

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)	300 g
Huevos	160 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	300 g
Huevos	160 g

Ganache

Crema Chantypak	300 g
Dulce de Leche Repostero Puratos	150 g
Carat Coverlux Blanco	450 g

Baño y decoración

Carat Coverliq Blanco	300 g
Carat Coverliq Negro	300 g

TIPS & TRUCOS

- Es conveniente rellenar los alfajores y dejarlos secar por aproximadamente 12 horas. Posteriormente fundir **Carat Coverliq Blanco** y **Carat Coverliq Semiamargo** para bañar y lograr un buen brillo final en cada alfajor.
- Recomendamos bañar los alfajores 24 hs antes de consumirlos, para que las tapas se humedezcan con el relleno y logren una buena maduración.

PROCEDIMIENTO

Tapas

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

Ganache

- En un bowls apto para microondas calentar la crema **Chantypak** a 90°C. Luego agregar el **Dulce de Leche Repostero Puratos** y mezclar hasta integrar. Finalmente incorporar el chocolate **Carat Coverlux Blanco** previamente fundido y mezclar hasta obtener la ganache caramel.
- Colorar la ganache dentro de una manga con boquilla lisa y reposar a temperatura ambiente hasta que tome consistencia.

Baño y decoración

- Fundir **Carat Coverliq Semiamargo** a 45°C. Posteriormente fundir **Carat Coverliq Blanco** a 40°C y reservar ambos baños de repostería hasta utilizar.

Armado

- Mediante una manga cubrir una tapa con la ganache caramel y encimar otra tapa.
- Finalmente bañar los alfajores con **Carat Coverliq Semiamargo** y con **Carat Coverliq Blanco**.

RENDIMIENTO

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

Alfajor de limón



INGREDIENTES

Tapas

Tegral Alfajor	1000 g
Margarina masa	300 g
Huevos	160 g

Relleno

Carat Decorcrem Limón	850 g
------------------------------	--------------

Baño y decoración

Carat Coverliq Blanco	550 g
Cascaritas de limón confitadas	150 g

TIPS & TRUCOS

- Es conveniente rellenar los alfajores y dejarlos secar por aproximadamente 12 horas. Posteriormente fundir **Carat Coverliq Blanco** para bañar y lograr un buen brillo final en cada alfajor.
- Recomendamos bañar los alfajores 24 hs antes de consumirlos, para que las tapas se humedezcan con el relleno y logren una buena maduración.

PROCEDIMIENTO

Tapas

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

Relleno

- En un bowls apto para microondas ablandar el chocolate de relleno **Carat Decorcrem Limón** y colocar dentro de una manga con boquilla lisa. Reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Baño y decoración

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

Baño y decoración

- Mediante una manga cubrir una tapa con **Carat Decorcrem Limón** y encimar otra tapa.
- Finalmente bañar los alfajores con **Carat Coverliq Blanco** y decorar con las cascaritas de limón confitadas.

RENDIMIENTO

- **35 unidades de 85 g c/u aproximadamente.**

Alfajor de maní



INGREDIENTES

Tapas

Tegral Alfajor	1000 g
Margarina masa	300 g
Huevos	160 g
Maní pelado	100 g

Primer relleno

Dulce de Leche Repostero Puratos	650 g
---	--------------

Segundo relleno

Carat Supercrem Maní	300 g
-----------------------------	--------------

TIPS & TRUCOS

- Aplicar el maní pelado sobre las tapas de alfajor antes de la etapa de cocción.
- De esta manera el maní queda totalmente adherido a las tapas, brindando una decoración innovadora y netamente artesanal.

PROCEDIMIENTO

Tapas

- Colocar **Tegral Alfajor**, la margarina masa y los huevos en la batidora. Mezclar con paleta a velocidad lenta durante 2 minutos o hasta lograr una masa homogénea.
- Estirar la masa hasta obtener un grosor aproximado de 4-5 mm y cortar según el diámetro deseado.
- Estibar las tapas en placas y aplicar maní pelado en la superficie de cada tapa. Cocinar a 180°C durante +/- 7 minutos aproximadamente.

Primer relleno

- Colocar el **Dulce de Leche Repostero Puratos** dentro de una manga con boquilla lisa y reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Segundo relleno

- En un bowls apto para microondas ablandar el relleno **Carat Supercrem Maní** y colocar dentro de una manga con boquilla lisa. Reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Armado

- Disponer de la 1er tapa de alfajor y mediante la manga aplicar el **Dulce de Leche Repostero Puratos** en forma de anillo, dejando un espacio vacío en el centro de la tapa. Posteriormente y como segundo relleno, aplicar **Carat Supercrem Maní** en el centro de la especialidad y encimar la 2da tapa hasta obtener el alfajor.

RENDIMIENTO

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

Alfajor de pistacho



INGREDIENTES

Tapas

Tegral Alfajor	1000 g
Margarina masa	300 g
Huevos	160 g

Ganache de pistacho

Chantypak	200 g
Carat Coverlux Blanco	400 g
Pasta de pistachos	100 g

Baño y decoración

Carat Coverlux Blanco	500 g
Pistachos picados	50 g

TIPS & TRUCOS

- Es conveniente rellenar los alfajores y dejarlos secar por aproximadamente 12 horas. Posteriormente fundir **Carat Coverliq Blanco** para bañar y lograr un buen brillo final en cada alfajor.
- Recomendamos bañar los alfajores 24 hs antes de consumirlos, para que las tapas se humedezcan con el relleno y logren una buena maduración.

PROCEDIMIENTO

Tapas

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

Ganache de pistacho

- En un bowls apto para microondas calentar la crema **Chantypak** a 90°C. Posteriormente agregar la pasta concentrada de pistacho y mezclar hasta integrar. Luego incorporar el chocolate **Carat Coverlux Blanco** fundido y mezclar hasta obtener la ganache de pistacho.
- Finalmente colocar dentro de una manga con boquilla lisa y reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Baño y decoración

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

Armado

- Mediante una manga cubrir una tapa con la ganache de pistacho y encimar otra tapa.
- Finalmente bañar los alfajores con **Carat Coverliq Blanco** y decorar con pistachos trozados.

RENDIMIENTO

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

Alfajor helado



INGREDIENTES

Tapas

Tegral Alfajor	1000 g
Margarina masa	300 g
Huevos	160 g

Mousse de dulce de leche

Dulce de Leche Repostero Puratos	200 g
Chantypak	400 g

Mousse de avellanas

Carat Supercrem Avellanas	400 g
Chantypak	400 g

Baño

Carat Coverliq Semiamargo	300 g
Avellanas picadas	100 g

TIPS & TRUCOS

- Es conveniente rellenar los alfajores y dejarlos en freezer o en cámara de frío para que las mousses tomen consistencia.
- Posteriormente fundir **Carat Coverliq Semiamargo** para bañar y lograr un buen brillo final en cada alfajor.

PROCEDIMIENTO

Tapas

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

Mousse de dulce de leche

- Batir el **Dulce de Leche Repostero Puratos** con la crema **Chantypak** hasta lograr emulsión y consistencia. Posteriormente colocar dentro de una manga con boquilla lisa y reservar hasta utilizar.

Mousse de avellanas

- En un bowl apto para microondas ablandar el relleno **Carat Supercrem Avellanas**. Posteriormente batir la crema **Chantypak** con el relleno de avellanas hasta lograr emulsión y consistencia. Colocar dentro de una manga con boquilla lisa y reservar hasta utilizar.

Baño

- Fundir **Carat Coverliq Semiamargo** a 45°C y reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Armado

- Disponer de la 1er tapa de alfajor y mediante la manga aplicar la mousse de dulce de leche en forma de anillo, dejando un espacio vacío en el centro de la tapa.
- Posteriormente y como segundo relleno, aplicar la mousse de avellanas en el centro de la especialidad y encimar la 2da tapa hasta obtener el alfajor. Reservar en freezer por espacio de 60 minutos. Finalmente bañar la mitad de los alfajores con **Carat Coverliq Semiamargo** y decorar con almendras trozadas.

RENDIMIENTO

- **40 unidades de 81 g c/u aproximadamente.**

Alfajor infantil



INGREDIENTES

Tapas

Tegral Alfajor	1000 g
Margarina masa	300 g
Huevos	160 g

Relleno

Dulce de Leche Repostero Puratos	1000 g
Chips de chocolate elaborados con Carat Coverlux Semiamargo	100 g

Baño y decoración

Carat Coverlux Blanco	500 g
Colorante azul liposoluble	1 g
Granas de colores	50 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

Tapas

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

Relleno

- Colocar el **Dulce de Leche Repostero Puratos** dentro de una manga con boquilla lisa y reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Baño y decoración

- Fundir **Carat Coverliq Blanco** a 40°C. Posteriormente agregar el colorante azul y homogeneizar con mixer.
- Reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Armado

- Mediante una manga cubrir una tapa con el dulce de leche, aplicar los chips de chocolate y encimar otra tapa.
- Luego bañar los alfajores con **Carat Coverliq Blanco** con tonalidad azul y finalizar con granas de colores.

RENDIMIENTO

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

Alfajor triple



INGREDIENTES

Tapas

Tegral Alfajor	1000 g
Margarina masa	300 g
Huevos	160 g

Relleno

Dulce de Leche Repostero Puratos	600 g
Carat Supercrem Avellanas	400 g

Baño y decoración

Carat Coverliq Semiamargo	500 g
Micro pelotitas de cereal bañado	200 g

TIPS & TRUCOS

- Es conveniente rellenar los alfajores y dejarlos secar por aproximadamente 12 horas.
- Posteriormente fundir **Carat Coverliq Semiamargo** para bañar y lograr un buen brillo final en cada alfajor.
- Recomendamos bañar los alfajores 24 hs antes de consumirlos, para que las tapas se humedezcan con el relleno y logren una buena maduración.

PROCEDIMIENTO

Tapas

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

Relleno

- Disponer de dos mangas, en la primera colocar el **Dulce de Leche Repostero Puratos** y en la segunda, el relleno **Carat Supercrem Avellanas**. Reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Baño y decoración

- Fundir **Carat Coverliq Semiamargo** a 45°C y reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Armado

- Cubrir una tapa con **Dulce de Leche Repostero Puratos** y encimar otra tapa. Luego aplicar **Carat Supercrem Avellanas** y encimar la tercera tapa, hasta obtener alfajores con altura y con doble relleno.
- Luego bañar los alfajores con **Carat Coverliq Semiamargo** y finalizar con micro cereales.

RENDIMIENTO

- **30 unidades de 105 g c/u aproximadamente.**

Alfajor de café



INGREDIENTES

Tapas

Tegral Alfajor	1000 g
Margarina masa	300 g
Huevos	160 g

Ganache de chocolate blanco

Chantypak	100 g
Carat Coverlux Blanco	200 g

Ganache de café

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

TIPS & TRUCOS

- Es conveniente rellenar los alfajores y dejarlos secar por aproximadamente 12 horas.
- Posteriormente fundir **Carat Coverliq Semiamargo** para bañar y lograr un buen brillo final en cada alfajor.
- Recomendamos bañar los alfajores 24 hs antes de consumirlos, para que las tapas se humedezcan con el relleno y logren una buena maduración.

PROCEDIMIENTO

Tapas

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

Ganache de chocolate blanco

- En un bowl apto para microondas calentar la crema **Chantypak** a 90°C. Posteriormente incorporar **Carat Coverlux Blanco** fundido y mezclar hasta obtener la ganache de chocolate blanco. Finalmente colocar dentro de una manga con boquilla lisa y reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Ganche de café

- En un bowl apto para microondas calentar la crema **Chantypak** a 90°C. Posteriormente agregar el café instantáneo y mezclar hasta integrar. Luego incorporar el chocolate **Carat Coverlux Blanco** fundido y mezclar hasta obtener la ganache de café. Finalmente colocar dentro de una manga con boquilla lisa y reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Baño y decoración

- Fundir **Carat Coverliq Semiamargo** a 45°C y reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Armado

- Disponer de la 1er tapa de alfajor y mediante la manga aplicar la ganache de chocolate blanco en forma de anillo, dejando un espacio vacío en el centro de la tapa. Posteriormente y como segundo relleno, aplicar la ganache de café en el centro de la especialidad y encimar la 2da tapa hasta obtener el alfajor.
- Luego bañar los alfajores con **Carat Coverliq Semiamargo** y finalizar con nibs de cacao.

RENDIMIENTO

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

Conitos



INGREDIENTES

Tapas

Tegral Alfajor	500 g
Margarina masa	150 g
Huevos	80 g

Relleno

Dulce de Leche Repostero Puratos	600 g
Avellanas	100 g

Baño y decoración

Carat Coverliq Semiamargo	400 g
----------------------------------	--------------

TIPS & TRUCOS

- Es conveniente realizar los copitos y dejarlos secar por aproximadamente 12 horas.
- Posteriormente fundir **Carat Coverliq Semiamargo** para bañar y lograr un buen brillo final en cada copito.
- Recomendamos bañar los copitos 24 hs antes de consumirlos, para que la tapa de base se humedezca con el relleno y logre una buena maduración.

PROCEDIMIENTO

Tapas

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

Relleno

- Disponer de una manga con boquilla lisa y dentro colocar el **Dulce de Leche Repostero Puratos**.
- Luego aplicar el dulce de leche sobre las tapas y en el centro ubicar las avellanas. Posteriormente y para finalizar, realizar pompones de dulce de leche sobre las avellanas, tratando de que los picos queden con buena altura. Mantener a temperatura ambiente hasta bañar.

Baño y decoración

- Fundir **Carat Coverliq Semiamargo** a 45°C y reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Armado

- Disponer de los copitos y bañar en su totalidad con **Carat Coverliq Semiamargo**.

RENDIMIENTO

- **65 unidades de 40 g c/u aproximadamente.**

Tarta copitos



INGREDIENTES

Tapas

Tegral Alfajor	500 g
Margarina masa	150 g
Huevos	80 g

Relleno

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

Baño y decoración

Carat Coverliq Semiamargo	500 g
----------------------------------	--------------

TIPS & TRUCOS

- Es conveniente realizar las tartas copitos y dejarlas secar por aproximadamente 12 horas.
- Recomendamos bañar las tartas 24 hs antes de consumirlas, para que la base se humedezca con el relleno y logre una buena maduración.

PROCEDIMIENTO

Tapas

- Colocar **Tegral Alfajor**, la margarina masa y los huevos en la batidora. Mezclar con paleta a velocidad lenta durante 2 minutos o hasta lograr una masa homogénea.
- Estirar la masa hasta lograr un espesor de 5 mm, forrar moldes individuales de 16 cm de diámetro. Posteriormente llevar las tartas a la cámara de frío por espacio de 30 minutos. Luego cubrir con un papel aluminio, agregar harina y cocinar a 180°C durante +/- 10´.
- Finalmente retirar el material de carga y hornear 5 minutos mas hasta que la base este bien cocida.

Relleno

- Disponer de una manga con boquilla lisa y realizar pompones de dulce de leche dentro de las bases de tartas, es importante lograr buena altura en cada copito y que no queden demasiado juntos. De esta manera evitamos que la tarta quede con sobre peso.

Baño y decoración

- Fundir **Carat Coverliq Semiamargo** a 45°C y reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Armado

- Disponer de las tartas y sumergirlas de manera invertida o añadiendo el chocolate con un cucharón, retirando el excedente para asegurar una fina capa de chocolate semiamargo.

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