

RECETARIO

# \$500 MEDIALUNAS

MEJORADOR PARA  
MEDIALUNAS Y FACTURAS



LA RUTA DE LA  
MEDIALUNA



 puratos  
Food Innovation for Good

# \$500 MEDIALUNAS



Mejorador para medialunas y facturas, apto para procesos directos e indirectos.

**La solución ideal que te permite utilizar tu receta tradicional pero mejorar tu producto final!**

**DOSIFICACIÓN**  
**1%**  
SOBRE EL PESO DE LA HARINA  
(500 g en 50 kg de harina)  
Las dosis pueden variar dependiendo de la calidad de harina que se esté utilizando.



## TOLERANCIA

Mejora la manipulación de la masa y brinda tolerancia en todas las etapas del proceso



## VOLUMEN

Óptimo volumen y salto de horno.



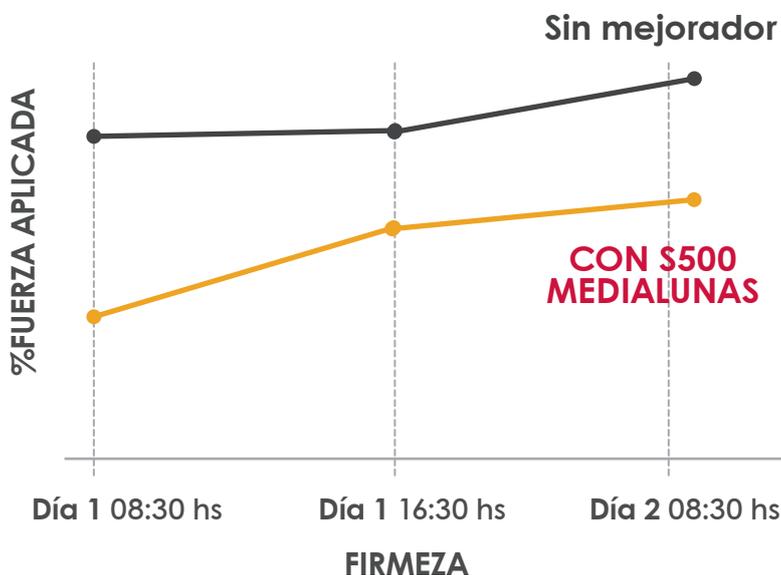
## FRESCURA

Contiene enzimas de frescura para que las medialunas luzcan como recién horneadas por más tiempo. Reducí desperdicios!



Realizamos un testeo sensorial y el 82% de las personas eligieron la muestra con \$500 medialunas, por tener una mejor frescura y textura.

## MEDIALUNAS BLANDAS POR MÁS TIEMPO



**3 kg** Código: 4023979  
Vida útil: 12 meses  
EAN: 5410687164714

# LA RUTA DE LA MEDIALUNA

En cada rincón de Argentina, las medialunas cuentan historias de tradición y sabor. Este recetario no pretende dictar cuál es la mejor medialuna, pues en la diversidad reside la verdadera riqueza.

Vas a encontrar inspiraciones que evocan los aromas y texturas de distintas regiones, pero recordá que las recetas que ya atesoras en tu corazón son igual de valiosas.

Permítete explorar, experimentar y, sobre todo, disfrutar. Que cada bocado te transporte a un nuevo lugar, y que cada receta sea una celebración de nuestra identidad compartida.



**5 Medialuna Andina**

- Región: CUYO
- Ingrediente característico: GRANOS ANDINOS

**3 Bageluna del Alto Valle**

- Región: ALTO VALLE DEL RÍO NEGRO
- Ingrediente característico: MANZANAS

**6 Rosca de Medialunas Patagónica**

- Región: PATAGONIA
- Ingrediente característico: FRAMBUESA

**4 Bonoluna**

- Región: CÓRDOBA
- Ingrediente característico: MANÍ

**1 Medialuna Porteña**

- Región: CIUDAD AUTÓNOMA DE BUENOS AIRES
- Ingrediente característico: MANTECA

**2 Medialuna Marplatense**

- Región: MAR DEL PLATA
- Ingredientes característicos: HUEVO Y ALMÍBAR

# MEDIALUNA PORTEÑA

1

Ingrediente característico: MANTECA

*En la Ciudad de Buenos Aires, los cafés son un ícono de la gastronomía porteña y de la cultura local. Y es bien sabido que no hay café porteño completo sin una buena medialuna.*

**La medialuna porteña se distingue por tener una textura similar a un pan brioche, es poco hojaldrada, y algunos la comparan con un algodoncito húmedo y esponjoso, generosamente bañado en almíbar.**



# MEDIALUNA PORTEÑA



## INGREDIENTES

### Empaste

Harina	30 g
Manteca	350 g

### Masa

Harina 0000	1000 g
<b>S500 Medialuna</b>	<b>10 g</b>
Azúcar	200 g
Miel	30 g
Huevos	60 g
<b>Levadura Okedo Brown</b>	<b>40 g</b>
Sal	20 g
Esencia vainilla	10 g
Agua	450 g

### Brillo

<b>Sunset Glaze</b>	<b>88 g</b>
---------------------	-------------

**PURATIP:** una característica distintiva de estas medialunas es su generoso baño de almíbar. Para prepararlo, recomendamos usar partes iguales de agua y azúcar, añadir cáscaras de cítricos y un toque de nuestro **Brillo Multifusos**, un brillo concentrado que realza la apariencia de tus productos de manera espectacular.

## PREPARACIÓN

### Empaste

- Realizar un empaste utilizando la manteca y la harina, formar un rectángulo de 1 cm de espesor aproximadamente y reservamos en frío, entre 2-5°C.

### Masa

- Asegurar que el agua y los huevos a utilizar estén fríos antes del amasado.
- Amasar todos los ingredientes juntos por 4 minutos en velocidad lenta y 8 minutos en velocidad rápida.
- Estirar la masa formando un rectángulo y reservar en frío hasta obtener 5°C.
- Colocar el empaste en el centro del rectángulo, cubrir con la masa y dar 2 vueltas simples, dejar descansar mínimo 30 minutos entre vuelta y vuelta.
- Reservar en frío hasta el otro día.

### Armado

- Dar la tercera vuelta y reservar 30 minutos en frío, luego bajar la masa a 4 mm y cortar triángulos de 10 cm de ancho x 15 cm de alto, aproximadamente de 50 g cada uno.
- Dejar descansar 20 minutos en frío.
- Enrollar y estibar en placas engrasadas y dejar descansar hasta el otro día.
- Fermentar de 80-120 min a 28°C, con una humedad relativa del 80%.
- Pintar con **Sunset Glaze** y hornear a 200°C por 15-20 minutos sin vapor.

Rendimiento: **44 unidades de 50 g**  
aproximadamente



# MEDIALUNA MARPLATENSE

2

Es un clásico de la ruta 2 y de la costa argentina; esta medialuna es una tradición diaria ineludible. Tanto los residentes como los turistas se sienten atraídos por la fama de que las facturas marplatenses son las más deliciosas de Argentina.

Los expertos panaderos, afirman que su secreto radica en la meticulosa ejecución de recetas que han sido transmitidas de generación en generación.

**Su gran diferencial: si la comparamos con la porteña, esta receta lleva más huevo y más manteca y además es un poco más hojaldrada.**

MAR DEL  
PLATA



# MEDIALUNA MARPLATENSE



## INGREDIENTES

### Empaste

Harina	50 g
Manteca	450 g

### Masa

Harina 0000	1000 g
<b>S500 Medialuna</b>	<b>10 g</b>
Azúcar	200 g
Miel	30 g
Huevos	110 g
Leche en polvo	60 g
Sal	20 g
<b>Levadura Okedo Brown</b>	<b>40 g</b>
Agua	400 g
Esencia vainilla	10 g
Ralladura de naranja	1 u
Ralladura de naranja	1 u

### Brillo

<b>Sunset Glaze</b>	<b>96 g</b>
---------------------	-------------

**PURATIP:** una característica distintiva de estas medialunas es su generoso baño de almíbar. Para prepararlo, recomendamos usar partes iguales de agua y azúcar, añadir cáscaras de cítricos y un toque de nuestro **Brillo Multiusos**, un brillo concentrado que realza la apariencia de tus productos de manera espectacular.

**Rendimiento: 48 unidades de 50 g aproximadamente**

## PREPARACIÓN

### Empaste

- Realizar un empaste utilizando la manteca y la harina, formar un rectángulo de 1 cm de espesor aproximadamente y reservamos en frío, entre 2-5°C.

### Masa

- Asegurar que el agua y los huevos a utilizar estén fríos antes del amasado.
- Amasar todos los ingredientes juntos por 4 minutos en velocidad lenta y 8 minutos en velocidad rápida.
- Estirar la masa formando un rectángulo y reservar en frío hasta obtener 5°C.
- Colocar el empaste en el centro del rectángulo, cubrir con la masa y dar 2 vueltas simples, dejar descansar mínimo 30 minutos entre vuelta y vuelta.
- Reservar en frío hasta el otro día.

### Armado

- Dar la tercera vuelta y reservar 30 minutos en frío, luego bajar la masa a 5 mm y cortar triángulos de 10 cm de ancho x 15 cm de alto, aproximadamente de 50 g cada uno.
- Dejar descansar 20 minutos en frío.
- Enrollar y estibar en placas engrasadas y dejar descansar hasta el otro día.
- Fermentar de 80 -120 min a 28°C, con una humedad relativa del 80%.
- Pintar con **Sunset Glaze** y hornear a 200°C por 15-20 minutos sin vapor.



# BAGELUNA DEL ALTO VALLE

Ingrediente característico: MANZANA

*La bageluna del alto valle es una deliciosa fusión entre el bagel y la medialuna, combinando lo mejor de ambos mundos, pero con un plus, que le rinde honor al Alto Valle de Río Negro, que es un relleno de manzanas patagónicas.*

*El Alto Valle del Río Negro es un oasis en medio de la meseta patagónica, que hoy produce las, quizás, mejores manzanas del mundo.*

ALTO VALLE  
del Río Negro



# BAGELUNA DEL ALTO VALLE



## INGREDIENTES

### Empaste

Harina 0000	50 g
Manteca	450 g

### Masa

Harina 0000	1000 g
<b>S500 Medialuna</b>	<b>10 g</b>
Azúcar	200 g
Miel	30 g
Huevos	110 g
Leche en polvo	60 g
Sal	20 g
<b>Levadura Okedo Brown</b>	<b>40 g</b>
Agua	400 g
Esencia vainilla	10 g

### Decoración y relleno

<b>Sunset Glaze</b>	<b>88 g</b>
Semillas de sésamo blanco	33 g
<b>Topfil manzana</b>	<b>900 g</b>

## PREPARACIÓN

### Empaste

- Realizar un empaste utilizando la manteca y la harina, formar un rectángulo de 1 cm de espesor aproximadamente y reservamos en frío, entre 2-5°C.

### Masa

- Asegurar que el agua y los huevos a utilizar estén fríos antes del amasado.
- Amasar todos los ingredientes juntos por 4 minutos en velocidad lenta y 8 minutos en velocidad rápida.
- Estirar la masa formando un rectángulo y reservar en frío hasta obtener 5°C.
- Colocar el empaste en el centro del rectángulo, cubrir con la masa y dar 3 vueltas simples, dejar descansar mínimo 30 minutos entre vuelta y vuelta.
- Reservar en frío por 60 minutos.

### Armado

- Bajar la masa a 4 mm y cortar triángulos de 10 cm de ancho x 14 cm de alto, aproximadamente de 35 g cada uno.
- Dejar descansar 20 minutos en frío.
- Enrollar y estibar en placas engrasadas y dejar descansar 20 minutos en frío.
- Unir por los extremos 3 medialunas formando un círculo, disponer en placas y colocar aro metálico en el centro de estas.
- Fermentar de 80-120 min a 28°C, con una humedad relativa del 80%.
- Pintar con **Sunset Glaze**, decorar con semillas de sésamo blanco y hornear a 200°C por 15-20 minutos sin vapor.
- Una vez frías, cortar por mitad y rellenar con **Topfil manzana**.

Rendimiento: 22 unidades de 150 g  
aproximadamente



# BONOLUNA

4

Ingrediente característico: MANÍ

*Córdoba es la provincia manisera por excelencia, y su maní es reconocido en todo el mundo no solo por la calidad sino por el desarrollo tecnológico aplicado a su producción.*

***Cada bocado de esta Bonoluna es una experiencia única: la ligereza y esponjosidad de las medialunas se complementan con la suavidad y el sabor profundo del maní con chocolate, ofreciendo una combinación irresistible, que rememora a esa famosa golosina con corazón de maní.***

CÓRDOBA



# BONOLUNA



## INGREDIENTES

### Empaste

Harina 0000	50 g
Manteca	450 g

### Masa

Harina 0000	1000 g
<b>S500 Medialuna</b>	<b>10 g</b>
Azúcar	200 g
Miel	30 g
Huevos	110 g
Leche en polvo	60 g
Sal	20 g
<b>Levadura Okedo Brown</b>	<b>40 g</b>
Agua	400 g
Esencia vainilla	10 g

### Brillo

<b>Sunset Glaze</b>	<b>88 g</b>
<b>Carat Supercrem Maní</b>	<b>1020 g</b>
<b>Carat Coverlux Leche</b>	<b>500 g</b>
Maní picado	250 g

## PREPARACIÓN

### Empaste

- Realizar un empaste utilizando la manteca y la harina, formar un rectángulo de 1 cm de espesor aproximadamente y reservamos en frío, entre 2-5°C.

### Masa

- Asegurar que el agua y los huevos a utilizar estén fríos antes del amasado.
- Amasar todos los ingredientes juntos por 4 minutos en velocidad lenta y 8 minutos en velocidad rápida.
- Estirar la masa formando un rectángulo y reservar en frío hasta obtener 5°C.
- Colocar el empaste en el centro del rectángulo, cubrir con la masa y dar 2 vueltas simples, dejar descansar mínimo 30 minutos entre vuelta y vuelta.
- Reservar en frío hasta el otro día.

### Armado

- Dar la tercera vuelta y reservar 30 minutos en frío, luego bajar la masa a 4 mm y cortar triángulos de 10 cm de ancho x 14 cm de alto, aproximadamente de 35 g cada uno.
- Dejar descansar 20 minutos en frío.
- Enrollar y colocar 3 medialunas pegadas en molde alargado tipo budín y dejar descansar hasta el otro día.
- Fermentar de 80-120 min a 28°C, con una humedad relativa del 80%.
- Pintar con **Sunset Glaze** y hornear a 200°C por 15-20 minutos sin vapor.
- Una vez frías, desmoldarlas y realizar un corte o incisión en la parte de abajo de cada medialuna y rellenar con **Carat Supercrem Maní**.
- Fundir **Carat Coverlux Leche** a una temperatura de 45°C y sumergir las medialunas, bañando solamente la base.
- Antes que se enfríe el chocolate, pasarlas por maní picado.

Rendimiento: 22 unidades de 190 g aproximadamente



# MEDIALUNA ANDINA

Ingrediente característico: GRANOS ANDINOS

*Esta medialuna, inspirada en el corazón de los andes argentinos captura la esencia de esta tierra mágica. Es un puente entre el pasado y el presente, que honra la herencia culinaria de los andes con cada mordisco*

**Amasada con los granos sagrados de la región, chia y quinoa, y rellena con el sabor único y tradicional del dulce de cayote, es un tributo a la riqueza y diversidad de los Andes.**



# MEDIALUNA ANDINA



## INGREDIENTES

### Empaste

Harina 0000	50 g
Manteca	450 g

### Masa

Harina 0000	1000 g
<b>Easy Puravita Granos Andinos</b>	<b>200 g</b>
Azúcar	200 g
<b>S500 Medialuna</b>	<b>5 g</b>
Leche en polvo	60 g
Huevos	110 g
Miel	30 g
<b>Levadura Okedo Brown</b>	<b>40 g</b>
Sal	10 g
Agua	450 g

### Decoración y Relleno

<b>Sunset Glaze</b>	<b>104 g</b>
Dulce de Cayote/ Alcayota	500 g
Nuez	150 g
<b>Harmony Cold</b>	<b>80 g</b>
Semillas de girasol y lino	50 g

## PREPARACIÓN

### Empaste

- Realizar un empaste utilizando la manteca y la harina, formar un rectángulo de 1 cm de espesor aproximadamente y reservamos en frío, entre 2-5°C.

### Masa

- Asegurar que el agua y los huevos a utilizar estén fríos antes del amasado.
- Amasar todos los ingredientes juntos por 4 minutos en velocidad lenta y 8 minutos en velocidad rápida.
- Estirar la masa formando un rectángulo y reservar en frío hasta obtener 5°C.
- Colocar el empaste en el centro del rectángulo, cubrir con la masa y dar 2 vueltas simples, dejar descansar mínimo 30 minutos entre vuelta y vuelta.
- Reservar en frío hasta el otro día.

### Armado

- Dar la tercera vuelta y reservar 30 minutos en frío, luego bajar la masa a 4 mm y cortar triángulos de 10 cm de ancho x 15 cm de alto, aproximadamente de 50 g cada uno.
- Dejar descansar 20 minutos en frío.
- Enrollar y estibar en placas engrasadas y dejar descansar hasta el otro día.
- Fermentar de 80-120 min a 28°C, con una humedad relativa del 80%.
- Pintar con **Sunset Glaze** y hornear a 200°C por 15-20 minutos sin vapor.
- Una vez frías, realizar una incisión en la parte superior, rellenar con el dulce y nueces picadas.
- Pintar con **Harmony Cold** y decorar con semillas de girasol y lino.

Rendimiento: 52 unidades de 67 g  
aproximadamente



# ROSCA DE MEDIALUNAS PATAGÓNICA

Ingrediente característico: FRAMBUESA

Las frambuesas encuentran en la Patagonia argentina el clima ideal para desarrollarse en condiciones óptimas, ya que requieren entre 750 y 1700 horas de frío.

Con esta receta le rendimos homenaje a estos “frutos del bosque” con una rosca de delicadas medialunas rellenas con una generosa capa de relleno de frambuesa, que aporta un sabor y una frescura inigualable.

PATAGONIA



# ROSCA DE MEDIALUNAS PATAGÓNICAS



## INGREDIENTES

### Empaste

Harina 0000	50 g
Manteca	450 g

### Masa

Harina 0000	1000 g
<b>S500 Medialuna</b>	<b>10 g</b>
Azúcar	200 g
Miel	30 g
Huevos	110 g
Leche en polvo	60 g
Sal	20 g
<b>Levadura Okedo Brown</b>	<b>40 g</b>
Agua	400 g
Esencia vainilla	10 g

### Decoración

<b>Sunset Glaze</b>	<b>56 g</b>
<b>Vivafil Frambuesa</b>	<b>900 g</b>
<b>Harmony Cold</b>	<b>70 g</b>
Frambuesas liofilizadas	20 g

## PREPARACIÓN

### Empaste

- Realizar un empaste utilizando la manteca y la harina, formar un rectángulo de 1 cm de espesor aproximadamente y reservamos en frío, entre 2-5°C.

### Masa

- Asegurar que el agua y los huevos a utilizar estén fríos antes del amasado.
- Amasar todos los ingredientes juntos por 4 minutos en velocidad lenta y 8 minutos en velocidad rápida.
- Estirar la masa formando un rectángulo y reservar en frío hasta obtener 5°C.
- Colocar el empaste en el centro del rectángulo, cubrir con la masa y dar 2 vueltas simples, dejar descansar mínimo 30 minutos entre vuelta y vuelta.
- Reservar en frío hasta el otro día.

### Armado

- Dar la tercera vuelta y reservar 30 minutos en frío, luego bajar la masa a 5 mm y cortar triángulos de 10 cm de ancho x 15 cm de alto, aproximadamente de 50 g cada uno.
- Dejar descansar 20 minutos en frío.
- Enrollar y disponer 7 medialunas en forma de rosca, ya sea sobre placa engrasada o en molde de papel y dejar descansar hasta el otro día.
- Fermentar de 80-120 min a 28°C, con una humedad relativa del 80%.
- Pintar con **Sunset Glaze** y hornear a 200°C por 15-20 minutos sin vapor.
- Una vez fría, cortar la rosca por la mitad y rellenar con **Vivafil Frambuesa** usando una manga.
- Pintar con **Harmony Cold** y decorar con frambuesas liofilizadas.

Rendimiento: 7 unidades de 470 g aproximadamente





Seguinos en:



**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)