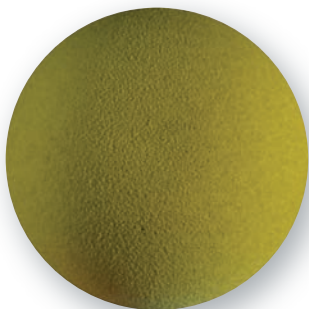
10%



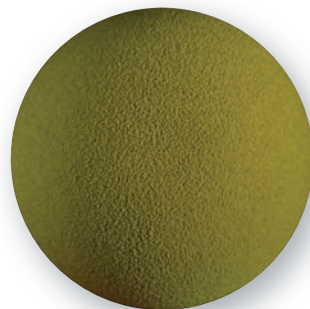
15%



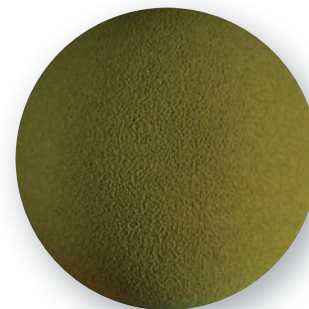
20%



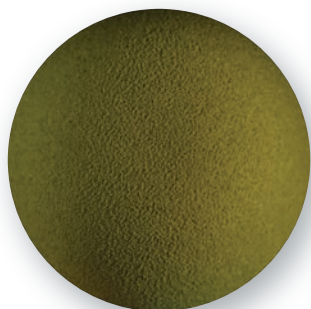
30%



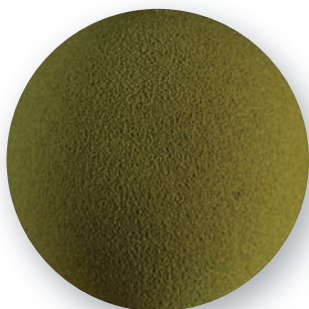
40%



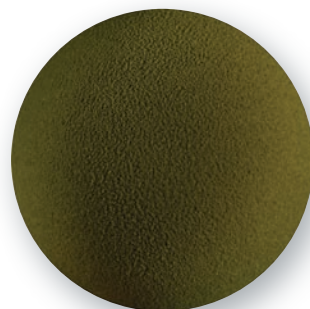
50%



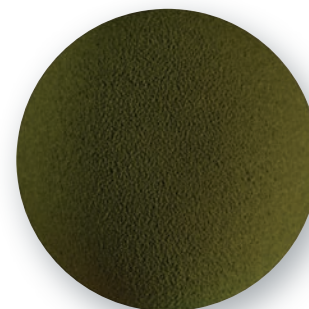
60%



80%



90%



100%

MASŁO KAKAOWE BURSZTYNOWE

AMBER COCOA BUTTER

WYMIESZANE Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ PRZYGOTOWUJĄC ZAMSZ / MIXED WITH WHITE CHOCOLATE FLOCKING PREPARATION



1%



2%



4%



6%



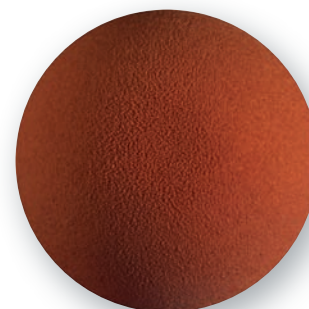
10%



20%



25%



30%



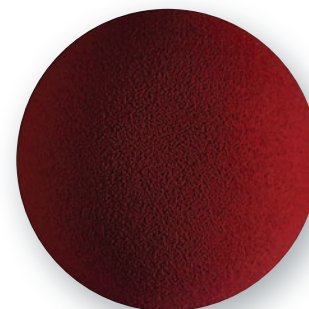
40%



70%



100%



50% + 50% MALINA

MASŁO KAKAOWE BRAZOWE

BROWN COCOA BUTTER

WYMIESZANE Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ PRZYGOTOWUJĄC ZAMSZ / MIXED WITH WHITE CHOCOLATE FLOCKING PREPARATION



1%



2%



4%



6%



8%



10%



20%



30%



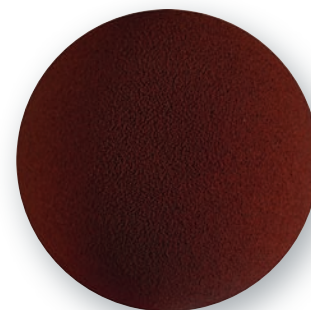
50%



80%



90%



100%

MASŁO KAKAOWE CZARNE

BLACK COCOA BUTTER

WYMIESZANE Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ PRZYGOTOWUJĄC ZAMSZ / MIXED WITH WHITE CHOCOLATE FLOCKING PREPARATION



1%



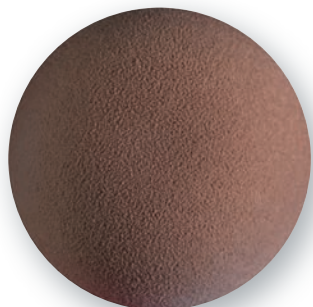
1,75%



2,5%



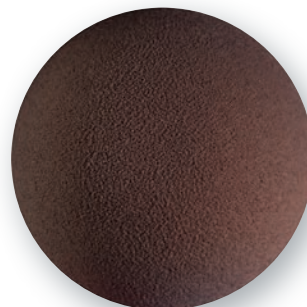
4%



5%



7%



10%



15%



20%



30%



50%

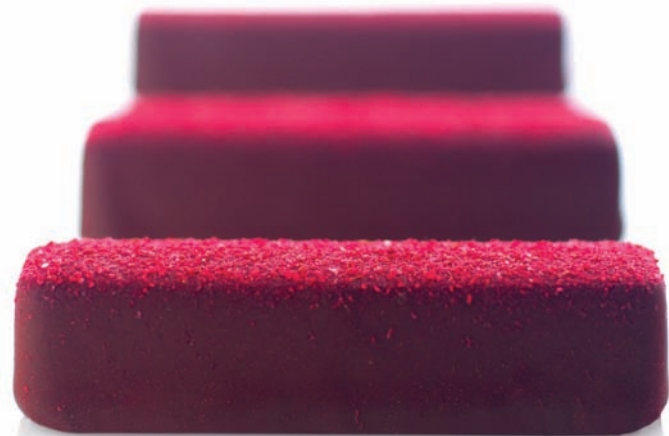


100%

RECEPTURY / RECIPES

By Pure Emotion







BEZA / MERINGUE

By Pure Emotion

Białek	200 g
Drobno cukru	200 g
Cukru pudru	200 g
Pudru owocowego «Pure Emotion»	36 do 48 g

Ubić białka z drobnym cukrem na sztywną pianę.

Cukier puder wymieszać z pudrem owocowym, dodać do masy, delikatnie wymieszać. Piec w temperaturze 80°C od 2 do 3 godzin w piekarniku z uchylonymi drzwiczkami.

Rekomendowane dozowanie pudru do bezy to: 6 do 8%, za wyjątkiem jęczmienia w przypadku którego dozowanie może być mniejsze.

Egg white	200 g
Caster sugar	200 g
Icing sugar	200 g
«Pure Emotion» fruit powder	36 to 48 g

Whisk the egg whites with the caster sugar until they form peaks.

Stir in the pre-sieved icing sugar and fruit powder mixture by hand. Cook on 80°C for 2 to 3 hours with the oven open.

*Recommended dose of « Pure Emotion » fruit powder for the meringue:
6 to 8 %, except +/- 1 % for the sprouted barley powder.*





PIANKI / MARSHMALLOW

By Pure Emotion

Wody	80 g
Drobego cukru	250 g
Cukru inwertowanego (1)	75 g
Listków żelatyny	9
Soku z cytryny	2 g
Cukru inwertowanego (2)	110 g
Pudru owocowego «Pure Emotion»	22 g

Wodę z cukrem i cukrem inwertowanym (1) zagotować do temperatury 110°C.

Żelatynę namoczyć w dużej ilości zimnej wody, odsączyć i umieścić w misie miksera. Wlać gorący syrop cukrowy, dodać sok cytrynowy i cukier inwertowany (2).

Ubijając na najwyższych obrotach. Gdy masa zaczyna się podnosić dodać puder owocowy, kontynuować ubijanie.

Masę formować gdy jeszcze jest ciepła.

Water	80 g
Caster sugar	250 g
Inverted sugar (1)	75 g
Gelatine leaves	9 pcs
Lemon juice	2 g
Inverted sugar (2)	110 g
«Pure Emotion» fruit powder	22 g

Boil the water, sugar and inverted sugar (1) at 110°C.

Pour into the mixer bowl already containing gelatine (rehydrated in a large volume of cold water and drained), and add the lemon juice and inverted sugar (2).

Whisk on the highest speed. Once the mixture has started to rise, add the «Pure Emotion» fruit powder.

Continue whisking.

Use the mixture while it is still slightly warm.





MAKARONIKI / MACAROONS

By Pure Emotion

Cukru pudru	250g
Mączki migdałowej	240 g
Pudru	
«Pure Emotion»	10 do 30 g
Białek (1)	110 g
Wody	65 g
Cukru	250 g
Białek (2)	95 g

Przesiać razem cukier puder, mączkę migdałową oraz puder owocowy. Dodać białka (1).
Przygotować włoską bezę z cukru, wody w temperaturze 118°C i białek (2).
Delikatnie zmieszać ciepłą masę bezową z pierwszą mieszanką.
Makaroniki szprycować na macie silikonowej, pozostawić do wyschnięcia.
Piec przez 7 minut w 150°C w piekarniku z uchylonymi drzwiczkami, a następnie 14 minut w 120°C.

Rekomendowane dozowanie zależy od rodzaju pudru :
truskawka, malina i porzeczka : 20g/ mango: 30g/ jęczmień : 10g.

Icing sugar	250g
Ground almonds	240 g
«Pure Emotion»	
fruit powder	10 à 30 g
Egg white (1)	110 g
Water	65 g
Sugar	250 g
Egg white (2)	95 g

Sieve the icing sugar, ground almonds and fruit powder together. Add the egg white (1)
Create an italian meringue with the sugar, water boiled at 118°C and egg white (2).
Stir the slightly warm meringue into the first mixture.
Create macaroons by allowing the mixture to collapse. Place on a silicon baking sheet and allow to harden.
Cook in an open ventilation oven for 7 mins at 150 °C, and then 14 mins at 120°C.

Recommended dose of «Pure Emotion» fruit powder depending on flavour:
strawberry, raspberry and blackcurrant : 20 g / mango : 30 g / sprouted barley powder: 10 g





NADZIENIE DO MAKARONIKÓW / GARNITURE FOR THE MACAROONS

By Pure Emotion

Płynnej kremówki 35%	320 g	Kremówkę zagotować.
Białej czekolady	450 g	Dodać białą czekoladę.
Masła	250 g	Mieszać do uzyskania gładkiej konsystencji.
Pudru owocowego «Pure Emotion»	50 g	W temperaturze 37°C dodać miękkie masło oraz puder owocowy. Używając tej receptury uzyskamy dość wilgotne nadzienie.

lub

Płynnej kremówki 35%	440 g	Kremówkę zagotować.
Białej czekolady	400 g	Dodać białą czekoladę i wymieszać.
Pudru owocowego «Pure Emotion»	42 g	Pozostawić w lodówce na minimum 12 godzin. Dodać +/-5% pudru Pure Emotion. Używając tej receptury uzyskamy dość płynne nadzienie.

<i>Pouring cream 35%mg</i>	320 g	<i>Bring the cream to the boil.</i>
<i>White chocolate</i>	450 g	<i>Pour in the white chocolate.</i>
<i>Butter</i>	250 g	<i>Mix until smooth.</i>
<i>«Pure Emotion» fruit powder</i>	50 g	<i>Add the creamed butter and «Pure Emotion» fruit powder at 37°C. This recipe will produce a moderately moist middle in the macaroons.</i>

or

<i>Pouring cream 35%mg</i>	440 g	<i>Bring the cream to the boil.</i>
<i>White chocolate</i>	400 g	<i>Pour in the white chocolate and mix.</i>
<i>«Pure Emotion» fruit powder</i>	42 g	<i>Keep in the fridge for at least 12 hours. Add +/- 5 % of «Pure Emotion» fruit powder This recipe will produce a more liquid middle in the macaroons.</i>



PÂTE SUCRÉE / SWEET PASTRY

By Pure Emotion

Masła	230 g
Cukru pudru	200 g
Jajek	80 g
Soli	4 g
Mąki	400 g
Pudru «Pure Emotion»	9 do 45 g

Ubić masło na puszystą masę, zmiksować z cukrem i solą.
Dodać jajka, przesianą mąkę, a następnie puder Pure Emotion.

Rekomendowane dozowanie pudru to +/- 5%, za wyjątkiem jęczmienia w przypadku którego dozowanie może być mniejsze.

Butter	230 g
Icing sugar	200 g
Egg	80 g
Salt	4 g
Flour	400 g
«Pure Emotion» fruit powder	9 to 45 g

*Mix the creamed butter, icing sugar and salt.
Add the eggs and then the sieved flour and «Pure Emotion» fruit powder mixture.*

*Recommended dose of «Pure Emotion» fruit powder for the sweet pastry:
+/- 5 %, except +/- 1 % for the sprouted barley powder.*





KREM MAŚLANY / BUTTER CREAM

By Pure Emotion

Cukru	350 g
Wody	120 g
Żółtek	250 g
Masła	500 g
Pudru «Pure Emotion»	50 do 100 g

Przygotować tradycyjny krem maślany z cukrem.
Jeśli jest taka potrzeba zmiękczyć krem, a następnie dodać puder Pure Emotion.

Rekomendowane dozowanie pudrów Pure Emotion w kremie maślanym to od 4 do 8% (w zależności od pożądanej intensywności smaku oraz koloru).

Sugar	350 g
Water	120 g
Egg yolks	250 g
Butter	500 g
«Pure Emotion» fruit powder	50 to 100 g

Create the butter cream with sugar according to traditional methods.
Soften the butter cream if needed and then add the «Pure Emotion» fruit powder.

Recommended dose of «Pure Emotion» fruit powder for the butter cream:
4 to 8 % (depending on the desired colour and flavour intensity).

CRÈME PÂTISSIÈRE / CRÈME PÂTISSIÈRE

By Pure Emotion

Mleka	1000 g
Cukru	150 g
Żółtek	120 g
Sproszkowanego kremu pâtissière	80 g
Pudru «Pure Emotion»	54 do 108 g

Przygotować tradycyjny krem budyniowy.
Zmiksować zimny krem na gładką masę i dodać puder owocowy.

Rekomendowane dozowanie pudrów Pure Emotion w kremie maślanym to od 4 do 8% (w zależności od pożądanej intensywności smaku oraz koloru).

Milk	1000 g
Sugar	150 g
Egg yolks	120 g
Crème pâtissière powder	80 g
«Pure Emotion» fruit powder	54 to 108 g

Create the crème pâtissière in the traditional way.
Smooth out the cooled crème pâtissière with a mixer and then add the «Pure Emotion» fruit powder.

Recommended dose of «Pure Emotion» fruit powder for the crème pâtissière:
4 to 8 % (depending on the desired colour and flavour intensity).



GLAZURA CUKIERNICZA / FONDANT ICING

By Pure Emotion

Lukier 1000 g | Lukier podgrzać (maksymalnie do temperatury 37°C), dodać puder Pure Emotion. Jeśli jest taka potrzeba można zoptymalizować gęstość lukru syropem w 30° Brix.
Pudru «Pure Emotion» 10 do 50 g | **Rekomendowane dozowanie pudrów Pure Emotion w lukrze to od 1 do 5% (w zależności od pożądanej intensywności smaku oraz koloru).**

lub

Lukier 1000 g | Lukier podgrzać (maksymalnie do temperatury 37°C), dodać rozpuszczone masło kakaowe Pure Emotion. Jeśli jest taka potrzeba można zoptymalizować gęstość lukru syropem w 30° Brix.
Masła kakaowego «Pure Emotion» 50 à 150 g | **Rekomendowane dozowanie pudrów Pure Emotion w lukrze to od 5 do 15% (w zależności od pożądanej intensywności smaku oraz koloru).**

Receptura na fondant z masłem kakaowym Pure Emotion ma tę zaletę, że jest odporny na zamarzanie / roztapianie i może zostać użyty bezpośrednio z foliami karotenowymi do fondantu lub foliami strukturalnymi.

*Fondant icing 1000 g | Lightly heat the fondant icing (37°C maximum), add the «Pure Emotion» fruit powder.
«Pure Emotion» fruit powder 10 to 50 g | Adjust the consistency of the fondant icing with syrup at 30°Brix if necessary.*

*Recommended dose of «Pure Emotion» fruit powder for the fruity fondant icing:
1 to 5 % (depending on the desired colour and flavour intensity).*

OR

*Fondant icing 1000 g | Lightly heat the fondant icing (37°C maximum), add the melted «Pure Emotion» cocoa butter.
«Pure Emotion» cocoa butter 50 to 150 g | Adjust the consistency of the fondant icing with syrup at 30°Brix if necessary.*

*Recommended dose of «Pure Emotion» cocoa butter for the fruity fondant icing:
5 to 15 % (depending on the desired colour and flavour intensity).*

The advantage to this recipe for «Pure Emotion» cocoa butter fondant icing is that it can withstand freezing and thawing and can also be used together with transfer or structure sheets for fondant icing.





GANACHE UBIJANY / WHIPPED GANACHE

By Pure Emotion

Płynnej kremówki 35%	950 g
Glukozy	30 g
Białej czekolady	650 g
Listki żelatyny	2 pces
Pudru	
«Pure Emotion»	65 do 130 g

Zagotować kremówkę z glukozą.
Namoczyć żelatynę w dużej ilości zimnej wody.
Czekoladę i żelatynę zalać śmietaną.
Zmiksować i pozostawić na noc w lodówce.
Ubić pożądaną ilość z 4-8% pudru Pure Emotion (w zależności od pożądaney intensywności smaku oraz koloru).

Pouring cream 35% fat	950g
Glucose	30g
White chocolate	650g
gelatin	2 sheets
«Pure Emotion»	
Fruit Powder	65 to 130 g

*Bring the cream and glucose to the boil.
(Rehydrate the gelatine beforehand in a large volume of cold water)
Pour over the white chocolate and rehydrated gelatine
Blend together and leave one night in the refrigerator.
Whisk the required amount with 4-8% "Pure Emotion" fruit powder (depending on your desired taste, color and intensity).*



OWOCE I KAWAŁKI OWOCÓW

100% OWOCÓW / ROŚLIN
100% FRUIT / PLANT POWDERS & PIECES



045004
Sproszkowany jęczmień (bezglutenowy) - 200 g
Barley grass (gluten free) powder - 200 g



050226
Sproszkowana marakuja - 200 g
Passion fruit powder - 200 g



045003
Sproszkowane mango - 200 g
Mango powder - 200 g



045000
Sproszkowana truskawka - 200 g
Strawberry powder - 200 g



045001
Sproszkowana malina - 200 g
Raspberry powder - 200 g



045002
Sproszkowana porzeczka - 200 g
Blackcurrant powder - 200 g



050224
Truskawka chipsy - 80 g
Strawberry chips - 80 g



045005
Truskawka kawałki - 80 g
Strawberry pieces - 80 g



045006
Malina chipsy - 80 g
Raspberry pieces - 80 g



045007
Figa kawałki - 80 g
Green fig pieces - 80 g



050225
Malina w całości - 60 g
Whole raspberry chips - 60 g

OWOCÓW / MASŁO KAKAOWE

100% 100% OWOCÓWE / ROŚLINNE
100% FRUIT / PLANT COCOA BUTTER

Aby rozpuścić masło kakaowe Pure Emotion zalecamy podgrzać je w piekarniku w temperaturze 40°- 45°C lub w kąpeli wodnej. W przypadku kąpeli zaleca się podgrzać wodę do 50°C, odstawić, umieścić butelkę w kąpeli i poczekać aż się rozpuści. **Nie należy używać mikrofalówki do rozpuszczania barwników Pure Emotion.**

To melt your Pure Emotion cocoa butter, we recommend the use of an oven at 40°/45°C or a bain-marie. In the later case, it is recommended to heat the water to 50°C, then take off the heat and immerse the cocoa butter until it is completely melted. Please do not use a microwave to melt your pure emotion cocoa butter.



045008
Masło kakaowe truskawkowe 200 g
Cocoa butter Strawberry 200 g



045009
Masło kakaowe malinowe 200 g
Cocoa butter Raspberry 200 g



045010
Masło kakaowe czarna porzeczka 200 g
Cocoa butter Blackcurrant 200 g



045011
Masło kakaowe mango 200 g
Cocoa butter Mango 200 g



050227
Masło kakaowe mango - truskawka 200 g
Cocoa butter Mango Strawberry 200 g



045012
Masło kakaowe z jęczmieniem 200 g
Cocoa butter Barley grass 200 g



045013
Masło kakaowe kakao brązowe 200 g
Cocoa butter Brown cocoa 200 g



045014
Masło kakaowe kakao bursztynowe 200 g
Cocoa butter Amber cocoa 200 g



045015
Beurre de cacao Cacao noir 200 g
Cocoa butter Black cocoa 200 g



Pastry Creation

41-503 Chorzów • ul. Kościuszki 52
Tel. 32 241 17 49 • 600 819 986

Marcin Ochoński: tel. 728 396 055 • marcin@pastrycreation.pl
Damian Siewior: tel. 784 977 763 • damian@pastrycreation.pl