

RECETARIO

# CARAT SUPERCREM PISTACHIO



# CARAT SUPERCREM PISTACHIO



**Relleno de pistacho** listo para usar,  
ideal para elaboraciones de pastelería,  
panadería y chocolatería.



**APTO HORNEO**

**13% PISTACHO**



**LISTO  
PARA USAR**



**TEXTURA SUAVE  
Y CREMOSA**



Presentación: Balde 5 KG  
Código: 4004366  
Vida útil: 18 meses





# Alfabrownie de pistacho



# Alfabrownie de pistacho



## INGREDIENTES

### Tapas brownie

<b>Tegral Brownie Tradicional</b>	<b>1000 g</b>
Huevos	200 g
Aceite	160 g
Pistachos enteros	100 g

### Relleno

<b>Chantypak</b>	<b>300 g</b>
<b>Bavarois Neutro</b>	<b>100 g</b>
Agua	80 g
<b>Carat Supercrem Pistachio</b>	<b>500 g</b>
<b>Chantypak</b>	<b>400 g</b>

### Decoración

Pistachos tostados y trozados	250 g
-------------------------------	-------

## TIPS & TRUCOS

- Una vez rellenos los alfajores, dejarlos reposar 24 horas, bien tapados, para que la humedad del relleno ablande las tapas. Finalmente servir y degustar.

## PROCEDIMIENTO

### Tapas brownie

- Colocar todos los ingredientes en el bowl de una batidora excepto los pistachos.
- Batir con paleta por 5 minutos a velocidad media.
- Disponer de cauchos siliconados y mediante una manga con boquilla lisa, realizar medallones de aproximadamente 5 cm de diámetro y estivarlos de manera intercalada.
- Aplicar pistachos en la superficie de cada brownie y hornear +/- 170°C por 10 minutos.
- Dejar enfriar a temperatura ambiente.

### Relleno

- En un bowl calentar la crema **Chantypak** a una temperatura de 90°C.
- Luego añadir **Bavarois Neutro** previamente hidratado en agua. Posteriormente agregar **Carat Supercrem Pistachio** y revolver hasta integrar por completo. Finalmente agregar la crema **Chantypak** a medio batir y mezclar en forma envolvente hasta obtener la mousse de pistacho.
- Colocar dentro de una manga con boquilla lisa y reservar en cámara de frío hasta utilizar.

### Decoración

- Disponer de los pistachos tostados y trozados. Reservar hasta utilizar.

### Armado

- Disponer de la 1er tapa de brownie y mediante la manga, aplicar la crema de pistacho.
- Posteriormente encimar la 2da tapa de brownie hasta obtener el alfajor
- Finalmente cubrir los laterales con pistachos trozados.

## RENDIMIENTO

- **Rinde 45 unidades de 68 g c/u aproximadamente.**



# Alfajor de frambuesa y pistacho



# Alfajor de frambuesa y pistacho

## INGREDIENTES

### Masa/tapas

<b>Tegral Satin Cream Cake</b>	<b>1000 g</b>
Harina 0000	250 g
Almidón de maíz	250 g
Margarina	400 g
Polvo de pistacho	200 g
Huevos	200 g

### 1er Relleno

<b>Carat Decorcrem Blanco</b>	<b>500 g</b>
<b>Carat Supercrem Pistachio</b>	<b>500 g</b>

### 2do Relleno

<b>Vivafil Frambuesa</b>	<b>250 g</b>
--------------------------	--------------

### Baño y decoración

<b>Carat Coverliq Blanco</b>	<b>900 g</b>
Frambuesas deshidratadas	100 g
Pistachos tostados (Trozados)	100 g

## TIPS & TRUCOS

- Es conveniente rellenar los alfajores y dejarlos secar por aproximadamente 12 horas.
- Recomendamos bañar los alfajores 24 hs antes de consumirlos, para que las tapas se humedezcan con el relleno y logren una buena maduración.

## PROCEDIMIENTO

### Masa/tapas

- En el bowl de una batidora colocar **Tegral Satin Cream Cake**, harina, almidón de maíz y polvo de pistacho.
- Luego incorporar los huevos, mezclar con paleta hasta integrar y homogeneizar la masa.
- Dejar reposar en cámara de frío +/- 30 minutos hasta que tome consistencia.
- Estirar y cortar discos de 5 cm de diámetro.
- Colocar en placa y cocinar a 170°C durante +/- 10 a 12 minutos.

### 1er Relleno

- En el bowl de una batidora colocar **Carat Decorcrem Blanco** junto con **Carat Supercrem Pistachio** y mediante la paleta mezclar hasta obtener un relleno cremoso y homogéneo. Colocar dentro de una manga con boquilla lisa y reservar hasta utilizar.

### 2do Relleno

- Disponer de una manga con **Vivafil Frambuesa** y reservar hasta utilizar.

### Baño y decoración

- Fundir **Carat Coverliq Blanco** a 40°C y mantener a temperatura ambiente hasta utilizar.

### Armado

- Mediante una manga con el relleno de pistacho, aplicar en forma de anillo sobre la 1er tapa. Luego disponer de otra manga con **Vivafil Frambuesa** y rellenar el centro de la 1er tapa. Posteriormente encimar la segunda tapa hasta formar el alfajor.
- Luego bañar cada alfajor con **Carat Coverliq Blanco**. Finalmente decorar con pistachos trozados y frambuesas deshidratadas.

## RENDIMIENTO

- Rinde 58 unidades de 83 g c/u aproximadamente.





# Macaron de pistacho



# Macaron de pistacho

## INGREDIENTES

### Batido/tapas macarons

<b>Ovablanca</b>	<b>250 g</b>
Agua	85 g
Azúcar impalpable talco	250 g
Polvo de almendras sin piel	250 g
Colorante verde liposoluble	1 g
Claros de huevos	85 g

### Relleno

<b>Chantypak</b>	<b>400 g</b>
Glucosa	50 g
<b>Bavarois Neutro</b>	<b>100 g</b>
<b>Carat Supercrem Pistachio</b>	<b>400 g</b>
<b>Carat Coverlux Blanco</b>	<b>600 g</b>
Manteca	100 g

## TIPS & TRUCOS

- Una vez rellenos los macaron dejarlos reposar 24 horas en refrigeración, bien tapados, para que la humedad del relleno ablande las tapas. Finalmente servir y degustar.

## PROCEDIMIENTO

### Batido/tapas macarons

- Colocar en la batidora el agua y posteriormente el merengue en polvo **Ovablanca**. Batir entre 10 a 12 minutos en velocidad máxima hasta lograr un merengue consistente.
- Dentro de un bowls mezclar y tamizar el polvo de almendras sin piel con el azúcar impalpable (talco) y agregar el colorante verde liposoluble.
- En el centro de los ingredientes secos, verter las claras de huevo y mezclar hasta homogenizar. Posteriormente agregar el merengue batido y continuar mezclando en forma envolvente, hasta lograr la consistencia deseada.
- Disponer de cauchos siliconados y mediante una manga con boquilla lisa, realizar medallones de entre 4 a 5 cm de diámetro y estivarlos de manera intercalada.
- No dejar orear, hornear inmediatamente a una temperatura de +/- 145°C por espacio de +/- 15 a 20 minutos con tiraje cerrado y 5 minutos con tiraje abierto.

### Relleno

- En un bowl calentar la crema **Chantypak** a una temperatura de 90°C. Añadir la glucosa, **Bavarois Neutro** y **Carat Supercrem Pistachio**. Luego revolver hasta integrar.
- Posteriormente fundir chocolate **Carat Coverlux Blanco** a 40°C y añadir a la primera preparación.
- Finalmente agregar la manteca a 35°C y emulsionar con mixer hasta homogeneizar por completo. Colocar el relleno dentro de una manga con boquilla lisa y reservar en cámara de frío hasta que tome consistencia.

### Armado

- Disponer de la mitad de un macaron y mediante una manga aplicar el relleno ganache de pistacho.
- Posteriormente encimar la 2da tapa hasta obtener el macaron.

## RENDIMIENTO

- **Rinde 70 unidades de 35 g c/u aproximadamente.**





# Croissant con crema pastelera de pistacho



# Croissant con crema pastelera de pistacho



## INGREDIENTES

### Ingredientes de la masa

<b>Easy Croissant</b>	<b>250 g</b>
Harina 000	1000 g
Azúcar	65 g
<b>Levadura Okedo Brown</b>	<b>15 g</b>
Agua	550 g
Margarina	450 g
<b>Sunset Glaze</b>	<b>50 g</b>

### Crema pastelera de pistacho

<b>Cremy 4x4</b>	<b>200 g</b>
<b>Carat Supercrem Pistachio</b>	<b>350 g</b>
Agua	500 g

### Decoración

Pistachos tostados y trozados	100 g
-------------------------------	-------

## PROCEDIMIENTO

### Amasado

- **Manipulación previa:** Colocar en la amasadora harina, **Easy Croissant**, azúcar, **Levadura Okedo Brown** y agua. Amasar sin desarrollar completamente la red de gluten de la masa. Estirar la masa de forma rectangular y colocar la materia grasa en el centro, luego cerrar y formar un sobre.
- **Amasadora Espiral:** 2 minutos lento y 8 minutos rápido.
- **Temperatura de la masa:** 26°C.
- **Manipulación antes de fermentar:** Laminar la masa, dar una vuelta simple y una vuelta doble. Afinar la masa hasta lograr un espesor de 4 mm y cortar triángulos de 10 cm de base por 30 cm de altura, enrollar sin presionar. Colocar las piezas en una placa para horno dejando espacio suficiente entre cada una para facilitar su crecimiento y/o leudado.
- **Peso de la pieza:** 95 g.

### Fermentación

- **Fermentation final:** 120 minutos a 30°C y 85% R.H.

### Decoración antes de hornear

- Pintar con **Sunset Glaze**.

### Horneado

- **Temperatura del horno:** 170°C con vapor inicial.
- **Tiempo de cocción:** 25 minutos.

### Post cocción

- **Crema pastelera:** Batir **Cremy 4x4** con agua por aproximadamente 2 minutos. Luego incorporar **Carat Supercrem Pistachio** y batir 1 minuto más hasta lograr la crema pastelera de pistacho.
- **Decoración final:** Mediante una manga aplicar la crema pastelera de pistacho en la superficie de cada croissant. Finalizar con pistachos tostados y trozados.

## RENDIMIENTO

- Rinde 25 unidades de 141 g c/u aproximadamente.



# Black cookies rellenas





# Black cookies rellenas



## INGREDIENTES

### Masa de cookie

<b>Tegral Satin Cream Cake Chocolate</b>	<b>1000 g</b>
Huevos	120 g
Margarina	200 g
Pistachos trozados	200 g

### Relleno

<b>Carat Supercrem Pistachio</b>	<b>1000 g</b>
----------------------------------	---------------

## PROCEDIMIENTO

### Masa de cookie

- En el bowl de una batidora y mediante la paleta mezclar los huevos, margarina, y la premezcla **Tegral Satin Cream Cake Chocolate** hasta lograr una masa homogénea.
- Posteriormente agregar los pistachos trozados y mezclar nuevamente, hasta integrar por completo. Estirar la masa hasta formar cilindros de 30 cm de largo por 5 cm de grosor.
- Reservar en cámara de frío 30 minutos. Luego cortar piezas de 30 g y formar bolitas.
- Disponer de placas con cauchos siliconados, estivar las bolitas y reservar hasta rellenar.

### Relleno

- Disponer de las placas con las bolitas de masa cookie.
- Mediante una manga con **Carat Supercrem Pistachio** aplicar 20 g del relleno en el interior de cada una de las bolitas.
- Posteriormente disponer de placas con cauchos siliconados y estivar las cookies congeladas.
- Finalmente hornear a 170°C por espacio de +/-12 minutos.

## RENDIMIENTO

- Rinde 52 unidades de 50 g c/u aproximadamente.

# Cheesetacho



# Cheesetacho

## INGREDIENTES

### Masa sablé

<b>Tegral Sablé</b>	<b>500 g</b>
Huevos	75 g
Margarina	200 g

### Base/Sablé trozado

<b>Tegral Sablé</b> (Procesado)	<b>775 g</b>
Manteca (Derretida)	175 g

### Relleno

<b>Carat Supercrem Pistachio</b>	<b>500 g</b>
<b>Deli Cheesecake</b>	<b>500 g</b>
<b>Bavarois Neutro</b>	<b>125 g</b>
Leche entera	125 g
<b>Chantypak</b>	<b>450 g</b>

### Decoración

<b>Carat Supercrem Pistachio</b>	<b>500 g</b>
----------------------------------	--------------

## TIPS & TRUCOS

- Al combinar **Carat Supercrem Pistachio** con **Deli Cheesecake** y la base crocante de Tegral Sablé, se obtiene una excelente combinación de sabores y texturas. Postres semifríos totalmente innovadores y artesanales.

## RENDIMIENTO

- Rinde 3 unidades de 1000 g c/u aproximadamente.
- Rinde 15 porciones de 200 g c/u aproximadamente.

## PROCEDIMIENTO

### Masa sablé

- Mezclar con paleta **Tegral Sablé** junto con la margarina, hasta formar un arenado. Luego incorporar los huevos y obtener una masa homogénea. Llevar a cámara de frío por espacio de 30 minutos. Posteriormente estirar la masa hasta lograr un espesor de 5 mm, estivar sobre una placa y cocinar +/- 20 minutos a 160°C.
- Post cocción enfriar a temperatura ambiente y procesar hasta obtener un arenado intermedio.

### Base/Sablé trozado

- Derretir la manteca y agregar al arenado de masa sablé. Luego mezclar lentamente hasta integrar por completo.
- Disponer de aros circulares para postres semifríos de 18 cm de diámetro por 6 cm de alto y en el interior, colocar un círculo de papel manteca. Posteriormente aplicar la mezcla del arenado con la manteca y manualmente ejercer presión hasta que la mezcla cubra la base del molde y quede bien compacta. Reservar en cámara de frío hasta utilizar.

### Relleno

- Mezclar ambos productos **Carat Supercrem Pistachio** y **Deli Cheesecake**. Batir en máquina con la paleta hasta homogeneizar.
- Posteriormente agregar el **Bavarois Neutro** hidratado en leche caliente y continuar mezclando hasta unificar. Finalmente añadir la crema **Chantypak** a medio batir y mezclar de manera envolvente hasta obtener la mousse de pistacho.

### Decoración

- Colocar **Carat Supercrem Pistachio** dentro de un bowl y luego revolver hasta obtener la textura deseada.
- Disponer de los pistachos trozados y reservar hasta utilizar.

### Armado

- Disponer de los moldes con la base de masa sablé trozada ya cocida. Luego aplicar la mousse de pistacho.
- Mediante una espátula esparcir el relleno hasta cubrir el interior de cada molde. Luego colocar en cámara de frío por espacio de 2 horas.
- Posteriormente desmoldar y decorar la superficie con **Carat Supercrem Pistachio**. Finalizar con pistachos tostados, enteros y trozados.





# Chocolate Dubai



# Chocolate Dubai

Hace click acá  
para ver el video  
del paso a paso



## INGREDIENTES

### Relleno crocante

Harina 0000 o Harina de Arroz	35 g
Almidón	25 g
Sal	1 g
Agua	70 g
Aceite	20 g
Manteca	25/40 g

### Decoración barra de chocolate

Belcolade Selección Blanco X605/G CT	200 g
Colorante verde liposoluble	2 g

### Barra de chocolate

Belcolade Selección Leche O305/G CT	1000 g
-------------------------------------	--------

### Relleno Chocolate Dubai

Relleno crocante (Preparado)	150 g
Carat Supercrem Pistachio	500 g

## TIPS & TRUCOS

- Recomendamos moldes para barras de chocolate los cuales pueden ser de plástico, policarbonato o metal.
- Al realizar barras rellenas con **Carat Supercrem Pistachio** se obtiene variedad en presentación, textura y sabor. Barras de chocolate dubai totalmente innovadoras y netamente artesanales.

## PROCEDIMIENTO

### Relleno crocante

- En un bowl colocar agua y aceite. Posteriormente añadir harina 0000 o harina de arroz, almidón y sal. Mediante un mixer emulsionar la preparación y reservar hasta utilizar.
- Disponer de una panquequera con la plancha de teflón precalentada, y mediante una manga, aplicar la pasta hasta obtener finos hilos.
- Finalmente saltar los hilos con la manteca hasta dorar y lograr crocancia en la especialidad. Reservar hasta utilizar.

### Decoración barra de chocolate

- Fundir **Belcolade Selección Blanco X605/G CT** entre 40°C a 42°C. Agregar el colorante verde liposoluble y procesar con mixer.
- Posteriormente templar el chocolate coloreado hasta obtener una temperatura final entre 28°C y 29°C. Disponer de moldes para barras y con la ayuda de una manga aplicar el chocolate coloreado en el interior de cada molde. Mantener a temperatura ambiente hasta utilizar.

### Barra de chocolate

- Fundir **Belcolade Selección Leche O305/G CT** entre 40°C y 45°C.
- Posteriormente templar el chocolate hasta obtener una temperatura final entre 29°C y 30°C. Disponer de los moldes para barras decorados anteriormente, y a través de una manga aplicar el chocolate leche. Retirar el chocolate excedente y reservar a temperatura ambiente hasta que solidifique por completo.

### Relleno Chocolate Dubai

- Mezclar **Carat Supercrem Pistachio** con el crocante y reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

### Armado

- Disponer de las barras de chocolate elaboradas previamente. Mediante una espátula aplicar el relleno de pistachio en el interior de cada barra. Con el chocolate restante cubrir y sellar la base de cada barra.
- Colocar en la cámara de frío a 10°C por espacio de 15 minutos. Finalmente desmoldar y presentar las barras de chocolate Dubai.

## RENDIMIENTO

- Rinde 29 unidades de 65 g c/u aproximadamente.



**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](mailto:argentinainfo@puratos.com) | web: [www.puratos.com.ar](http://www.puratos.com.ar)

Síganos en:

