

RECETARIO
DECORCREM LIMÓN
& **DECORCREM**
DULCE DE LECHE



BAÑOS DE REPOSTERÍA

DECORCREM LIMÓN
BALDE: 5 KG | COD.: 4002247

DECORCREM DULCE DE LECHE
BALDE: 5 KG | COD.: 4001120

IDEALES PARA



RELLENAR



BAÑAR
Calentar



SABORIZAR

TEXTURA FIRME



LOS PRODUCTOS QUE YA CONOCES,
AHORA CON NUEVA IMAGEN!

puratos
Carat

Galletitas de limón



INGREDIENTES

Masa de galletitas

Tegral Sablé	1000 g
Margarina	370 g
Huevos enteros	120 g

Relleno de limón

Carat Decorcrem Limón	600 g
-----------------------	-------

Baño de chocolate semiamargo

Carat Coverliq Semiamargo	600 g
---------------------------	-------

PROCEDIMIENTO

Masa de galletitas

- Mezclar todos los ingredientes en máquina con paleta hasta que queden bien integrados.
- Estirar la masa a 3 mm entre dos plásticos y llevar a heladera durante unos minutos.
- Cortar piezas cuadradas de 4x4 cm y llevar a frío nuevamente.
- Hornear a 180° durante 8 minutos. Reservar

Relleno de limón

- Calentar **Carat Decorcrem limón** en microondas a potencia media hasta que tenga una textura cremosa.
- Disponer en manga y reservar.

Baño de chocolate semiamargo

- Fundir el chocolate sin superar los 45°C.

Armado

- Disponer el relleno de limón en una tapa de galletita, tapar con otra tapa y emprolijar los bordes.
- Bañar con **Carat Coverliq Semiamargo** a gusto.
- Dejar orear a temperatura ambiente.

RENDIMIENTO

- Rinde 40 unidades aproximadamente.

Lunettes



INGREDIENTES

Masa sablé de chocolate

Tegral Sablé	900 g
Cacao en polvo sin azúcar	100 g
Margarina	400 g
Huevos enteros	130 g

Relleno de limón

Carat Decorcrem Limón	700 g
------------------------------	--------------

PROCEDIMIENTO

Masa sablé de chocolate

- Mezclar todos los ingredientes en máquina con paleta hasta que queden bien integrados.
- Estirar la masa a 3 mm entre dos plásticos y llevar a heladera durante unos minutos.
- Cortar piezas cuadradas de 4x4 cm y llevar a frío nuevamente.
- Hornear a 180° durante 8 minutos. Reservar

Relleno de limón

- Disponer **Carat Decorcrem Limón** en manga y reservar.

Armado

- Una vez que las tapas de galletitas estén frías, colocar el relleno con la manga sobre la pieza entera y apoyar con cuidado la pieza con el agujero central.

TIPS & TRUCOS

- También puedes hacer lunettes con masa de vainilla rellenas de Dulce de Leche. Solo debes quitar el cacao en polvo de la masa y reemplazar las mismas cantidades de **Carat Decorcrem Limón** por **Carat Decorcrem Dulce de leche**.



RENDIMIENTO

- Rinde **50 unidades aproximadamente**.

Budín de limón y almendras



INGREDIENTES

Budín

Tegral Satin Cream Cake Vainilla	1000 g
Aceite de girasol	200 g
Huevos enteros	350 g
Agua	150 g
Jugo de limón	100 g
Ralladura de limón	15 g
Almendras	500 g

Baño de limón y almendras

Carat Decorcrem Limón	1200 g
Almendras	400 g

PROCEDIMIENTO

Budín

- Mezclar el **Tegral Satin Cream Cake Vainilla** junto con el agua, los huevos, el aceite y el jugo de limón con paleta hasta lograr una masa homogénea.
- Sin batir, incorporar las almendras picadas y tostadas y la ralladura de limón con movimientos envolventes.
- Disponer 290 g de la mezcla en moldes de papel, realizar un corte con aceite en el centro y llevar a horno a 180°C durante 30 minutos o hasta que esté cocido.

Baño de limón y almendras

- Fundir **Carat Decorcrem Limón** a potencia media en el microondas por intervalos de 30 segundos hasta que tenga textura fluida.
- Incorporar las almendras picadas y tostadas.

Decoración

- Una vez que el budín este frío, desmoldar y bañar por completo con baño de limón y almendras.
- Decorar a gusto.

RENDIMIENTO

- Rinde 8 unidades de 400 g c/u aproximadamente.

Carrot cake



INGREDIENTES

Bizcochuelo

Tegral Safin Carrot Cake	1000 g
Agua	250 g
Aceite de girasol	200 g
Huevos enteros	350 g

Crema de queso y limón

Carat Decorcrem Limón	750 g
Queso crema	750 g

PROCEDIMIENTO

Bizcochuelo

- Mezclar todos los ingredientes en batidora con paleta durante 2 minutos.
- Disponer la preparación en moldes de 20 cm de diámetro.
- Hornear a 180°C durante 25 minutos o hasta que este cocido.
- Retirar del horno, dejar enfriar y desmoldar.

Crema de queso y limón

- Fundir **Carat Decorcrem Limón** en microondas por 30 segundos,
- Incorporar el queso a temperatura ambiente, es importante que no esté frío porque eso hará que el **Carat Decorcrem Limón** vuelva a tomar cuerpo.
- Disponer en manga y reservar.

Armado

- Cortar el bizcocho al medio y rellenar con la crema de queso y limón, tapar y cubrir con más crema.
- Decorar a gusto.

RENDIMIENTO

- Rinde 2 unidades de 20 cm de diámetro c/u aproximadamente.

Budín de banana, chocolate y dulce de leche



INGREDIENTES

Budín

Tegral Satin Cream Cake Vainilla	1000 g
Agua	250 g
Aceite de girasol	200 g
Huevos enteros	350 g
Banana	300 g
Carat Coverlux Leche	200 g

Baño

Carat Decorcrem Dulce de Leche	1200 g
---------------------------------------	---------------

PROCEDIMIENTO

Budín

- Mezclar el **Tegral Satin Cream Cake Vainilla** junto con el agua, los huevos y el aceite con paleta sin batir.
- Agregar la banana cortada en trozos medianos y continuar batiendo.
- Por último, incorporar el chocolate **Carat Coverlux Leche** apenas picado.
- Disponer 290 g de mezcla en moldes de papel, realizar un corte con aceite en el centro y llevar a horno a 180°C durante 30 minutos o hasta que esté cocido.

Baño

- Fundir **Carat Decorcrem Dulce de Leche** a potencia media en microondas por intervalos de 30 segundos hasta que tenga textura fluida.
- Reservar.

Decoración

- Una vez frío el budín, desmoldar y bañar con el baño de dulce de leche. Enfríar.

RENDIMIENTO

- Rinde 8 unidades de 400 g c/u aproximadamente.

Cupcake

de dulce de leche y caramelo



INGREDIENTES

Muffin

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

Crema de Dulce de Leche

Carat Decorcrem Dulce de Leche	300 g
Chantypak	500 g

Caramelo salado

Chantypak	200 g
Azúcar	300 g
Sal	10 g
Agua	250 g

PROCEDIMIENTO

Muffin

- Mezclar todos los ingredientes juntos con paleta, y distribuir la preparación en moldes de muffins con pirotines.
- Llevar a horno a 180°C durante 20 minutos o hasta que estén cocidos. Dejar enfriar y desmoldar

Crema de Dulce de Leche

- Fundir **Carat Decorcrem Dulce de Leche** hasta que tenga una textura pomada.
- Incorporar la mitad de la crema y formar una ganache. Una vez que la ganache este a temperatura ambiente, incorporar la segunda parte de la crema.
- Llevar a frío de heladera y una vez que este a aproximadamente 7°C, batir a velocidad máxima durante 5 minutos. Disponer la ganache en manga con pico y reservar en heladera.

Caramelo salado

- Realizar un caramelo dorado seco. Desglasar con la crema **Chantypak** caliente, agregar el agua tibia y por último la sal.
- Una vez que baje la temperatura reservar en una manga a temperatura ambiente.

Armado

- Ahuecar los muffins y rellenarlos con el caramelo salado.
- Decorar con la crema de dulce de leche y terminar con hilos de caramelo.

RENDIMIENTO

- Rinde 14 unidades aproximadamente.

Alfajor de dulce de leche y coco



INGREDIENTES

Tapas de alfajor

Tegral Alfajor	500 g
Margarina	300 g
Huevos enteros	160 g

Relleno de Dulce de Leche

Carat Decorcrem Dulce de Leche	300 g
---------------------------------------	--------------

Relleno de coco

Carat Decorcrem Blanco	310 g
Coco rallado	100 g
Esencia de coco	10 g

Baño

Carat Coverliq Blanco	720 g
------------------------------	--------------

PROCEDIMIENTO

Tapas de alfajor

- Mezclar todos los ingredientes en máquina con paleta hasta que queden bien integrados.
- Estirar la masa a 3 mm entre dos plásticos y llevar a heladera.
- Cortar las piezas necesarias y fonzar un molde. Llevar a frío nuevamente y pinchar la base.
- Hornear a 180°C durante 8 minutos.

Relleno de Dulce de Leche

- Fundir **Carat Decorcrem Dulce de Leche** hasta que tenga una textura fluida.
- Batir en máquina a velocidad media por 5 minutos hasta que tome textura más o menos espesa.
- Disponer en manga con boquilla lisa.

Relleno de coco

- Tostar el coco en el horno a 180°C durante 10 minutos.
- Fundir **Carat Decorcrem Blanco** hasta que tenga una textura fluida y agregarle la esencia de coco.
- Mezclar el coco con el **Carat Decorcrem Blanco** y disponer en manga manga.

Baño

- Fundir el chocolate sin superar los 42°C.

Armado

- Sobre una tapa, realizar una cintura con la crema de dulce de leche y colocar en el centro de la misma un corazón de relleno de coco.
- Tapar, emproljar los bordes y bañar con **Carat Coverliq Blanco**. Decorar con coco tostado.

RENDIMIENTO

- Rinde 48 unidades aproximadamente.

Barritas de limón y sablé



INGREDIENTES

Masa sablé

Tegral Sablé	250 g
Margarina	100 g
Huevos enteros	30 g

Relleno y baño

Carat Decorcrem Limón	1200 g
Carat Coverlux Semiamargo	1000 g

PROCEDIMIENTO

Masa sablé

- Mezclar todos los ingredientes en máquina con palera hasta que queden bien integrados.
- Estirar la masa a 4 mm y hornear a 180°C durante 8 minutos.
- Reservar.

Relleno y baño

- Fundir chocolate **Carat Coverlux Semiamargo** a 45°C.
- Disponer en una manga.
- Fundir **Carat Decorcrem Limón** y mezclar con la masa sable cocida y triturada. Disponer en manga.

Armado

- Rellenar un molde a elección con forma de barra con el chocolate **Carat Coverlux Semiamargo** fundido.
- Vaciar el molde quitando el excedente, limpiar y dejar secar el chocolate a temperatura ambiente.
- Una vez que solidificó el chocolate, incorporar el relleno de limón y sable, llevar a frío por 2 minutos y cerrar la barrita con **Carat Coverlux Semiamargo**.
- Llevar a heladera por 10 minutos aproximadamente y desmoldar.

RENDIMIENTO

- Rinde 25 unidades aproximadamente.

Tarta havannet



INGREDIENTES

Masa sablé

Tegral Sablé	250 g
Margarina	100 g
Huevos enteros	30 g

Relleno de dulce de leche

Dulce de Leche	800 g
----------------	-------

Baño

Carat Decorcrem Dulce de Leche	800 g
Maní pelado, tostado y salado	320 g

TIPS & TRUCOS

- Para que los bordes de la tarta no se caigan en cocción, se puede utilizar un peso de papel film y harina o congelar por completo la masa y hornearla.

PROCEDIMIENTO

Masa sablé

- Mezclar todos los ingredientes en máquina con paleta hasta que queden bien integrados.
- Estirar la masa a 4 mm entre dos plásticos y llevar a heladera.
- Cortar las piezas necesarias y fonzar un molde.
- Llevar a frío nuevamente y pinchar la base.
- Hornear a 180°C durante 25 minutos.

Relleno de dulce de leche

- Disponer en una manga.

Baño

- Fundir **Carat Decorcrem Dulce de Leche** a potencia media hasta que quede fluido.
- Incorporar el maní picado previamente.

Armado

- Una vez que la masa este fría, colocar una capa de 200 g de dulce de leche sobre la base.
- Cubrir con el baño de **Carat Decorcrem Dulce de Leche** y maní el resto de la tarta.
- Dejar enfriar y decorar con dulce de leche y maní.

RENDIMIENTO

- **Rinde 4 unidades de 20 cm de diámetro aproximadamente.**

Tarta opera de dulce de leche



INGREDIENTES

Bizcocho de nuez

Tegral Satin Cream Cake Vainilla	1000 g
Polvo de nuez	200 g
Miel	100 g
Agua	250 g
Aceite de girasol	200 g
Huevos enteros	350 g

Crema de manteca y dulce de leche

Ovablanca	250 g
Agua	100 g
Manteca	175 g
Carat Decorcrem Dulce de Leche	175 g

Ganache de chocolate

Carat Ganache Semiamargo	700 g
---------------------------------	--------------

Baño espejado

Carat Ganache Semiamargo	250 g
---------------------------------	--------------

RENDIMIENTO

- Rinde 2 unidades de 20 x 30 cm aproximadamente.

PROCEDIMIENTO

Bizcocho de nuez

- Mezclar todos los ingredientes juntos con paleta hasta formar una masa homogénea.
- Distribuir la preparación en 3 latas de 30 x 40 con papel manteca previamente enmantecado.
- Llevar a un horno a 180°C durante 15 minutos.
- Dejar enfriar y desmoldar.

Crema de manteca y dulce de leche

- Batir en batidora el **Ovablanca** y el agua durante 10 minutos para formar un merengue.
- Mezclar **Carat Decorcrem Dulce de Leche** junto con la manteca y llevar a microondas hasta lograr una textura pomada.
- Incorporar la mezcla de **Carat Decorcrem Dulce de Leche** y manteca al merengue en dos partes, batir hasta que quede una preparación homogénea. Disponer en una manga y reservar a temperatura ambiente hasta su uso.

Ganache de chocolate

- Disponer en manga.

Baño espejado

- Llevar a temperatura media hasta fundir, no superar los 40°C.

Armado

- Disponer sobre cada uno de los bizcochos una capa de ganache seguida de una capa de crema de manteca y dulce de leche.
- Superponer los tres bizcochos de manera que queden las capas intercaladas.
- Enfriar y bañar con la ganache de chocolate. Cortar a gusto.

Roll de semillas, frambuesa y limón



INGREDIENTES

Roll de semillas

Easy Croissant	250 g
Easy Puravita Granos Andinos	500 g
Harina 000	1000 g
Agua	875 g
Sal	5 g
Levadura Okedo (masa dulce)	36 g
Azúcar	120 g

Empaste

Mimetic 32	830 g
-------------------	--------------

Relleno de frambuesa

Vivafil frambuesa	1350 g
--------------------------	---------------

Baño

Carat Decorcrem Limón	900 g
------------------------------	--------------

PROCEDIMIENTO

Roll de semillas

- Amasar todos los ingredientes juntos en amasadora por 3 minutos en lenta y luego 7 minutos en rápida.
- Estirar la masa en forma rectangular y ensobrar el empaste.
- Laminar en laminadora o sobadora con 3 vueltas simples, dando 30 minutos de reposo entre vuelta y vuelta.
- Estirar hasta lograr un espesor de 4 mm.
- Cortar en rectángulos de 60 g, enrollar, disponer en un aro y llevar a fermentar.
- Hornear a 200°C durante 18 minutos.

Armado

- Una vez cocinados y fríos los Rolls, rellenar con el relleno de frambuesa con ayuda de una manga.
- Bañar con **Carat Decorcrem Limón** y decorar a gusto.

RENDIMIENTO

- Rinde 70 unidades de 60 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 | web: www.puratos.com.ar

Síganos en:

