Día de la NIÑEZ

RECETARIO

puratos

Food Innovation for Good

Este mes celebramos
a los más chicos
y qué mejor manera
de hacerlo que con
recetas llenas de color,
dulzura y creatividad.

Te invitamos
a sumarte a esta fecha

ESPECIAL

con propuestas irresistibles
que llenan tu punto de venta
DE ALEGRÍA Y SABOR.

¡Es momento de sorprender
a los peques con ideas
divertidas y darle

un giro original

a tus clásicos de
PASTELERÍA

TUS **ALIADOS** PARA CREAR

Premezclas

TEGRAL SATIN CREAM CAKE VAINILLA Y CHOCOLATE
BOLSA: 5 KG Y 10 KG

TEGRAL BROWNIE TRADICIONAL
BOLSA: 5 KG

TEGRAL SATIN MULTICEREAL
BOLSA: 5 KG

TEGRAL ALFAJOR
BOLSA: 5 KG

TEGRAL TORTA
BOLSA: 5 KG

TEGRAL SABLÉ
BOLSA: 5 KG

Cremas

AMBIANTE
CAJA: 12 x 1LT

Baños

CARAT COVERLUX BLANCO
CAJA: 15 x 800 G

CARAT COVERLUX SEMIAMARGO
CAJA: 15 x 800 G

CARAT GANACHE SEMIAMARGO
BALDE: 3 KG

CARAT COVERLIQ BLANCO
CAJA: 3,3 KG
BOLSA: 20 KG

Rellenos

CARAT SUPERCREM AVELLANAS
CAJA: 15 x 500 G
BALDE: 5 KG

CARAT SUPERCREM MANÍ
BALDE: 3 KG

TOPFIL MANZANA
BALDE: 3 KG

DULCE DE LECHE REPOSTERO
BALDE: 10 KG

RAINBOWCAKE de chocolate

INGREDIENTES

Cake de colores

Tegral Satin Cream Cake	**1000 g**
Huevos	350 g
Agua	250 g
Aceite	200 g
Colorante rojo liposoluble	1 g
Colorante amarillo liposoluble	1 g
Colorante verde liposoluble	1 g
Colorante azul liposoluble	1 g
Colorante naranja liposoluble	1 g

Relleno

Carat Ganache Semiamargo	**1300 g**

Decoración

Carat Ganache Semiamargo	**200 g**
Granas de colores	150 g

RENDIMIENTO

- **2 unidades de 1730 g c/u aproximadamente.**

PROCEDIMIENTO

Cake de colores

- Mezclar los ingredientes líquidos huevos, agua y aceite. Luego incorporar **Tegral Satin Cream Cake** y mezclar hasta homogeneizar.
- Dividir el batido en 5 bowls y agregar los colorantes.
- Disponer de 5 mangas para pastelería y en cada una de ellas colocar los batidos con los distintos colores.
- Aplicar cada batido en moldes circulares de 20 cm de diámetro y realizar cakes de 1 cm de altura.
- Hornear a +/-160°C por espacio de +/- 15 minutos. Reservar los cakes a temperatura ambiente hasta utilizar.

Relleno

- Mediante una batidora con paleta, batir **Carat Ganache Semiamargo** durante 5 minutos a velocidad intermedia, hasta lograr una crema untuosa y consistente.
- Colocar dentro de una manga con boquilla lisa y reservar hasta utilizar.

Decoración

- Disponer de una manga con boquilla lisa y cargar con **Carat Ganache Semiamargo** previamente batida. Mantener a temperatura ambiente.

Armado

- Disponer de un molde circular para bizcochuelo y dentro ubicar el primer cake con color.
- Mediante una manga aplicar la crema de ganache semiamarga.
- Posteriormente colocar el segundo cake con color y mediante la manga aplicar nuevamente la crema de ganache.
- Repetir esta acción hasta lograr la altura deseada en el pastel y reservar en cámara de frío hasta que tome consistencia.
- Finamente aplicar la crema de ganache en la totalidad del pastel y mediante una espátula esparcir y alisar hasta cubrir la torta por completo.
- Por medio de la manga con boquilla lisa, realizar pompones de ganache en la superficie de la torta.
- Para la decoración final aplicar granas de colores en la superficie y laterales de la torta.

puratos
Food Innovation for Good

COOKIES de chocolate rellenas

INGREDIENTES

Masa

Tegral Satin Cream Cake Chocolate	**1000 g**
Huevos	120 g
Margarina	200 g

Relleno

Carat Supercrem Avellanas o Maní	500 g

Decoración

Confites de colores	100 g

RENDIMIENTO

- **25 unidades de 75 g c/u aproximadamente.**

PROCEDIMIENTO

Masa

- En el bowl de una batidora y mediante la paleta mezclar los huevos, margarina y la premezcla **Tegral Satin Cream Cake Chocolate** hasta lograr una masa homogénea. Estirar la masa hasta formar cilindros de 30 cm de diámetro por 5 cm de grosor. Reservar en cámara de frío por lapso de 30 minutos. Cortar piezas de 35 g y formar bolitas.
- Disponer de placas con cauchos siliconados. Aplicar las bolitas y aplastar a mano en forma circular, para lograr de este modo una apariencia rústica. Estibar las bolitas dejando espacio suficiente para que al desarrollar en el horno no se toquen entre sí. Finalmente reservar en cámara de frío por espacio de 15 minutos.

Relleno

- Colocar **Carat Supercrem Maní** o **Carat Supercrem Avellanas** dentro de una manga y reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Decoración

- Disponer de confites de colores y mantener a temperatura ambiente hasta utilizar.

Armado

- Disponer de las placas con las bolitas de masa cookie.
- Disponer de una manga con **Carat Supercrem Maní** o **Carat Supercrem Avellanas** y aplicar 20 g de relleno en cada una de las tapas.
- Ubicar las tapas restantes sobre el relleno de maní o avellanas y presionar levemente para que sellen los bordes de la cookie.
- Hornear a +/- 170°C por espacio de +/-12 minutos. Post cocción decorar con confites de colores. (Post cocción quedara una cookie de 8 cm de diámetro aproximadamente.)

puratos
Food Innovation for Good

BROWNIE
extra chocolate

INGREDIENTES

Masa

Tegral Brownie Tradicional	**1000 g**
Huevos	300 g
Aceite	260 g

Decoración

Carat Ganache Semiamargo	**600 g**
Confites de colores	200 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Colocar todos los ingredientes en el bowl de la batidora y mezclar con paleta durante +/- 5 minutos a velocidad media.
- Disponer de una placa de 30 x 40 cm forrada en la base con papel manteca.
- Verter el preparado de brownie hasta cubrir por completo el interior de la placa.
- Posteriormente hornear a +/- 170°C por +/- 20 minutos.

Decoración

- Fundir **Carat Ganache Semiamargo** a 40°C y reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Armado

- Disponer del bizcocho brownie ya cocido, y en la superficie aplicar **Carat Ganache Semiamargo**.
- Posteriormente decorar con los confites de colores.
- Dejar enfriar y cortar cuadrados de 7 x 7 cm.

TIPS & TRUCOS

- Para lograr la humedad característica en el brownie, chequear que no se sobre cocine.
- Post cocción introducir un palito de brochette en brownie, de este modo garantizar una buena cocción con gran humedad en el interior de la especialidad.

RENDIMIENTO

- **15 unidades de 150 g c/u aproximadamente.**

puratos
Food Innovation for Good

TORTA ESPIRAL
de dulce de leche

INGREDIENTES

Bizcocho

Tegral Torta	**500 g**
Agua	160 g
Huevos	200 g
Dulce de Leche Repostero Puratos	**1500 g**

Armado y decoración

Dulce de Leche Repostero Puratos	**200 g**
Grajeas de colores	150 g
Brillo Miroir Neutro	**50 g**

PROCEDIMIENTO

Bizcocho

- Batir **Tegral Torta**, agua y huevos por 6 minutos a velocidad máxima.
- Luego verter sobre una placa de 40 x 60 con una silicona en la base.
- Estirar el bizcocho parejo y hornear por 15 minutos a 180°C. Dejar enfriar.
- Untar con el **Dulce de Leche Repostero Puratos** a 2 mm de alto. Cortar tiras de 12 cm por 60 cm y enrollarlas una atrás de la otra (saldrán 3 tiras). Contener la torta con fajas de cartón para que mantenga la forma.
- Reposar de un dia para el otro.

Armado y decoración

- Quitar las fajas y untar los bordes con **Dulce de Leche Repostero Puratos** y colocar las grajeas.
- Terminar la superficie con el **Brillo Miroir Neutro.**

RENDIMIENTO

- **1 unidad de 2500 g c/u aproximadamente.**

puratos
Food Innovation for Good

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 Coverliq 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.**

puratos
Food Innovation for Good

CAKEPOP

INGREDIENTES

Bizcocho

Tegral Satin Cream Cake	**500 g**
Aceite	100 g
Agua	125 g
Huevos	175 g

Armado y decoración

Dulce de Leche Repostero Puratos	**500 g**
Bizcocho	900 g
Carat Coverlux Blanco	**500 g**
Carat Coverlux Leche	**500 g**

PROCEDIMIENTO

Bizcocho

- Mezclar todos los ingredientes líquidos: huevos, agua y aceite. Incorporar **Tegral Satin Cream Cake.**
- Mezclar por dos minutos hasta obtener una preparación homogénea.
- Colocar en una placa enmantecada y enharinada o con papel manteca.
- Hornear a 170°C por lapso de 25 minutos. Hornear a 170°C por lapso de 25 minutos.

Armado y decoración

- Desmenuzar el bizcocho y mezclar con 500 gr de **Dulce de Leche Repostero Puratos**. mezclar hasta obtener una masa homogénea.
- Fundir chocolate **Carat Coverlux Blanco** y **Carat Coverlux Leche** entre 42°C y 45° C.
- Hacer esferas de 30g con la mezcla y colocar el palito previamente pasando la punta por **Carat Coverlux** fundido para que se pegue bien y dejar enfriar.
- Luego sumergir cada esfera, con ayuda del palito, en el baño de repostería **Carat Coverlux** y ubicar en una placa con papel film o papel manteca.
- Decorar con granas de chocolate antes de que solidifique completamente el carart coverlux y dejar enfriar.

TIPS & TRUCOS

- Podemos colorear el **Carat Coverlux Blanco** con colorante liposoluble para darle colores divertidos a nuestros Cakepops.

RENDIMIENTO

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

puratos
Food Innovation for Good

CUPCAKES sorpresa

INGREDIENTES

Muffin

Tegral Satin Cream Cake	**1000 g**
Huevo	350 g
Agua	250 g
Aceite	200 g

Relleno

Confites de colores	150 g

Decoración

Crema Ambiante	**500 g**
Colorante rosa	0,5 g
Colorante amarillo	0,5 g
Colorante celeste	0,5 g

TIPS & TRUCOS

- Aconsejamos mezclar las cremas con colorantes con base de aceite, de este modo las cremas tendrán un buen color y mantendrán una mejor definición en la decoración final. También recomendamos almacenar y exhibir los cupcakes en cámara de frío, de este modo se obtendrá mejor estabilidad en el producto final.

PROCEDIMIENTO

Muffin

- En el bowl de una batidora colocar los ingredientes líquidos huevos, agua y aceite. Posteriormente añadir **Tegral Satin Cream Cake** y mediante una paleta mezclar hasta obtener homogeneidad en el batido. Disponer de moldes para muffins los cuales pueden ser de papel.
- Dentro de cada molde colocar 60 g de la mezcla para muffins. Luego con una espátula untada en aceite marcar en cruz la superficie de cada muffin.
- Hornear a +/- 170°C por espacio de +/- 20 minutos. Post cocción reservar a temperatura ambiente.

Relleno

- Disponer de confites y reservar hasta utilizar.

Decoración

- Batir **Crema Ambiante** hasta lograr emulsión y estabilidad.
- Dividir la crema en tres bowls y en cada uno agregar el color que se informa en el cuadro de ingredientes. Mezclar hasta homogeneizar y obtener los tonos de colores deseados en cada crema.

Armado

- Mediante un sacabocado ahuecar levemente la parte superior de cada muffin, posteriormente rellenar con los confites de colores.
- Finalmente aplicar las cremas con colores en la superficie de cada muffin cubriendo de este modo los confites.

RENDIMIENTO

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

puratos
Food Innovation for Good

CHOCOLAJAS infantiles

INGREDIENTES

Lajas de chocolate

Carat Coverlux Blanco	**800 g**
Granas de colores	150 g
Confites de colores	150 g
Variedad en dulces y golosinas a elección	150 g

PROCEDIMIENTO

Lajas de chocolate

- Fundir **Carat Coverlux Blanco** a 40°C.
- Disponer de un acetato y mediante una espátula realizar una delgada capa de chocolate blanco.
- Decorar con dulces, granas y confites de colores. Reposar a temperatura ambiente hasta que el baño de repostería pre solidifique.
- Mediante un cuchillo cortar las lajas en fragmentos irregulares. Disponer de placas y presentar las chocolajas.

TIPS & TRUCOS

- Recomendamos utilizar una placa de metal para la elaboración de las lajas de chocolate.

RENDIMIENTO

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

puratos
Food Innovation for Good

MUFFINS saludables

INGREDIENTES

Muffin

Tegral Satin Multicereal	**1000 g**
Huevo	350 g
Agua	250 g
Aceite	200 g
Topfil Manzana	**600 g**

PROCEDIMIENTO

Muffin

- En el bowl de una batidora colocar los ingredientes líquidos: huevos, agua y aceite. Posteriormente añadir **Tegral Satin Multicereal** y por medio de una paleta mezclar hasta obtener homogeneidad en el batido.
- Disponer de moldes para muffins los cuales pueden ser de papel.
- Dentro de cada molde colocar 40 g de la mezcla para muffins. Disponer de otra manga con **Topfil Manzana** y aplicar 20 g del relleno en el centro de cada pieza.
- Finalmente cubrir el relleno de manzana con 20 g del batido restante.
- Mediante una espátula untada con aceite marcar en cruz la superficie de cada muffin.
- Hornear a +/- 170°C por lapso de +/- 20 minutos.

TIPS & TRUCOS

- Para lograr un mejor desarrollo en el horno, marcar la superficie de cada muffin con una espátula untada en aceite. Posteriormente hornear con vapor, esta última acción brindara una mejor apertura y un mejor desarrollo en el muffin.

RENDIMIENTO

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

puratos
Food Innovation for Good

Disfrutar de un muffin, puede ser muy pero

MUY DIVERTIDO!

Te proponemos armar estas cajas con tus muffins elaborados con **Satin Cream Cake** y distintos accesorios **para que los chicos decoren en sus casas jugando a ser pasteleros por un día!**

puratos

Food Innovation for Good

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