




puratos
Food Innovation for Good

  Puratos Perú  www.puratos.pe  contactoperu@puratos.com

Lote Industrial 32, 33 Las Praderas - Lurín. Lima, Perú

EL LAMINADO PERFECTO




puratos
Food Innovation for Good

EL LAMINADO
PERFECTO

HISTORIA DEL LAMINADO



Érase una vez, en la antigua ciudad de Viena, Austria, en el siglo XVII.

Durante una noche, los panaderos de Viena escucharon ruidos extraños provenientes del subsuelo. Descubrieron que los otomanos estaban cavando túneles para invadir la ciudad. Con valentía, dieron la alarma y permitieron a los defensores de Viena repeler el ataque.

Para celebrar la victoria, los panaderos crearon el KIPFERL, un bollo en forma de media luna.

ESTE BOLLO SE CONVIRTIÓ EN UN SÍMBOLO DE LA RESISTENCIA.

Más tarde, en París, un oficial austriaco llamado August Zang abrió una panadería vienesa, donde el kipferl se transformó en el croissant. La técnica de laminado se perfeccionó en Francia, creando una textura hojaldrada y ligera.

El CROISSANT se convirtió en un símbolo de la panadería francesa.

Cada mañana, el aroma de los croissants recién horneados llenaba las calles de París. Junto con otras viennoiseries, como el pain au chocolat, el croissant se convirtió en una delicia amada por todos.

Y ASÍ, EL ARTE DEL LAMINADO Y LAS VIENNOISERIES SE EXTENDIÓ POR TODO EL MUNDO.



viennoiseries

LAMINADOS

Masa que se caracteriza por tener

MÚLTIPLES
CAPAS
DELGADAS

separadas por

GRASA,
generalmente
mantequilla, margarina o

MIMETIC 32



TIPOS DE LAMINADOS



CROISSANT



PAIN AU CHOCOLAT



NEW YORK ROLL



SUIZO



DANÉS



PARISINO



FLAT CROISSANT



CUBE



BOWTIE CROISSANT

y existen muchos más...



CLÁSICO

CREATIVO



EXPERIENCIA

VERSATILIDAD

SALUDABLE



Nuestros laminados están diseñados para ofrecer una **textura perfecta** y un **sabor inigualable**, elevando cada creación a un nuevo nivel de excelencia.





TIP

Para obtener un laminado óptimo y mantener la crocancia por más tiempo, **es fundamental utilizar una grasa de laminación de alta calidad, como Mimetic 32.**



UNA SOLUCIÓN COMPLETA



La elaboración de laminados redefine el producto final, mejorando su funcionalidad y estética para satisfacer las demandas modernas.

BASE:
• Okedo
• Easy Croissant
• Mimetic 32

DECORACIÓN:
• Belcolade Noir 55%

RELLENO:
• Belcostick 44%

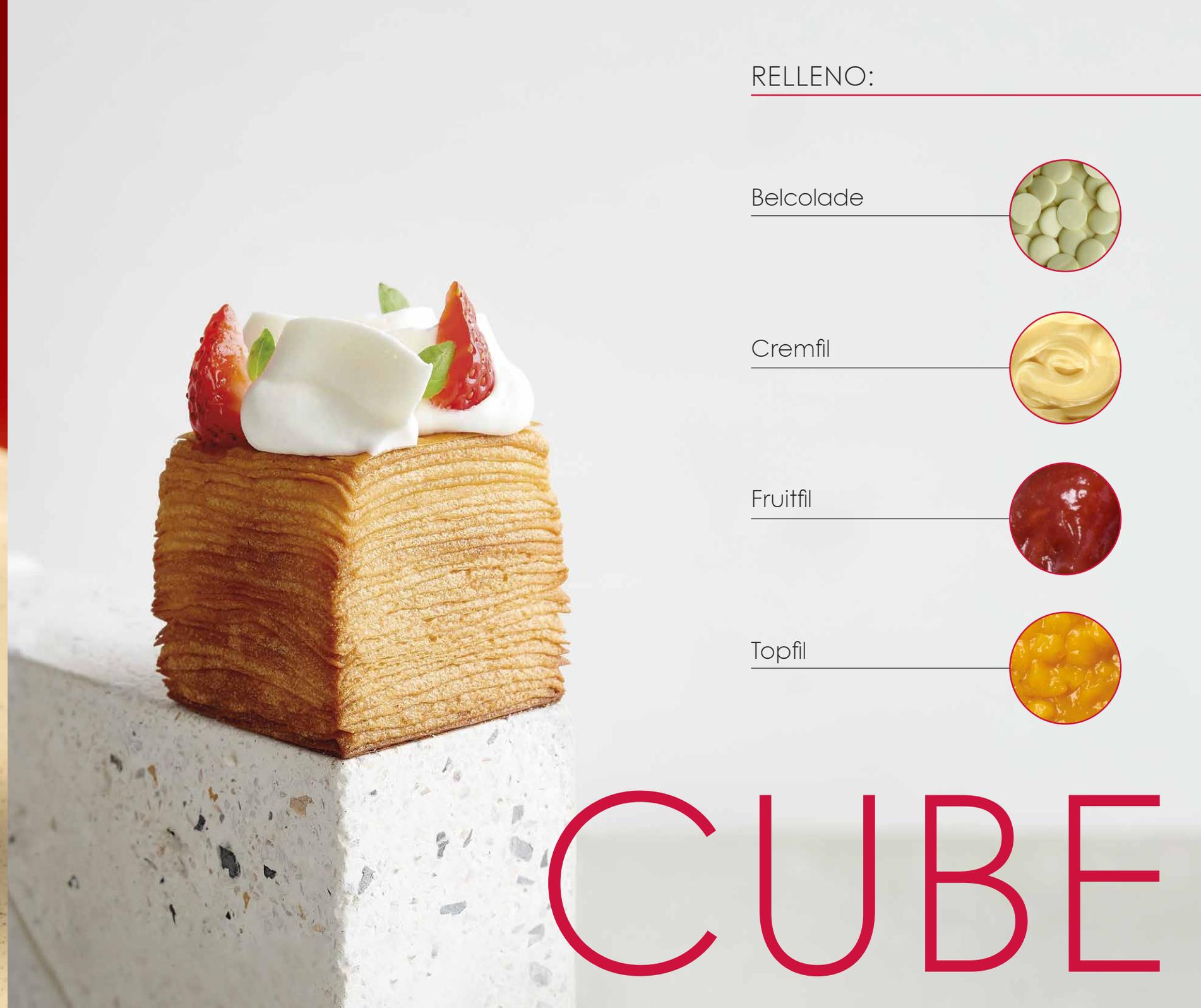
ACABADO:
• Sunset Glaze



DANÉS



CRAZY CROISSANT



PARISINO

ACABADO:
• Sublimo

RELLENO:
• CPT y Passionata

BASE:
• Okedo
• Easy Croissant
• Mimetic 32



BASE:
• Okedo
• Easy Croissant
• Mimetic 32
• Sunset Glaze

RELLENO:
• Cremfil
• Chocoavellanas



LAMINADO CON CHOCOAVELLANA

FLAT CROISSANT



DECORACIÓN:

- Belcolade Noir 55%
- Belcolade Light 34%
- Belcolade Blanc 30%

BASE:

- Okedo
- Easy Croissant
- Mimetic 32

ACABADO:

- Sublimo



NEW YORK ROLL



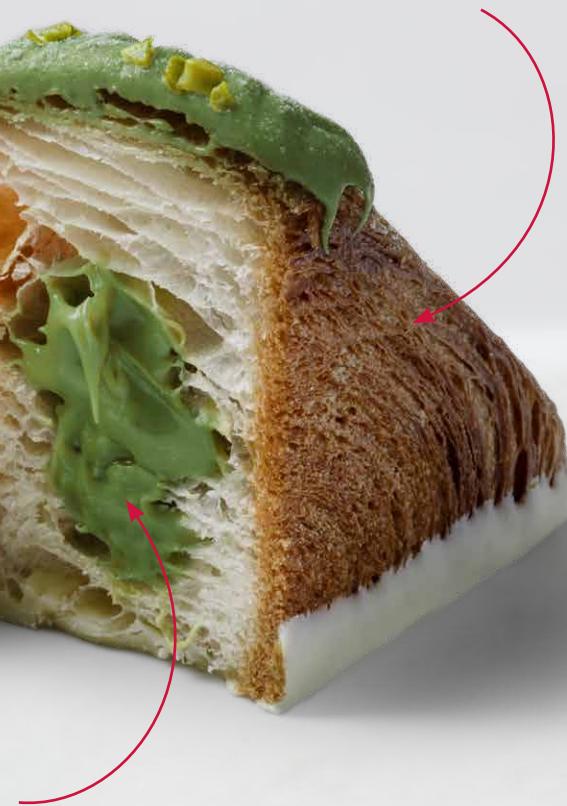
ACABADO:
• Sublimo



DECORACIÓN:
• Cremfil Pistacho



RELLENO:
• Cremfil Pistacho



BASE:
• Okedo
• Easy Croissant
• Mimetic 32



PAIN AU CHOCOLAT



DECORACIÓN:

- **Belcolade Noir 55%**

ACABADO:

- **Sublimo**

BASE:

- **Okedo**
- **Easy Croissant**
- **Mimetic 32**
- **Sunset Glaze**

RELLENO:

- **Belcostick 44%**



Este inspobook fue posible gracias a la colaboración
de nuestro **Técnico Especialista David Pérez**
