

Tegral Satin Cream Cake Vainilla



PRESENTACIÓN:
Bolsa de 5 y 10 Kg

✓ ¿Qué es?

Satin es una premezcla para hacer budines y muffins húmedos, ofreciendo lo mejor del mercado en términos de sabor y textura.

La línea **Satin** es fácil de usar y altamente **versátil**, diseñada para ofrecer una gran variedad de productos terminados.

✓ ¿Cómo usarlo?

Solo requiere agregar huevos, aceite y agua.

✓ Versatilidad

Podés hacer **budines, panqueques, muffins, biscottis, cookies, pancakes, tortas, waffles, whoopies, alfajores, scones, tortas materas y más!**

✓ ¿Cómo almacenarlo?

Bolsa cerrada – almacenamiento en seco temperatura ambiente.

¿POR QUÉ USAR SATIN?

RECETA TRADICIONAL	SATIN
<ul style="list-style-type: none">• Se necesitan de 9 a 11 ingredientes.	<ul style="list-style-type: none">• Solo 4 ingredientes: Satin + huevos + aceite + agua. 
<ul style="list-style-type: none">• Pesar los ingredientes requiere tiempo (de 10 a 15 minutos), precisión y aumentan las probabilidades de error.	<ul style="list-style-type: none">• Menos tiempo de preparación y pesaje. 
<ul style="list-style-type: none">• Los bizcochos pueden secarse fácilmente.	<ul style="list-style-type: none">• Contiene Acti-Fresh en su fórmula: tecnología que garantiza budines frescos por hasta 30 días. 
<ul style="list-style-type: none">• La calidad y resultados pueden variar en cada horneado.	<ul style="list-style-type: none">• Calidad y mismos resultados garantizados horneado tras horneado. 

Origen

Basado en una **receta original estadounidense**, hace 30 años, nuestros técnicos expertos de **Puratos** fueron los primeros en llevar el concepto de budín húmedo a países fuera de los Estados Unidos. Trabajar con **Satin** es pan comido, ya que te permitirá crear muchísimas recetas... desde el budín más sencillo para el día a día hasta los postres más sofisticados.

La línea **Satin** está completamente alineada con las preferencias de tus clientes en términos de sabor y textura, lo que te permitirá destacarte y vender más!

Recetario

Budín

Rendimiento: 5 unidades de 350 g c/u aprox.



INGREDIENTES

Base

Tegral Satin Cream Cake Vainilla	1000 g
Huevos	350 g
Aceite	200 g
Agua	250 g

PROCEDIMIENTO

Base

- Colocar el **Tegral Satin Cream Cake** y todos los líquidos en una batidora y con ayuda de una paleta mezclar a velocidad media por 2 minutos
- Colocar en moldes de papel 350 g de la preparación y hornear a 180°C por 35 minutos o hasta introducir un palillo y que salga seco.

TIPS & TRUCOS

Para asegurarte que el budín tenga un buen quiebre en la superficie, hacer un corte con la ayuda de un cornet con aceite en la parte superior de la masa.

Muffins

Rendimiento: 27 unidades de 67 g c/u aprox.



INGREDIENTES

Base

Tegral Satin Cream Cake Vainilla	1000 g
Huevos	350 g
Aceite	200 g
Agua	250 g

PROCEDIMIENTO

Base

- Mezclar huevos, aceite y agua
- Incorporar la premezcla al 100% para muffins tipo americanos **Tegral Satin Cream Cake**
- Batir por 2 minutos hasta lograr homogeneidad en el batido
- Disponer de los pirotones y/o (moldes de papel) previamente posicionados en la lata o molde para muffins
- Llenar cada pirotín con el batido, cubriendo un 85% de su altura
- Cocinar con vapor a +/- 180°C durante +/- 20 a 25 minutos
- En caso de no contar con un horno que brinde humedad, colocar una asadera con agua en el piso del horno.

Cookies con chips de chocolate

Rendimiento: 35 unidades de 40 g c/u aprox.



INGREDIENTES

Base

Tegral Satin Cream Cake Vainilla	900 g
Manteca	200 g
Huevos	150 g
Esencia de vainilla	10 g
Esencia de limón	10 g
Chips de chocolate	150 g

PROCEDIMIENTO

Base

- Mezclar el producto **Tegral Satin Cream Cake** con la manteca, los huevos y las esencias
- Integrar hasta obtener homogeneidad en el preparado
- Posteriormente, adicionar los chips de chocolate
- Mezclar nuevamente, hasta lograr una masa homogénea
- Estirar la masa con palote o laminadora hasta 3 cm de grosor
- Reposar en cámara de frío por un lapso de 30 minutos
- Cortar piezas de 40 g y estivar en placas para la cocción
- Hornear a 180°C durante +/- 12 minutos.

Alfajor

Rendimiento: 76 unidades de 55 g c/u aprox.

INGREDIENTES

Tapas

Tegral Satin Cream Cake Vainilla	1000 g
Harina	250 g
Almidón de maíz	250 g
Huevos	200 g
Margarina	400 g
Azúcar negra	50 g
Carat Decorcrem Semiamargo	150 g

Relleno

Dulce de Leche Repostero	1150 g
---------------------------------	---------------

Bañado

Carat Coverliq Semiamargo	800 g
----------------------------------	--------------

TIPS & TRUCOS

Opcionalmente pueden rellenarse con **Vivafil Frambuesa**, lo que otorgará un alfajor de sabor frutal y una buena combinación con el chocolate.

PROCEDIMIENTO

Tapas

- Trabajar la margarina en batidora con el accesorio lira hasta que tenga una textura tipo "pomada", incorporar los huevos seguido del **Tegral Satin Cream Cake**, azúcar negra, harina y almidón de maíz • Agregar **Carat Decorcrem Semiamargo** y mezclar lentamente hasta integrar u homogeneizar la masa • Reposar la masa en cámara de frío, por lapso de una hora • Estirar, cortar en círculos de 5 cm de diámetro, estivar en placas rectangulares • Llevar a frío de cámara por un lapso de 40 minutos • Cocinar aproximadamente a 170°C durante +/- 10 minutos.

Relleno

- Disponer de una serie de tapas con la parte plana hacia arriba • Colocar un copo de **Dulce de Leche Repostero** por encima • Armar el alfajor con otra tapa invertida • Dejar reposar el alfajor ya armado por 12 hs antes de bañar.

Bañado

- Fundir **Carat Coverliq Semiamargo** en microondas, en lapsos de 30 segundos, hasta alcanzar una temperatura de 50°C • Bañar los alfajores y dejarlos secar en una rejilla.



Torta Matera

Rendimiento: 2 unidades de 1200 g c/u aprox.

INGREDIENTES

Base

Tegral Satin Cream Cake Vainilla	1000 g
Huevos	350 g
Aceite	200 g
Agua	250 g

Cubierta

Cremy 4x4	175 g
Agua	500 g

PROCEDIMIENTO

Base

- Colocar en una batidora con lira el **Tegral Satin Cream Cake**, los huevos, el aceite y el agua, mezclar por 3 minutos hasta lograr homogeneidad en la preparación
- Colocar 900 g de preparación en un molde de 22 cm de diámetro
- Decorar con la **Cremy 4x4** en forma de enrejado
- Llevar a un horno a 160°C por 50 minutos aproximadamente.

Cubierta

- Batir la **Cremy 4x4** junto con el agua por 4 minutos a velocidad rápida hasta que espese
- Pintar la torta con brillo **Harmony Cold** y colocarle coco por los costados.



TIPS & TRUCOS

Se puede reemplazar la crema pastelera por **Carat Supercrem Avellanas** o **Semiamargo**, **Vivafil Frambuesa** y combinarlos con otro sabor de **Satin**. Ej: **Tegral Satin Cream Cake Capuccino** y el enrejado de **Carat Supercrem Avellanas**.

Scons

Rendimiento: 70 unidades de 30 g c/u aprox.

INGREDIENTES

Base

Tegral Satin Cream Cake Vainilla	1000 g
Huevos	200 g
Harina	500 g
Crema	100 g
Margarina	400 g

PROCEDIMIENTO

Base

- Mezclar todos los ingredientes en una batidora con la paleta hasta lograr una masa homogénea
- Estirar dejando los scones de 3 cm de alto aproximadamente
- Cortar con cortante circular
- Estibar en placa enmantecada
- Espolvorear con azúcar
- Llevar a horno a 180°C por 15 a 20 minutos.



Torta

Rendimiento: 3 tortas que rinden 20 unidades de 200 g c/u aprox.

INGREDIENTES

Bizcocho

Tegral Satin Cream Cake Vainilla	1000 g
Huevos	350 g
Aceite	200 g
Agua	250 g

Relleno

Chantypak	1000 g
Vivafil Frambuesa	800 g

Decoración

Carat Coverlux Blanco	200 g
Frutos rojos de estación	200 g

TIPS & TRUCOS

Al combinar bizcochuelo de vainilla con la crema chantilly y el relleno de frambuesa, se obtiene variedad en textura, sabor y color. La decoración con plaquetas de chocolate y frutos rojos aporta al producto una terminación netamente artesanal.

PROCEDIMIENTO

Bizcocho

- Mezclar los ingredientes líquidos: huevos, agua y aceite • Luego incorporar **Tegral Satin Cream Cake** y mezclar hasta homogeneizar
- Preparar tres moldes circulares para bizcochuelo y depositar 600 g del batido en cada molde • Finalmente hornear a +/- 160 C por aproximadamente 40 minutos.

Relleno

- Batir la crema **Chantypak** hasta obtener emulsión y estabilidad • Colocar en una manga y reservar en cámara de frío • Disponer de una manga con el relleno frutal **Vivafil Frambuesa** y mantener a temperatura ambiente hasta utilizar.

Decoración

- Fundir **Carat Coverlux Blanco** a 40°C y verter sobre una lámina de acetato • Mediante una espátula, esparcir el chocolate hasta obtener una fina capa • Dejar solidificar y cortar plaquetas de formato cuadrangular (Mantener en frío hasta utilizar).

Montaje y Decoración

- Disponer del primer bizcochuelo de vainilla y cortar en tres partes iguales • Mediante una manga aplicar la crema **Chantypak** y el relleno frutal **Vivafil Frambuesa** • Posteriormente encimar el segundo bizcochuelo, repetir esta acción con la crema chantilly y el relleno de Frambuesa hasta obtener la altura deseada
- Luego llevar la torta a la cámara de frío por espacio de una hora • Finalmente aplicar la crema batida en la totalidad del pastel y mediante una espátula esparcir y alisar hasta cubrir la torta por completo • En la superficie de la torta decorar con plaquetas de chocolate elaboradas con **Carat Coverlux Blanco** y con frutos rojos de estación • Finalmente cortar la torta en porciones según el peso deseado.



Panqueques



Rendimiento: 68 unidades de 35 g c/u aprox.
(No incluye el relleno)

INGREDIENTES

Batido

Tegral Satin Cream Cake Vainilla	1000 g
Huevos	400 g
Agua	200 g
Leche	800 g

Decoración

Dulce de Leche Puratos	1000 g
-------------------------------	---------------

PROCEDIMIENTO

Batido

• En un bowl de batidora colocar los ingredientes líquidos: huevos, agua y leche • Posteriormente, añadir **Tegral Satin Cream Cake** y mediante una paleta mezclar hasta obtener homogeneidad en el batido • Disponer de una sartén, aplicar desmoldante **Spraylix** y verter +/- 35 g de la mezcla • Cocinar y dorar de ambos lados por algunos segundos, hasta lograr estructura y el formato del crep.

Decoración

• Disponer de los creps y rellenar con **Dulce de Leche Puratos** • Enrollarlo y servirlo caliente.

Pancakes

Rendimiento: 42 unidades de 50 g (no incluye decoración ni tampoco rellenos)

INGREDIENTES

Batido

Tegral Satin Cream Cake Vainilla	1000 g
Huevos	500 g
Agua	200 g
Leche	400 g

Decoración

Miel pura líquida	200 g
Carat Coverflex Semiamargo	200 g

PROCEDIMIENTO

Batido

• En el bowl de una batidora colocar los ingredientes líquidos: huevos, agua y leche • Posteriormente añadir **Tegral Satin Cream Cake** y mediante una paleta mezclar hasta obtener homogeneidad en el batido • Disponer de una sartén y aplicar desmoldante **Spraylix** y verter +/- 50 g de la mezcla • Cocinar y dorar de ambos lados por algunos segundos, hasta lograr estructura y el formato del pancake.

Decoración

• Disponer de miel líquida y verter por encima del pancake.
• También se los puede servir bañados con chocolate.



Waffles

Rendimiento: 24 unidades de 65 g (No incluye decoración ni tampoco relleno)



INGREDIENTES

Batido

Tegral Satin Cream Cake Vainilla	1000 g
Huevos	400 g
Agua	200 g

Decoración

Chantypak	500 g
Frutillas frescas de estación	200 g

PROCEDIMIENTO

Batido

• En el bowl de una batidora colocar los ingredientes líquidos: huevos y agua • Posteriormente, añadir **Tegral Satin Cream Cake** y mediante una paleta mezclar hasta obtener homogeneidad en el batido • Depositar +/- 65 g del batido dentro de la wafflera • Cocinar por algunos segundos hasta lograr estructura y el formato típico del waffle.

Decoración

• Post cocción emplatar los waffles • Batir **Chantypak** hasta lograr emulsión y estabilidad • Aplicar la crema en la superficie de los waffles y finalizar con frutillas frescas de estación.

Biscottis

Rendimiento: 170 unidades de 10 g c/u aprox.



INGREDIENTES

Base

Tegral Satin Cream Cake Vainilla	1000 g
Huevos	150 g
Manteca	200 g
Almendras	300 g

PROCEDIMIENTO

Base

• Tostar las almendras en el horno • En una batidora con accesorio de lira, mezclar el **Tegral Satin Cream Cake** con los huevos y la manteca pomada • Una vez que la masa ya esté formada y homogénea, agregar las almendras y el chocolate previamente picados • Formar un rollo de 3 cm de diámetro aproximadamente y disponer en una placa enmantecada y enharinada o con una silicona en la superficie • Llevar a horno 180°C por aproximadamente 15-20 minutos o hasta que estén los bordes apenas dorados • Retirar del horno y dejar enfriar completamente • Una vez frío, con ayuda de un cuchillo serrucho, cortar pequeñas rodajas • Disponer de las rodajas en una lata de horno y hornear por 10 minutos más hasta dorar y secar.

TIPS & TRUCOS

Opcionalmente se puede bañar con **Coverliq Semiamargo** y almendras picadas.

Whoopies

Rendimiento: 42 unidades de 65 g (Por unidad: 2 tapas de 40 g - Relleno: Cremfil Silk Limón 15 g Cubierta: Carat Coverflex Semiamargo 10 g)



INGREDIENTES

Base

Tegral Satin Cream Cake Vainilla	1000 g
Huevos	350 g
Aceite	200 g
Agua	200 g
Ralladura de limón	10 g

PROCEDIMIENTO

Base

- Mezclar todos los ingredientes líquidos: huevos, agua y aceite
- Incorporar la ralladura de limón y la premezcla **Tegral Satin Cream Cake**
- Mezclar en forma envolvente, hasta integrar por completo todos los ingredientes
- Verter el preparado dentro de una manga con boquilla lisa
- Disponer de placas con cauchos siliconados y mediante la manga, realizar pompones con la mezcla del **Tegral Satin Cream Cake**, preferentemente estibar de manera intercalada, para que los Whoopies logren buen desarrollo en la cocción
- Hornear con vapor a +/- 175°C durante +/- 10 a 12 minutos
- En caso de no contar con un horno que brinde humedad, colocar una asadera con agua en el piso del horno.

Relleno/ Cubierta y baño

Cremfil Silk Limón	650 g
Carat Coverflex Semiamargo	400 g

Relleno/ Cubierta y baño

- Mediante una manga cubrir una tapa con **Cremfil Silk Limón** y encimar otra tapa
- Fundir **Carat Coverflex Semiamargo** a 45°C
- Posteriormente aplicar el baño de repostería en la superficie de cada Whoopie.



CONOCÉ TODA NUESTRA LÍNEA SATIN PARA CUMPLIR CON LAS NECESIDADES DE TODOS TUS CLIENTES



Tegral Satin Lemon Pie

Inspirado en el postre lemon pie, obtendrás budines con un sabor intenso a limón.



Tegral Satin Capuccino

Inspirado en el cappuccino italiano, obtendrás budines con un sabor a café.



Tegral Satin Multicereal

Pensado para elaborar budines 100% integrales. Contiene cuatro semillas (girasol, lino, avena y sésamo blanco).



Tegral Satin Chocolate

Diseñado con el color y sabor más intenso a cacao.



Tegral Satin Plant Based

Pensado para hacer budines 100% de origen vegetal. Solo se agrega aceite y agua.



Tegral Satin Sin Azúcar

Premezcla para elaboraciones sin azúcar agregada.



Tegral Satin Carrot Cake

Pensado para hacer budines, tortas y más estilo carrot cake con zanahoria incluida.





Seguinos en:



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

Saavedra 2557 | (B16110AAG) El Talar | Buenos Aires | Argentina

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