



RECETARIO

Magia

que se comparte



LA MAGIA ESTÁ EN LOS INGREDIENTES

- * Premezclas para elaborar pan dulce, panettone, roscas, rolls de canela y bollería en general.
- * Soportan alta cantidad de frutas.



EASY PANETTONE
Premezcla al 20%
BOLSA: 5 KG
COD.: 4006243



TEGRAL PANETTONE
Premezcla al 100%
BOLSA: 10 KG
COD.: 4004590



TEGRAL PANETTONE BLACK
Premezcla al 100%
BOLSA: 10 KG
COD.: 4028485

Porque son las **MEJORES SOLUCIONES** para estas fiestas.

- ✓ Porque están cuidadosamente formuladas con **TECNOLOGÍA MELTING**, ideal para este tipo de productos.
- ✓ Esta tecnología enzimática asegura una **TEXTURA PREMIUM Y SUAVE** que perdura en el tiempo.



**MIGA
HÚMEDA**



Mejora la suavidad desde el primer día hasta el final de su vida útil.

**MIGA
EXTRA
SUAVE**



Garantiza una humedad óptima en la miga, pero sin volverla pegajosa.

**MORDIDA
CORTA**



Garantiza una sensación de perfecta fusión en la boca.

**TEXTURA
RESCILIENTE**



Resistencia al transporte, manipulación en mostrador y rebanado.

**MAYOR VIDA ÚTIL Y MENOS
DESPERDICIOS**

**EXPERIENCIA DE CONSUMO
SUPERIOR PARA TUS CLIENTES**

TEGRAL PANETTONE BLACK

Premezcla completa con cacao para la elaboración de pan dulce, rosas y bollería.

¿Cómo es?

- ✓ **COLOR PROFUNDO E INTENSO**
Gracias a una combinación única de cacaos, que otorgan un **tono marrón oscuro y tentador**.
- ✓ **PERFIL DE SABOR EQUILIBRADO**
De **dulzor moderado**, característico del cacao.
- ✓ **TEXTURA HÚMEDA Y ESPONJOSA:**
Gracias a la **Tecnología Melting** que genera una **miga suave y aireada** que se deshace en la boca.

¿Cómo usarlo?

- ✓ Para la masa solo necesitas agregar agua, huevos, margarina y levadura.
- ✓ Como inclusiones te sugerimos usar gotas de chocolate y cascaritas de cítricos.

¿Cómo te ayuda?

- ✓ **Fácil elaboración.** No necesitas agregar cacao.
- ✓ **Excelente volumen y salto en el horno.**
- ✓ **Frescura hasta 2 meses.**



**LA NOVEDAD
DEL AÑO!**

**¡Sumalo como opción
a tu propuesta
navideña!**

PRESENTACIÓN: Bolsa x 10 kg
COD.: 4028485

Rinde: 38 un. de 600 g
aproximadamente
(con 70% de carga)

PAN DULCES

Dale un **GIRO CREATIVO** a tu propuesta tradicional y **anímate** a incorporar al menos una opción innovadora que sorprenda a tus clientes!

PINK PANETTONE

Página 5



CARROTTONE ESPECIADO

Página 7



PAN DULCE MEDITERRÁNEO

Página 9



PANETTONE LIMONETTO

Página 6



CHOCOTTONE CON DAMASCOS

Página 8



PANETTONE PINK



INGREDIENTES

MASA

Tegral Panettone	2000 g
Levadura Okedo Brown	90 g
Agua	790 g
Huevo	240 g
Margarina	300 g
Remolacha en polvo	4 g
Arándanos congelados	300 g
Arándanos deshidratados	300 g
Carat Coverlux Blanco	600 g

SOLUCIÓN DE BRILLO	g	% sobre Sunset Glaze
Sunset Glaze	75	100 %
Agua	15	20 %

*Por unidad estimamos 9 g de solución de brillo.

RELLENO

Vivafil frambuesa	500 g
--------------------------	-------

GLASÉ

Ovablanca	250 g
Agua	50 g
Jugo de limón	5 g

DECORACIÓN

Arándanos deshidratados	150 g
-------------------------	-------



PREPARACIÓN

MASA

- Colocar todos los ingredientes de la masa (excepto la Margarina, el **Carat Coverlux Blanco** y los arándanos) en la amasadora, y amasar por aproximadamente 5 minutos a velocidad lenta y 5 minutos en velocidad rápida. Incorporar la Margarina y continuar amasando 3 minutos en rápida, hasta lograr una red de gluten elástica.
- Agregar los arándanos y el **Carat Coverlux Blanco**, amasar a velocidad lenta hasta lograr una buena distribución en la masa.
- Dividir en piezas de 450 g, bollar y colocar en moldes para pan dulce.
- Fermentar hasta observar que el centro de la masa coincida con la altura del borde del molde o hasta que duplique su volumen.
- Pintar la superficie con solución de brillo, hecha con **Sunset Glaze** diluido al 20 % con agua.
- Hornear a +/- 170°C durante 30 minutos aproximadamente sin vapor.

RELLENO Y DECORACIÓN

- Colocar el relleno **Vivafil Frambuesa** en una manga con pico fino, y hacer pequeñas inyecciones de relleno desde la superficie del pan dulce.
- Para el glase colocar todos los ingredientes dentro de un bowl y batir enérgicamente con batidor de mano hasta obtener homogeneidad en el glase.
- Decorar cada pan dulce con el glase y los arándanos deshidratados.

RENDIMIENTO

- 10 un. de 510 g c/u aproximadamente.



PANETTONE LIMONETTO



INGREDIENTES

MASA

Tegral Panettone	2000 g
Huevo	240 g
Levadura Okedo Brown	90 g
Agua	790 g
Margarina	300 g
Esencia de limón	5 g
Ralladura de limón	20 g
Cascaritas de limón	600 g
Carat Coverlux Blanco	600 g

SOLUCIÓN DE BRILLO	g	% sobre Sunset Glaze
Sunset Glaze	75	100 %
Agua	15	20 %

*Por unidad estimamos 9 g de solución de brillo.

GLASÉ

Ovablanca	250 g
Agua	50 g
Jugo de limón	5 g

DECORACIÓN

Rodajas de limón secas	100 g
------------------------	-------



PREPARACIÓN

MASA

- Colocar todos los ingredientes de la masa (excepto la Margarina, el **Carat Coverlux Blanco** chocolate blando y las cascaritas de limón) en la amasadora, y amasar por aproximadamente 5 minutos a velocidad lenta y 5 minutos en velocidad rápida. Incorporar la Margarina y continuar amasando 3 minutos en rápida, hasta lograr una red de gluten elástica.
- Agregar las cascaritas de limón y el **Carat Coverlux Blanco**, amasar a velocidad lenta hasta lograr una buena distribución en la masa.
- Dividir en piezas de 450 g, bollar y colocar en moldes para pan dulce.
- Fermentar hasta observar que el centro de la masa coincida con la altura del borde del molde o hasta que duplique su volumen.
- Pintar la superficie con solución de brillo, hecha con **Sunset Glaze** diluido al 20 % con agua.
- Hornear a +/- 170°C durante 30 minutos aproximadamente sin vapor.

DECORACIÓN

- Para el glaseado colocar todos los ingredientes dentro de un bowl y batir energicamente con batidor de mano hasta obtener homogeneidad en el glaseado.
- Decorar cada pan dulce con el glaseado y las rodajas de limón secas.

RENDIMIENTO

- 10 un. de 455 g c/u aproximadamente.

PURATIP *

- Una opción interesante es reemplazar parcialmente las cascaritas de limón por damascos secos, cuya dulzura y acidez complementa muy bien esta combinación de sabores.



CARROTTONE

Un pan dulce inspirado en el carrot cake.



INGREDIENTES

MASA

Harina 000	2000 g
Easy Panettone	400 g
Azúcar negra	480 g
Agua	960 g
Huevo	320 g
Margarina	400 g
Levadura Okedo Brown	70 g
Zanahoria rallada	700 g
Canela	10 g
Pasas de uva rubia	200 g
Pasas de uva negras	200 g
Nueces	200 g

SOLUCIÓN DE BRILLO	g	% sobre Sunset Glaze
Sunset Glaze	100	100 %
Agua	20	20 %

*Por unidad estimamos 9 g de solución de brillo.

GLASÉ

Ovablanca	250 g
Agua	50 g
Jugo de limón	5 g

DECORACIÓN

Nueces	100 g
Pasas rubias	100 g
Pasas negras	100 g
Zanahorias azucaradas	100 g



PREPARACIÓN

MASA

- Mezclar en un bowl el azúcar negra con la zanahoria rallada y reservar.
- Por otro lado, en la amasadora incorporar todos los ingredientes de la masa menos las pasas, las nueces y la Margarina. Amasar por 5 minutos en lenta y agregar la mezcla de azúcar negra y zanahorias al amasado.
- Amasar por 4 minutos en rápida e incorporar la Margarina hasta formar una red de gluten elástica.
- Agregar las pasas y las nueces, amasar a velocidad lenta hasta lograr una buena distribución en la masa.
- Dividir en piezas de 450 g, bollar y colocar en moldes para pan dulce.
- Fermentar hasta observar que el centro de la masa coincida con la altura del borde del molde o hasta que duplique su volumen.
- Pintar la superficie con solución de brillo, hecha con **Sunset Glaze** diluido al 20 % con agua.
- Hornear a +/- 170°C durante 30 minutos aproximadamente sin vapor.

DECORACIÓN

- Para el glasé colocar todos los ingredientes dentro de un bol y batir enérgicamente con batidor de mano hasta obtener homogeneidad en el glasé.
- Decorar cada pan dulce con el glaseado y por encima las nueces, pasas y zanahorias azucaradas.

RENDIMIENTO

- 13 un. de 470 g c/u aproximadamente.



CHOCOTONE CON DAMASCOS



INGREDIENTES

MASA

Tegral Panettone Black	2000 g
Agua	830 g
Huevo	260 g
Levadura Okedo	60 g
Margarina	300 g
Carat Coverlux Semiamargo	800 g
Damascos secos	600 g

SOLUCIÓN DE BRILLO	g	% sobre Sunset Glaze
Sunset Glaze	75	100 %
Agua	15	20 %

DECORACIÓN

Carat Decorcrem Semiamargo	400 g
Damascas secos	200 g
Carat Coverlux Semiamargo	250 g



PREPARACIÓN

MASA

- Colocar todos los ingredientes (excepto la Margarina, el **Carat Coverlux Semiamargo** y los damascos) en la amasadora, y amasar por aproximadamente 5 minutos a velocidad lenta y 5 minutos en velocidad rápida. Incorporar la Margarina y continuar amasando 3 minutos en rápida, hasta lograr una elástica red de gluten.
- Agregar los damascos y el **Carat Coverlux Semiamargo**, amasar a velocidad lenta hasta lograr una buena distribución en la masa.
- Dividir en piezas de 450 g, bollar y colocar en moldes para pan dulce.
- Fermentar hasta observar que el centro de la masa coincida con la altura del borde del molde o hasta que duplique su volumen.
- Pintar la superficie con solución de brillo, hecha con **Sunset Glaze** diluido al 20 % con agua.
- Hornear a +/- 170°C durante 30 minutos aproximadamente sin vapor.
- Decorar con **Carat Decorcrem Semiamargo**, los damascos y unas ramas de **Carat Coverlux Semiamargo**.

RENDIMIENTO

- 10 un. de 500 g c/u aproximadamente.

PURATIP *

- Una excelente alternativa a los damascos son las cascaritas de naranja, ya que armonizan perfectamente con el perfil semiamargo del pan dulce.



PAN DULCE MEDITERRÁNEO



INGREDIENTES

MASA

Harina 000	1500 g
Puravita Granos Andinos	1000 g
Easy Panettone	500 g
Agua	900 g
Levadura Okedo Brown	110 g
Azúcar	200 g
Huevo	320 g
Margarina	460 g
Extracto de tomate	300 g
Queso sardo	250 g
Queso parmesano	250 g
Tomates deshidratados	600 g
Aceitunas negras	300 g

SOLUCIÓN DE BRILLO

	g	% sobre Sunset Glaze
--	---	----------------------

Sunset Glaze	100	100 %
Agua	20	20 %

*Por unidad estimamos 9 g de solución de brillo.

DECORACIÓN

Tomates secos	500 g
Aceitunas	500 g
Queso rallado	500 g



PREPARACIÓN

MASA

- Amasar todos los ingredientes (excepto la margarina, las aceitunas, los tomates secos y los quesos) por aproximadamente 5 minutos a velocidad lenta y 8 minutos en rápida, hasta lograr una elástica red de gluten.
- Una vez lograda la red de gluten, incorporar la margarina y amasar 1 minuto hasta integrar.
- Agregar las aceitunas, los tomates ya hidratados y los quesos cortados en cubos y amasar a velocidad lenta hasta lograr una buena distribución en la masa.
- Dividir en piezas de 500 g, bollar y colocar en moldes para pan dulce.
- Fermentar hasta observar que el centro de la masa coincida con la altura del borde del molde o hasta que duplique su volumen.
- Pintar la superficie con solución de brillo, hecha con **Sunset Glaze** diluido al 20 % con agua y decorar la superficie con queso rallado.
- Hornear a +/- 170°C durante 30 minutos aproximadamente sin vapor.
- Finalizar con tomates secos y aceitunas.

RENDIMIENTO

- 13 un. de 575 g c/u aproximadamente.



¡Reimaginá tu PAN DULCE!

¿Quién dijo que el pan dulce solo se disfruta en su forma clásica?

Esta Navidad, animate a jugar con los moldes y descubrí nuevas maneras de presentar este infaltable de las fiestas.

PANDORO

Es un clásico italiano con forma de estrella, sin frutas y cubierto de azúcar impalpable que recuerda a los Alpes nevados. Su **miga suave y dorada** lo convierte en una opción elegante y deliciosa para estas fiestas!



PAN DULCE DE MOLDE

Vas a poder cortarlo en rebanadas perfectas. ¡Sugerile a tus clientes que son ideales para preparar **tostados de pan dulce** o **deliciosas tostadas francesas de pan dulce**!



PANDORO



INGREDIENTES

PREFERMENTO

Harina 000	1000 g
Agua	400 g
Azúcar	150 g
Manteca	100 g
Yemas	200 g
Levadura Okedo Brown	40 g

AMASIJO

Harina 0000	250 g
Azúcar	250 g
Yemas	250 g
Manteca	250 g
Easy Panettone	250 g
Sal	35 g
Ralladura de limón	10 g
Ralladura de naranja	10 g

DECORACIÓN

Azúcar impalpable	80 g
-------------------	------



PREPARACIÓN

PANDORO

- Colocar los ingredientes del prefermento en la amasadora, amasar por 5 minutos en lenta y dejar fermentar por una hora.
- Una vez pasado el tiempo, incorporar los ingredientes del amasijo en la misma amasadora y amasar de 8 a 10 minutos adicionales.
- Cortar bollos de 400 g de masa y colocarlos en los moldes respectivos previamente enmantecados y enharinados.
- Fermentar hasta que la masa llegue al borde del molde.
- Cocinar a 170°C por 30 minutos, desmoldar en caliente y colocar en rejilla.
- Decorar con azúcar impalpable.

RENDIMIENTO

- 8 un. de 370 g c/u aproximadamente.



PAN DULCE DE MOLDE



INGREDIENTES

MASA

Easy Panettone	200 g
Harina 000	1000 g
Azúcar	240 g
Agua	480 g
Huevo	160 g
Margarina	200 g
Levadura Okedo Brown	30 g
Esencia de vainilla	2 g
Esencia de almendras	2 g
Fruta escurrida	500 g

SOLUCIÓN DE BRILLO	g	% sobre Sunset Glaze
Sunset Glaze	45	100 %
Agua	9	20 %

*Por unidad estimamos 9 g de solución de brillo.



PREPARACIÓN

MASA

- Colocar en la amasadora todos los ingredientes, excepto la margarina y la fruta escurrida, y amasar por aproximadamente 3 minutos a velocidad lenta y 4 minutos en rápida.
- Incorporar la margarina y continuar amasando en velocidad rápida aproximadamente 4 minutos hasta lograr una red de gluten suave y elástica.
- Pasar a velocidad lenta e incorporar la fruta escurrida.
- Dividir en 6 piezas de 470 g, bollar y colocar en moldes de pan de molde.
- Fermentar hasta observar que el centro de la masa coincida con la altura del borde del molde o hasta que duplique su volumen.
- Pintar la superficie con solución de brillo, hecha con **Sunset Glaze** diluido al 20 % con agua.
- Hornear a +/- 170°C durante 30 minutos aproximadamente sin vapor.

RENDIMIENTO

- 6 un. de 420 g c/u aproximadamente.



MÁS ALLÁ del pan dulce

Los **laminados** están en auge y también llegaron para transformar la Navidad.

Esta técnica, no solo aporta textura y sabor, sino que también permite crear presentaciones visuales impactantes.



¡Ideales para vender como
un presente de fin de año!

PINITOS LAMINADOS



INGREDIENTES

MASA

Harina 000	300 g
Harina 0000	700 g
Agua	450 g
Sal	20 g
Levadura Okedo Brown	16 g
Azúcar	100 g
Margarina	50 g
S500 Factura	7 g

EMPASTE

Mimetic 32	500 g
-------------------	-------

SOLUCIÓN DE BRILLO	g	% sobre Sunset Glaze
Sunset Glaze	70	100 %
Agua	21	30 %

*Por unidad estimamos 9 g de solución de brillo.

DECORACIÓN

Carat Supercrem Maní ó Carat Supercrem Pistacho	500 g
Maní picado o Pistacho picado	62 g
Brillo Multifusos	200 g
Agua	60 g



PREPARACIÓN

MASA

- Amasar todos los ingredientes junto en amasadora por 3 minutos en lenta y luego 7 minutos en rápida
- Estirar la masa en forma rectangular y colocar una plancha de **Mimetic 32** encima; cerrar formando un sobre.
- Laminar en laminadora o sobadora con 1 vuelta simple y 1 vuelta doble, dando 30 minutos de reposo entre vuelta y vuelta.
- Estirar hasta lograr un espesor de 3,5 mm.
- Cortar en rectángulos de 15 cm por 4 cm.
- Enrollar y disponer en un molde de papel de pan dulce de 250 g y llevar a fermentar.
- Pintar la superficie con solución de brillo, hecha con **Sunset Glaze** diluido al 30 % con agua.
- Hornear a 200°C por 18 minutos.

DECORACIÓN

- Colocar el relleno deseado dentro de una manga con boquilla lisa y fina, y rellenar a gusto. Sugerimos hacer pequeñas incisiones en la base de cada pinito y rellenar desde abajo.
- Para el almíbar colocar **Brillo Multifusos** en una paila a fuego lento o en microondas. Empezar a derretir mientras que mezcla el producto. Cuando el producto se encuentre homogéneo (sin grumos) retirar del fuego. Evitar pasar los 95°C.
- Agregar el agua y mezclar para incorporar.
- Dejar reposar y aplicar con pincel sobre cada pinito cuando el brillo este a 80°C.
- Finalizar con hilos o copos del relleno deseado más grana de maní o pistachos.

RENDIMIENTO

- 31 un. de 88 g c/u aproximadamente.



ROSCA LAMINADA



INGREDIENTES

MASA

Harina 000	300 g
Harina 0000	700 g
Agua	450 g
Sal	20 g
Levadura Okedo Brown	16 g
Azúcar	100 g
Margarina	50 g
\$500 Factura	7 g

EMPASTE

Mimetic 32	500 g
-------------------	-------

SOLUCIÓN DE BRILLO	g	% sobre Sunset Glaze
Sunset Glaze	50	100 %
Agua	15	30 %

*Por unidad estimamos 9 g de solución de brillo.



PREPARACIÓN

MASA

- Amasar todos los ingredientes del amasijo en amasadora por 3 minutos en lenta y luego 7 minutos en rápida
- Estirar la masa en forma rectangular y formar un sobre colocando la **Mimetic 32** adentro.
- Laminar en laminadora o sobadora con 1 vuelta simple y 1 vuelta doble, dando 30 minutos de reposo entre vuelta y vuelta.
- Estirar hasta lograr un espesor de 2 cm.

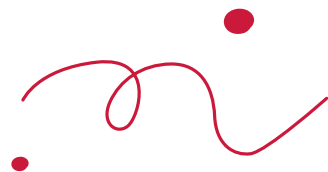
TÉCNICA DE LAMINADO EXPUESTO

- Con ayuda de una regla, cortar tiras de 0,5 cm desde uno de los extremos del rectángulo de masa.
- Colocar cuidadosamente las tiras sobre el extremo opuesto, de manera que el laminado quede expuesto y visible
- Una vez cubierta toda la superficie de la masa, cortar rectángulos de 10 x 6 cm, con un peso aproximado de 45 g cada uno.
- Doblar cada rectángulo al medio y disponer 8 unidades en un molde de papel para rosca, formando una especie de flor.

FERMENTACIÓN Y HORNEADO

- Llevar a fermentar.
- Una vez finalizada la fermentación, pintar la superficie con solución de brillo, hecha con **Sunset Glaze** diluido al 30 % con agua.
- Hornear a 200° por 18 minutos.

ROSCA LAMINADA



DECORACIÓN

Cremy 4x4	400 g
Leche	1000 g
Cerezas	100 g
Higos en almíbar	100 g
Azúcar grana	100 g
Harmony Cold	60 g

DECORACIÓN

- Para la crema pastelera mezclar la leche con **Cremy 4x4** y batir en batidora en velocidad rápida hasta que espese. Dejar reposar 5 minutos.
- Colocar la crema pastelera en manga y decorar las rosas.
- Decorar con cerezas e higos en almíbar
- Pintar con **Harmony Cold**, nuestro brillo en frío de sabor neutro y listo para usar. Éste no solo mejora la apariencia, sino que además evita la oxidación de la fruta y la crema.
- Finalizar con azúcar grana.

RENDIMIENTO

- 6 un. de 620 g c/u aproximadamente.



BOX MINI BUDINES

Una propuesta ideal para que tus clientes prueben un poco de todo o usen para regalar!

Porque la pastelería, además de deliciosa, siempre es un buen presente para agasajar en las fiestas!

MARMOLADO DE NARANJA Y CACAO

Un clásico que
nunca falla

BUDÍN CHOCOMANÍ

Una combinación
irresistible

DE ARÁNDANOS Y MOUSSE SEMIAMARGA DE FRAMBUESA

El favorito
de muchos

BUDIN MARMOLADO DE NARANJA Y CACAO



INGREDIENTES

BASE

Tegral Allegro	1000 g
Manteca	500 g
Huevo	500 g
Cacao en polvo	50 g
Ralladura de naranja	20 g

RELLENO

Carat Decorcrem Blanco	500 g
Ralladura de naranja	10 g

BAÑO

Carat Decorcrem Semiamargo	500 g
Naranjas confitadas	100 g



PREPARACIÓN

BASE

- Suavizar manteca batiendo con lira, incorporar los huevos y **Tegral Allegro**. Perfumar con ralladura de naranja y batir durante 4 minutos a velocidad media hasta obtener una preparación homogénea.
- Separar un tercio de la preparación e incorporarle el cacao.
- Rellenar moldes para mini budines, completando un total de 130 g de batidos (ir alternando la base de naranja con la de cacao para obtener el efecto marmolado deseado).
- Hornear a 180°C por 20 minutos aproximadamente.

DECORACIÓN

- Colocar **Carat Decorcrem Blanco** en un bowl y perfumar con ralladura de naranja.
- Colocar la preparación en una manga y cubrir la superficie de cada mini budín de manera uniforme.
- Fundir **Carat Decorcrem Semiamargo** y bañar cada budín sobre una rejilla.
- Finalizar a gusto con naranjas confitadas.

RENDIMIENTO

- 18 un. de 195 g c/u aproximadamente.



BUDIN DE ARÁNDANOS Y MOUSSE SEMIAMARGA DE FRAMBUESA



INGREDIENTES

BASE

Tegral Allegro	1000 g
Manteca	500 g
Huevo	500 g
Arándanos congelados	500 g

RELLENO

Carat Coverlux Semiamargo	300 g
Chantipak	200 g
Vivafil Frambuesa	100 g

BAÑO

Carat Decorcrem Blanco	500 g
Arándanos deshidratados	20 g



PREPARACIÓN

BASE

- Suavizar la manteca batiendo con lira, incorporar los huevos y **Tegral Allegro**.
- Agregar los arándanos y batir durante 4 minutos a velocidad media hasta obtener una preparación homogénea.
- Colocar 130 g de la preparación en moldes de mini budines.
- Hornear a 180°C por 20 minutos aproximadamente.

DECORACIÓN

- Realizar una ganache con **Carat Coverlux Semiamargo**, **Chantipak** y **Vivafil Frambuesa**.
- Colocar la ganache en una manga y dejar enfriar hasta que tome cuerpo. Cubrir la superficie de cada mini budín de manera uniforme.
- Fundir **Carat Decorcrem Blanco** y bañar cada budín sobre una rejilla.
- Finalizar a gusto con arándanos o frambuesas deshidratadas.

RENDIMIENTO

- 18 un. de 195 g c/u aproximadamente.



BUDIN CHOCOMANÍ



INGREDIENTES

BASE

Tegral Satin Cream Cake Chocolate	1000 g
Aceite	200 g
Agua	250 g
Huevo	350 g
Maní picado	400 g

RELLENO

Carat Supercrem Maní	500 g
Maní picado	300 g

BAÑO

Carat Coverlux Leche	800 g
-----------------------------	-------



PREPARACIÓN

BASE

- Colocar el **Tegral Satin Cream Cake Chocolate** y todos los líquidos en una batidora y con ayuda de una paleta mezclar a velocidad media por 2 minutos.
- Incorporar el maní troceado y batir a velocidad lenta hasta lograr una buena distribución.
- Colocar 110 g de la preparación en moldes de papel de mini budines.
- Hornear a 180°C por 20 minutos o hasta introducir un palillo y que salga seco.

DECORACIÓN

- Aguardar hasta que los budines se enfrién
- Colocar **Carat Supercrem Maní** en una manga y cubrir la superficie de cada mini budín de manera uniforme.
- Colocar maní picado encima de la capa de **Carat Supercrem Maní**.
- Fundir **Carat Coverlux Leche** y bañar cada budín sobre una rejilla.

RENDIMIENTO

- 17 un. de 230 g c/u aproximadamente.





Seguinos en:



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

Saavedra 2557 | (B16†10AAG) El Talar | Buenos Aires | Argentina
Tel: 0800-555-3000 | E-mail: argentinainfo@puratos.com | web: www.puratos.com.ar