

Recetario **TEGRAL ALFAJOR**



NUEVO TEGRAL ALFAJOR

Premezcla para la **elaboración de tapas de alfajores.**

Rendimiento: 330 unidades | Listo para usar | Vida útil: 9 meses



COD: 4023530

PRESENTACIÓN
5kg

RECETA TAPAS DE ALFAJOR

Tegral Alfajor	1000 g
Margarina (o Manteca)	480 g
Huevos	170 g

- Colocar **Tegral Alfajor**, la margarina (o manteca) y el huevo en la batidora. Mezclar con paleta a una velocidad lenta durante 2 minutos o hasta lograr una masa homogénea.
- Estirar hasta un grosor aproximado de 4-5 mm y cortar según el diámetro deseado. Estibar.
- Cocinar aproximadamente a 180° C durante +/- 7 minutos.

*Los métodos y recetas recomendados son a modo orientativo, pueden variar según el equipamiento que se utilice.

Alfajor de Caramel



INGREDIENTES

Tapas

Tegral Alfajor	1000 g
Manteca o Margarina	480 g
Huevos	170 g

Ganache

Crema Chantypak	400 g
Carat Coverlux Caramel	400 g

Baño y decoración

Carat Coverliq Blanco	300 g
Carat Coverliq Negro	300 g

PROCEDIMIENTO

Tapas

- Colocar **Tegral Alfajor**, la margarina (o manteca) y el huevo en la batidora. Mezclar con paleta a una velocidad lenta durante 2 minutos o hasta lograr una masa homogénea.
- Estirar hasta un grosor aproximado de 4-5 mm y cortar según el diámetro deseado. Estibar.
- Cocinar aproximadamente a 180° C durante +/- 7 minutos.

Ganache

- En un bol apto microondas hervir la crema, agregar el **Carat Coverlux Caramel** y dejar reposar 2 minutos. Mezclar.
- Dejar enfriar en cámara o a temperatura ambiente.
- Con ayuda de la paleta o lira, batir en batidora hasta que la ganache quede aireada y de color más blanco.
- Con ayuda de una manga pastelera, rellenar los alfajores, tapar y bañar mitad con **Carat Coverliq Blanco** previamente fundido la mitad del alfajor. Dejar enfriar y repetir la acción del lado no bañado con **Carat Coverliq Negro**.

RENDIMIENTO

- 25 unidades de 80 g c/u aproximadamente.

Alfajor de limón



INGREDIENTES

Tapas

Tegral Alfajor	1000 g
Manteca o Margarina	480 g
Huevos	170 g

Ganache

Decorcrem Limón	800 g
------------------------	-------

Baño y decoración

Carat Coverliq Blanco	600 g
Cascaritas de limón confitadas	200 g

PROCEDIMIENTO

Tapas

- Colocar **Tegral Alfajor**, la margarina (o manteca) y el huevo en la batidora. Mezclar con paleta a una velocidad lenta durante 2 minutos o hasta lograr una masa homogénea.
- Estirar hasta un grosor aproximado de 4-5 mm y cortar según el diámetro deseado. Estibar.
- Cocinar aproximadamente a 180° C durante +/- 7 minutos.

Relleno

- Con ayuda de una manga pastelera con **Decorcrem Limón**, rellenar los alfajores, tapar y bañar con **Carat Coverliq Blanco** previamente fundido.
- Por arriba decorar con cascaritas de limón confitadas.

TIPS & TRUCOS

- Si es necesario, calentar el **Decorcrem Limón** hasta lograr una consistencia cremosa pero no muy fluida ya que sino no quedará una capa gruesa de relleno.

RENDIMIENTO

- 35 unidades de 85 g c/u aproximadamente.

Alfajor de maní



INGREDIENTES

Tapas

Tegral Alfajor	1000 g
Manteca o Margarina	480 g
Huevos	170 g
Maní pelado	100 g

Relleno de maní

Pasta de maní	300 g
---------------	-------

Relleno de dulce de leche

Dulce de leche	500 g
----------------	-------

PROCEDIMIENTO

Tapas

- Colocar **Tegral Alfajor**, la margarina (o manteca) y el huevo en la batidora. Mezclar con paleta a una velocidad lenta durante 2 minutos o hasta lograr una masa homogénea.
- Estirar hasta un grosor aproximado de 4-5 mm, esparcir los maníes y con ayuda de un palo de amasar aplastarlos un poco para que se peguen a la masa, cortar según el diámetro deseado. Estibar.
- Cocinar aproximadamente a 180° C durante +/- 7 minutos.

Relleno

- Con ayuda de una manga pastelera, rellenar solo los bordes de los alfajores con el dulce de leche, dejando en el centro libre para la pasta de maní.
- Con ayuda de otra manga, rellenar el centro de los alfajores con la pasta de maní. Tapar.

RENDIMIENTO

- **30 unidades de 80 g c/u aproximadamente.**

Alfajor de pistacho



INGREDIENTES

Tapas

Tegral Alfajor	1000 g
Manteca o Margarina	480 g
Huevos	170 g

Relleno

Crema Chantypak	200 g
Carat Coverlux Blanco	400 g
Pasta de pistachos	80 g

Baño y decoración

Carat Coverlux Blanco	500 g
Pistachos picados	50 g

PROCEDIMIENTO

Tapas

- Colocar **Tegral Alfajor**, la margarina (o manteca) y el huevo en la batidora. Mezclar con paleta a una velocidad lenta durante 2 minutos o hasta lograr una masa homogénea.
- Estirar hasta un grosor aproximado de 4-5 mm y cortar según el diámetro deseado. Estibar.
- Cocinar aproximadamente a 180° C durante +/- 7 minutos.

Relleno

- En un bol apto microondas hervir la crema, agregar el **Carat Coverlux Blanco** y dejar reposar 2 minutos.
- Mezclar.
- Una vez homogénea, incorporar la pasta de pistacho y dejar enfriar a temperatura ambiente hasta que tenga la textura necesaria.
- Con ayuda de una manga pastelera, rellenar los alfajores, tapar y bañar con **Carat Coverlux Blanco** previamente fundido.
- Decorar con algunos pistachos picados en la superficie.

RENDIMIENTO

- **35 unidades de 80 g c/u aproximadamente.**

Alfajor helado



INGREDIENTES

Tapas

Tegral Alfajor	1000 g
Manteca o Margarina	480 g
Huevos	170 g

Mousse dulce de leche

Dulce de leche repostero	400 g
Crema Chantypak	400 g

Mousse avellanas

Supercrem Avellanas	400 g
Crema Chantypak	400 g

Baño

Carat Coverliq Semiamargo	300 g
Avellanas picadas	100 g

PROCEDIMIENTO

Tapas

- Colocar **Tegral Alfajor**, la margarina (o manteca) y el huevo en la batidora. Mezclar con paleta a una velocidad lenta durante 2 minutos o hasta lograr una masa homogénea.
- Estirar hasta un grosor aproximado de 4-5 mm y cortar según el diámetro deseado. Estibar.
- Cocinar aproximadamente a 180° C durante +/- 7 minutos.

Relleno dulce de leche

- En el bol de la batidora batir el dulce de leche con la crema hasta lograr consistencia aireada y homogénea.
- Con una manga pastelera con pico liso, rellenar con la mousse de dulce de leche los bordes dejando un centro sin relleno.

Relleno avellanas

- En el bol de la batidora batir el **Supercrem Avellanas** (previamente ablandado en microondas o a baño maría) con la crema hasta lograr consistencia aireada y homogénea.
- Con una manga pastelera con pico liso, rellenar con la mousse de avellanas el centro que había quedado vacío. Tapar con la otra tapa.
- Llevar a congelar.
- Una vez fríos, bañar la mitad de cada alfajor con **Carat Coverliq Semiamargo** previamente fundido y espolvorear con avellanas molidas.

RENDIMIENTO

- **45 unidades de 80 g c/u aproximadamente.**

Alfajor infantil



INGREDIENTES

Tapas

Tegral Alfajor	1000 g
Manteca o Margarina	480 g
Huevos	170 g

Relleno

Dulce de leche	700 g
Chips de chocolate	50 g

Cobertura

Carat Coverlux Blanco	500 g
Colorante liposoluble	c/n
Granas de colores	c/n

PROCEDIMIENTO

Tapas

- Colocar **Tegral Alfajor**, la margarina (o manteca) y el huevo en la batidora. Mezclar con paleta a una velocidad lenta durante 2 minutos o hasta lograr una masa homogénea.
- Estirar hasta un grosor aproximado de 4-5 mm y cortar según el diámetro deseado. Estibar.
- Cocinar aproximadamente a 180° C durante +/- 7 minutos.

Relleno dulce de leche

- Mezclar el dulce de leche con los chips de chocolate y pasar a una manga.
- Rellenar los alfajores con la mezcla anterior.

Cobertura

- Fundir el **Carat Coverlux Blanco** y colocar el colorante liposoluble.
- Con un mixer, mezclar bien la preparación hasta lograr que quede un color homogéneo.
- Bañar cada uno de los alfajores y decorar con granas de colores.

RENDIMIENTO

- **48 unidades de 60 g c/u aproximadamente.**

Alfajor triple



INGREDIENTES

Tapas

Tegral Alfajor	1000 g
Manteca o Margarina	480 g
Huevos	170 g

Relleno y baño

Dulce de leche repostero	600 g
Supercrem Avellanas	400 g
Carat Coverliq Semiamargo	500 g
Micro pelotitas de cereal bañado	200 g

PROCEDIMIENTO

Tapas

- Colocar **Tegral Alfajor**, la margarina (o manteca) y el huevo en la batidora. Mezclar con paleta a una velocidad lenta durante 2 minutos o hasta lograr una masa homogénea.
- Estirar hasta un grosor aproximado de 4-5 mm y cortar según el diámetro deseado. Estibar.
- Cocinar aproximadamente a 180° C durante +/- 7 minutos.

Relleno

- Con una manga pastelera con pico liso, rellenar una tapa con dulce de leche y tapar con otra tapa, sobre esta colocar el **Supercrem Avellanas** y tapar.
- Dejar enfriar.
- Bañar con **Carat Coverliq Semiamargo** previamente fundido y colocar micro cereales en la superficie del alfajor.

RENDIMIENTO

- **30 unidades de 110 g c/u aproximadamente.**

Alfajor de café



INGREDIENTES

Tapas

Tegral Alfajor	1000 g
Manteca o Margarina	480 g
Huevos	170 g

Relleno de chocolate blanco

Crema Chantypak	100 g
Carat Coverlux Blanco	200 g

Relleno de café

Crema Chantypak	100 g
Carat Coverlux Blanco	200 g
Café instantáneo	40 g

Baño y decoración

Carat Coverliq Semiamargo	500 g
Nibs de cacao	100 g

PROCEDIMIENTO

Tapas

- Colocar **Tegral Alfajor**, la margarina (o manteca) y el huevo en la batidora. Mezclar con paleta a una velocidad lenta durante 2 minutos o hasta lograr una masa homogénea.
- Estirar hasta un grosor aproximado de 4-5 mm y cortar según el diámetro deseado. Estibar.
- Cocinar aproximadamente a 180° C durante +/- 7 minutos.

Relleno de chocolate blanco

- En un bol apto microondas hervir la crema, agregar el **Carat Coverlux Blanco** y dejar reposar 2 minutos. Mezclar.
- Una vez homogénea dejar enfriar a temperatura ambiente hasta que tenga la textura necesaria.
- Con ayuda de una manga pastelera, rellenar solo los bordes de los alfajores dejando en el centro un espacio para el relleno de café.

Relleno de café

- En un bol apto microondas hervir la crema, agregar el **Carat Coverlux Blanco** y dejar reposar 2 minutos. Agregar el café instantáneo disuelto en dos cucharadas de la crema de la receta. Mezclar.
- Una vez homogénea dejar enfriar a temperatura ambiente hasta que tenga la textura necesaria.
- Con ayuda de una manga pastelera, rellenar el interior de las tapitas donde no se había rellenado previamente. Tapar y bañar con **Carat Coverliq Semiamargo** previamente fundido.
- Decorar con nibs de cacao en la superficie.

RENDIMIENTO

- **55 unidades de 50 g c/u aproximadamente.**

Conitos



INGREDIENTES

Bases

Tegral Alfajor	500 g
Manteca o Margarina	240 g
Huevos	85 g

Relleno y baño

Dulce de leche repostero	600 g
Avellanas	100 g
Carat Coverliq Semiamargo	400 g

PROCEDIMIENTO

Bases

- Colocar **Tegral Alfajor**, la margarina (o manteca) y el huevo en la batidora. Mezclar con paleta a una velocidad lenta durante 2 minutos o hasta lograr una masa homogénea.
- Estirar hasta un grosor aproximado de 4-5 mm y cortar según el diámetro deseado. Estibar.
- Cocinar aproximadamente a 180° C durante +/- 7 minutos.

Relleno

- Con una manga pastelera con pico liso, hacer una base de dulce de leche en la tapita, colocar una avellana previamente tostada y hacer un copito con el dulce de leche sobre la avellana.
- Bañar con **Carat Coverliq Semiamargo** previamente fundido.

RENDIMIENTO

- 65 unidades de 40 g c/u aproximadamente.

Tarta copitos



INGREDIENTES

Base

Tegral Alfajor	500 g
Manteca o Margarina	240 g
Huevos	85 g

Relleno

Dulce de leche repostero	1000 g
--------------------------	--------

Baño

Carat Coverflex Negro	500 g
------------------------------	-------

PROCEDIMIENTO

Base

- Colocar **Tegral Alfajor**, la margarina (o manteca) y el huevo en la batidora. Mezclar con paleta a una velocidad lenta durante 2 minutos o hasta lograr una masa homogénea.
- Estirar de 4 mm de espesor y forrar tarteras individuales.
- Ponerles algún material de carga para que no se hagan globos o se bajen los bordes y hornear a 180° C por 10 minutos aproximadamente. Retirar el material de carga y hornear 5 minutos más o hasta que este cocida.

Relleno y baño

- Con ayuda de una manga pastelera con pico liso, hacer copitos de dulce de leche en la tarta.
- Bañar con **Carat Coverflex Negro** previamente fundido.

RENDIMIENTO

- 5 unidades de 450 g c/u aproximadamente.



Seguinos en:



Puratos S.A. Argentina C.I.I.E.

Saavedra 2557 | (B16t10AAG) El Talar | Buenos Aires | Argentina

Tel: 0800-555-3000 | E-mail: argentinainfo@puratos.com | web: www.puratos.com.ar