

Angyaltorta: a mennybe emel

A TEXTÚRA AZ ÚJ ÍZ A FOGYASZTÓK SZÁMÁRA

Manapság már nem csak az íz az egyetlen olyan tényező, amellyel a fogyasztók figyelmét fel lehet keltetni egy késztermék iránt. **Taste Tomorrow** kutatásunk szerint az izgalmas, új textúrák fokozhatják az érzékszervi élményt és minden eddiginél ínycsiklandóbbá tehetnek egy süteményt.

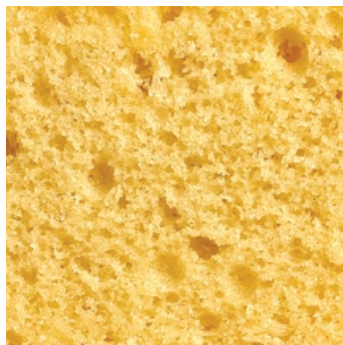
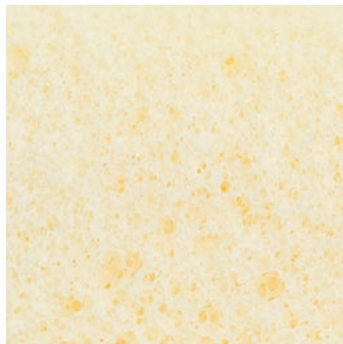
Az íz tehát már önmagában nem elég, mivel a fogyasztók éppúgy kiemelt figyelmet fordítanak a különleges, vonzó textúrára is.

ANGYALTORTA: LÉGIESEN KÖNNYŰ TEXTÚRA, AMELYET MÉG AZ ANGYALOK IS MEGIRIGYELNEK

Legújabb cukrászipari keverékünk, az **Angel Cake** felhasználása végtelenül egyszerű: csupán víz hozzáadására van szükség az egyedülálló állagú és jellegzetes, világos színű tészta elkészítéséhez. Az angyaltorta mennyei karakterét finom szerkezete és rugalmas, kissé rágós textúrája adja.



A textúra az új íz



Termék- információ

Angel Food Cake

Keverék mennyeien könnyű és puha sütemények készítéséhez

Az **Angel Cake** eredetileg Pennsylvaniából származik, egy olyan városból, amely az 1800-as évek elején az egyik legnagyobb tortaforma gyártó volt. Légies könnyedsége miatt az **angyalok eledelének** is nevezik.

A múltban leggyakrabban **születésnap**i vagy **esküvői tortaként** szolgálták fel, mert úgy hitték, hogy aki eszik belőle, az az angyalok áldását kapja.

ELŐNYÖK A VÁSÁRLÓ SZÁMÁRA

- könnyű felhasználás
- egyszerű tárolás
- állandó minőségű, tökéletes textúrájú késztermék

ELŐNYÖK A FOGYASZTÓ SZÁMÁRA

- prémium íz
- vonzó kinézetű késztermék



Cikkszám és cikk megnevezés
4118959 Angel Cake Zsák 5 Kg

Kiszerelés & csomagolás
5 kg zsák

Minőség-megőrzési idő
9 hónap
tisztá, száraz, hűvös helyen

Puratos Zrt.
www.puratos.hu

Budapest, 1117 Galvani út 6.
Veszprém, 8411 Szövetkezet utca 5.
Kaposvár, 7400 Cseri u. 4.
Nyíregyháza, 4400 Lujza u. 23.
Szeged, 6728 Budapesti út 8.

Tel.: +36 1 881 6800
Tel.: +36 88 458 858
Tel.: +36 82 526 818
Tel.: +36 42 460 803
Tel.: +36 62 431 940

E-mail: budtelep@puratos.hu
E-mail: vesztelep@puratos.hu
E-mail: kaptelep@puratos.hu
E-mail: nyiretelep@puratos.hu
E-mail: szegtelep@puratos.hu



Jó tudni...

Fogyasztói kutatásunk szerint a vásárlók **67%-a** szívesen próbál ki új, izgalmas textúrájú késztermékeket.

Forrás: Taste Tomorrow, 2021



Angel Cake




puratos
Food Innovation for Good


puratos
Food Innovation for Good


puratos
Food Innovation for Good

Angel Cake receptjeink



Angel Cake receptjeink



Angel Cake receptjeink



Angyaltorta alaprecept

Összetevők

Angel Cake	500 g
Víz	285 g

Elkészítés

TÉSZTA

Az Angel Cake keveréket és a vizet keverjük 5 percig, közepes fokozaton (az állaga folyós lesz). Félig töltjük a kiválasztott formába (a formát nem kell kifűjni).

SÜTÉS

A masszát süssük 165°C-on. A sütési idő függ a nyers massa súlyától (8 cm átmérőjű formában 12-15 perc, 20 cm átmérőjű formában 25-30 perc). Sütés után fejjel lefele hűtsük ki. Egy napig pihentessük.

BEVONÁS

A kihűlt angyaltortát díszíthetjük Carat Decorcream Dark kakaós étbevonóval, színes porcukorral, friss gyümölccsel vagy ízlés szerint tejszínhabbal, krémekkel.



Angyal Brownie

Összetevők

TÉSZTA	
Angel Cake	500 g
Víz	285 g

Tegral Brownie	500 g
Tojás	200 g
Olaj	185 g
Víz	45 g

DÍSZÍTÉS	
Montamix	300 g

Elkészítés

TÉSZTA

A Tegral Brownie összetevőit keverjük össze, majd az Angel Cake keveréket is keverjük ki a vízzel, közepes fokozaton. Kenjük el a kikevert Brownie masszát egy papírral bélelt, 60x40-es keretben, majd öntsük rá az Angel Cake masszát.

SÜTÉS

A masszát süssük 160 °C-on, kb. 20-25 percig. Másnap szeleteljük.

BEVONÁS

A kihűlt tésztát Montamix cukrász habalappal díszítjük.



Vörösbársony angyalszelet

Összetevők

TÉSZTA	
Angel Cake	500 g
Víz	285 g

Tegral Satin Red Velvet	1000 g
Tojás	350 g
Olaj	300 g
Víz	200 g

DÍSZÍTÉS	
Montamix	300 g

Elkészítés

TÉSZTA

A Tegral Satin Red Velvet összetevőit keverjük össze, majd az Angel Cake keveréket is keverjük ki a vízzel, közepes fokozaton. Kenjük el a kikevert Red Velvet masszát egy papírral bélelt, 60x40-es keretben, majd öntsük rá az Angel Cake masszát.

SÜTÉS

A masszát süssük 165 °C-on, kb. 25-30 percig. Másnap szeleteljük.

DÍSZÍTÉS

Tetszés szerint Mintamix habalappal dekoráljuk és friss gyümölccsel díszítjük.

