

# MASTERCLASS

# ALFAJORES

---

R E C E T A R I O



Con **Puratos**,  
crea sin límites!



Escaneá el código QR  
y **conocé todos nuestros productos**

## PREMEZCLAS

### TEGRAL ALFAJOR

Premezcla al 100% para la **elaboración de tapas de alfajores**. Elaboración en un solo paso con solo 3 ingredientes.



BOLSA: 5 KG  
COD.: 4023530

### TEGRAL SABLÉ

Premezcla al 100% para **elaborar masas de tartas, galletas, tapas de alfajores** y también **masas secas**.



BOLSA: 5 KG  
COD.: 4015672

### CARAT SUPERCREM AVELLANAS

Relleno a base de avellanas y cacao **para productos de confitería**. Apto para horneado. Sabor: Avellanas.



CAJA: 15 x 500 G  
COD.: 4010734  
BALDE: 5 KG  
COD.: 4013326

### CARAT SUPERCREM SEMIAMARGO

Relleno a base de cacao **para productos de confitería**. Apto para horneado. Sabor: Semiamargo



CAJA: 15 x 500 G  
COD.: 4011278  
BALDE: 5 KG  
COD.: 4104153

### CARAT SUPERCREM MANÍ

Relleno de maní termoestable y listo para usar en **elaboraciones de panadería, pastelería y chocolatería**.



BALDE: 3 KG  
COD.: 2011955

### VIVAFIL FRAMBUESA

Relleno termoestable de frambuesa **para productos de repostería y confitería**. Listo para usar.



BALDE: 3 KG  
COD.: 4024665

### CREMIFIL SILK LIMÓN

Relleno de limón **para productos de repostería y confitería**. Listo para usar.



BALDE: 3 KG  
COD.: 4022858

### CARAT DECORCREM SEMIAMARGO

Baño de repostería semiamargo cremoso **para bañar y saborizar budines, tortas y tartas**. Posee un intenso sabor y es de simple aplicación. Endurece sin cristalizar, brindando un corte limpio. Ideal también para cascadas.



CAJA: 15 x 500 G | COD.: 4008397  
BALDE: 5 KG | COD.: 4104151

### CARAT DECORCREM DULCE DE LECHE

Baño de repostería sabor dulce de leche **para bañar y saborizar budines, tortas y tartas**. Posee un intenso sabor y es de simple aplicación. Endurece sin cristalizar, brindando un corte limpio. Ideal también para cascadas.



BALDE: 5 KG  
COD.: 2104611

### CARAT DECORCREM BLANCO

Baño de repostería blanco cremoso **para bañar y saborizar budines, tortas y tartas, ideal para elaboraciones en frío**. Posee un intenso sabor y es de simple aplicación. Endurece sin cristalizar, brindando un corte limpio. Ideal también para cascadas.



CAJA: 15 x 500 G  
COD.: 4008610

### CARAT DECORCREM LIMÓN

Baño de repostería sabor limón **para bañar y saborizar budines, tortas y tartas**. Posee un intenso sabor y es de simple aplicación. Endurece sin cristalizar, brindando un corte limpio. Ideal también para cascadas.



BALDE: 5 KG  
COD.: 2001433

### CARAT COVERLIQ SEMIAMARGO

Baño de repostería semiamargo de gran calidad **para bañar piezas como alfajores, conitos y masas**. Se destaca por su fluidez, rápido y uniforme secado y excelente brillo.



CAJA: 3.3 KG  
COD.: 4006577  
BOLSA: 20 KG  
COD.: 4104135

### CARAT COVERLIQ BLANCO

Baño de repostería blanco de gran calidad **para bañar piezas como alfajores, conitos y masas**. Se destaca por su fluidez, rápido y uniforme secado y excelente brillo.



CAJA: 3.3 KG  
COD.: 4006576  
BOLSA: 20 KG  
COD.: 4104133

## TOPPINGS

### TOPFIL MARACUYÁ

Topping de maracuyá **ideal para decorar y/o saborizar**.



BALDE: 3 KG  
COD.: 4024147

# Alfajor de limón



## RENDIMIENTO

• 35 unidades de 85 g c/u aproximadamente.

## INGREDIENTES

### Tapas

<b>Tegral Alfajor</b>	<b>1000 g</b>
Margarina masa	300 g
Huevos	160 g

### Relleno

<b>Carat Decorcrem Limón</b>	<b>850 g</b>
<b>Cremfil Silk Limón</b>	<b>400 g</b>

### Baño y Decoración

<b>Carat Coverliq Blanco</b>	<b>550 g</b>
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.
- Disponer del **Cremfil Silk Limón** en manga y reservar

### Baño y Decoración

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

### Armado

- Mediante una manga con el relleno de **Carat Decorcrem Limón**, aplicar en forma de anillo sobre la primer tapa. Luego disponer de otra manga con **Cremfil Silk Limón** y rellenar el centro de la primer tapa.
- Posteriormente encimar la segunda tapa hasta formar el alfajor.
- Luego bañar cada alfajor con Carat Coverliq Blanco.

# Alfajor Sablé

relleno de ganache  
con corazón de maní



## RENDIMIENTO

• 35 unidades de 120 g c/u aproximadamente.

## INGREDIENTES

### Tapas

Tegral Sablé	500 g
Huevos	75 g
Margarina	150 g
Carat Decorcrem Semiamargo	50 g

### Ganche

Ganache Semiamargo	550 g
--------------------	-------

### Relleno

Carat Supercrem Maní	250 g
----------------------	-------

### Baño

Carat Coverliq Semiamargo	250 g
---------------------------	-------

## TIPS & TRUCOS

- También puede bañarse con **Carat Coverliq Blanco** y en ambos casos, decorarlos con trocitos de maní.

## PROCEDIMIENTO

### Tapas

- Colocar todos los ingredientes en una batidora con paleta mezcladora y mezclar hasta obtener una masa homogénea, reposar en frío por 30 minutos.
- Estirar la masa hasta un espesor de 3 mm y cortar con un cortante de 8 cm.
- Colocar las tapas en una placa para horno, refrigerar por 30 minutos. Cocinar a 170°C por 8 minutos.

### Ganache

- Colocar **Ganache Semiamargo** en una manga y reservar.

### Relleno

- Colocar **Carat Supercrem Maní** en una manga y reservar.

### Baño

- Fundir **Carat Coverliq Semiamargo** en microondas a 50°C.

### Armado

- Disponer de la mitad de las tapas, mediante una manga, realizar un aro de Ganache de 35 g, en el centro dosificar 15 g de **Carat Supercrem Maní** sobre cada una de las tapas.
- Colocar la segunda tapa sobre el relleno, presionando suavemente hasta que el relleno se empareje.
- Lleva a frío por unos 10 minutos, luego bañar los alfajores con el método que se prefiera, asegurándose que quede una capa fina de chocolate.

# Alfacookies Banana Split



## RENDIMIENTO

• 11 unidades de 110 g c/u aproximadamente.



## INGREDIENTES

### Masa

Tegral Satin Plant Based	500 g
Mimetic 32	100 g
Leche vegetal	20 g
Banana (puré)	100 g

### Relleno y Decoración

Carat Coverlux Leche Plant Based	150 g
Ambiente	150 g
Carat Coverlux Semiamargo	80 g
Bananas deshidratadas	80 g

## PROCEDIMIENTO

### Masa

- Mezclar todos los ingredientes en la batidora con paleta.
- Hacer un cilindro con la masa y cortar rodajas de aproximadamente 30/35 gramos.
- Hacer bolitas y estibar en una placa de horno previamente engrasada y enharinada (tener en cuenta que en el horno se expanden por lo tanto dejar espacio entre una y otra).
- Cocinar durante 10/15 minutos a 170°C hasta que estén cocidas, pero no doradas.
- Retirar y dejar enfriar.

### Armado y Decoración

- En un bowl apto para microondas, fundir el **Carat Coverlux Leche Plant Based**.
- Una vez fundido agregar la crema **Ambiente**.
- Mezclar hasta que quede homogéneo. Colocar en una manga pastelera.
- Rellenar los alfajores con la crema preparada en el paso anterior.
- Fundir el **Carat Coverlux Semiamargo** y hacer unas líneas en la tapa, decorar con bananas deshidratadas.

# Alfajor de dulce de leche y coco



## RENDIMIENTO

• 48 unidades aproximadamente.

## 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.

# Alfajor de maracuyá



## RENDIMIENTO

• 58 unidades de 83 g c/u aproximadamente.

## INGREDIENTES

### Masa

Tegral Alfajor	1000 g
Margarina	300 g
Huevo	160 g

### Relleno

Carat Coverlux Blanco	800 g
Ambiente	300 g
Topfil Maracuyá	100 g

### Centro

Topfil Maracuyá	500 g
-----------------	-------

### Baño

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

## PROCEDIMIENTO

### Masa

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

### Relleno

- Fundir el chocolate junto con la crema **Ambiente**, una vez realizada la ganache incorporarle el **Topfil Maracuyá**, emulsionar y llevar a heladera para que tome textura.

### Centro

- Disponer en manga.

### Armado

- Realizar una cintura con la ganache sobre una tapa y colocar en el centro de la misma un corazón de **Topfil Maracuya**.
- Tapar, emproljar los bordes y bañar con **Carat Coverliq Blanco**.
- Decorar.

# Alfajor triple



## RENDIMIENTO

• 30 unidades de 105 g c/u aproximadamente.

## INGREDIENTES

### Tapas

<b>Tegral Alfajor</b>	<b>1000 g</b>
Margarina masa	300 g
Huevos	160 g

### Relleno

<b>Dulce de Leche Repostero Puratos</b>	<b>600 g</b>
<b>Carat Supercrem Avellanas</b>	<b>400 g</b>

### Baño y Decoración

<b>Carat Coverliq Semiamargo</b>	<b>500 g</b>
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.

# Conitos



## RENDIMIENTO

• 65 unidades de 40 g c/u aproximadamente.

## INGREDIENTES

### Tapas

<b>Tegral Alfajor</b>	<b>500 g</b>
Margarina masa	150 g
Huevos	80 g

### Relleno

<b>Dulce de Leche Repostero Puratos</b>	<b>600 g</b>
Avellanas	100 g

### Baño y Decoración

<b>Carat Coverliq Semiamargo</b>	<b>400 g</b>
----------------------------------	--------------

## 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**.



**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)

Síguenos en:

