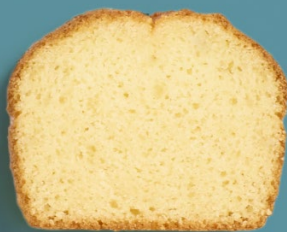


Gama Satin

Tortas, budines & cookies modernas
hechas con cada sabor de nuestra
línea Satin.



Posibilidades
infinitas.

Tegral Satin Cream Cake

En **PURATOS** seguimos innovando para acompañarte en cada creación. Queremos agradecerte por ser parte de la **familia Satin** e invitarte a descubrir un universo de posibilidades.

Este recetario reúne algunos ejemplos que reflejan la **versatilidad y el potencial creativo del mundo Satin**. A lo largo de sus páginas, **RECORREREMOS TODOS LOS SABORES DE LA GAMA SATIN**, explorando aplicaciones en budines, tortas y cookies modernas, pensadas para inspirar y potenciar tus propuestas.

• ¿Qué es?

Satin es una premezcla para hacer budines y muffins húmedos, ofreciendo lo mejor del mercado en términos de sabor y textura.

*La línea **Satin** es fácil de usar y altamente versátil, diseñada para ofrecer una gran variedad de productos terminados.*

• ¿Cómo usarlo?

Solo requiere agregar huevos, aceite y agua.

• Versatilidad

Podés hacer **budines, panqueques, muffins, biscottis, cookies, pancakes, tortas, waffles, whoopies, alfajores, scones, tortas materas y más!**

• ¿Cómo almacenarlo?

Bolsa cerrada – almacenamiento en seco, temperatura ambiente.

Satin garantiza el más alto nivel de calidad, practicidad y consistencia gracias a nuestra **Tecnología Acti-Fresh**.

Características: Suavidad, humedad, miga cohesiva y buena elasticidad. Mantiene la frescura y el mejor rendimiento por hasta 30 días.

puratos

ACTI
FRESH



Índice



Tortas

05

Chajá	06
Selva Negra	08
Lemon Pie	10
Cappuccino	12
Carrot Cake	14
Red Velvet	16
Multicereal	18
Matilda Sin Azúcar	20
Plant Based	22



Budines

24

Vainilla - Chocolate - Limón -	
Cappuccino - Carrot Cake - Red Velvet	25
Multicereal - Sin Azúcar	
Plant Based	27



Cookies

29

Frambuchio	30
Choco Secos	32
Lemon Pie	34
Cappuccino	36
Carrot Cake	38
Red Velvet	40
Del Bosque	42
Choco Sin Azúcar	44
Maracuyá Plant Based	46

VAINILLA

CHOCOLATE

LIMÓN

CAPPUCCINO

CARROT CAKE

RED VELVET

MULTICEREAL

SIN AZÚCAR

PLANT BASED





Tortas

TORTA CHAJÁ



Relleno y decoración
Ambiente



Merengue
Ovablanca



Bizcocho
Tegral Satin Cream
Cake Vainilla



TORTA CHAJÁ

RENDIMIENTO: 2 unidades de 2000 g c/u aproximadamente.

INGREDIENTES

Bizcocho

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

Relleno

Ambiente	1 lt
Dulce de leche	500 g
Duraznos en almíbar	500 g

Merengue

Ovablanca	250 g
Agua	100 g

PROCEDIMIENTO

Bizcocho

- Colocar los líquidos junto al **Tegral Satin Cream Cake Vainilla** en la batidora, con ayuda de una paleta batir a velocidad media por 2 minutos.
- Disponer en moldes y hornear por 30 minutos a 180°C.

Relleno

- Batir la crema **Ambiente** hasta que quede firme.

Merengue

- Batir la **Ovablanca** junto con el agua por 12 minutos a velocidad máxima.
- Disponer en manga y realizar copos en una lata con papel manteca o silicona antiadherente, hornear a 90°C por una hora aproximadamente.

Armado

- Disponer de 3 bizcochos, el primero rellenarlo con dulce de leche y merengues secos, disponer el segundo y agregar crema **Ambiente** y luego duraznos cortados.
- Tapar y cubrir con crema. Decorar con merengues secos y duraznos.



TORTA SELVA NEGRA



Decoración
Carat Coverlux
Semiamargo



Relleno
Ambiente



Relleno
Topfil Frutos
del Bosque



Bizcocho
Tegral Satin Cream
Cake Chocolate



TORTA SELVA NEGRA

RENDIMIENTO: 2 unidades de 1700 g c/u aproximadamente.

INGREDIENTES

Bizcocho

Tegral Satin Cream Cake Chocolate	1000 g
Huevos	350 g
Aceite	200 g
Agua	250 g

Relleno

Ambiente Nata	1 lt
Topfil Frutos del Bosque	500 g

Decoración

Carat Coverlux Semiamargo	250 g
---------------------------	-------

PROCEDIMIENTO

Bizcocho

- Colocar los líquidos junto al **Tegral Satin Cream Cake Chocolate** en la batidora, con ayuda de una paleta batir a velocidad media por 2 minutos.
- Disponer en moldes y hornear por 30 minutos a 180°C.

Relleno

- Batir la crema **Ambiente Nata** en batidora a velocidad media hasta obtener una textura sostenida.
- Reservar en frío.

Armado

- Disponer de tres bizcochos y realizar un aro de crema **Ambiente Nata** en dos de ellos, colocando un centro de **Topfil Frutos del Bosque**. Cubrir con crema y reservar en heladera.
- Fundir el chocolate **Carat Coverlux Semiamargo** a 45°C y volcarlo sobre la mesada de mármol y esparcirlo hasta formar una capa fina, dejarlo fraguar unos segundos hasta que no se pegue en los dedos, con una espátula formar ramas o virutas. Colocarlas a gusto sobre la torta y decorar con frutas.



TORTA LEMON PIE



Cobertura
Ovablanca



Ganache
Chantypak.
Carat Coverlux Blanco



Relleno
Cremfil Silk Limón



Bizcocho
Tegral Satin Cake
Lemon Pie



TORTA LEMON PIE

RENDIMIENTO: 2 unidades de 1900 g c/u aproximadamente.

INGREDIENTES

Bizcocho

Tegral Satin Cake Lemon Pie	1000 g
Huevos	350 g
Aceite	200 g
Agua	250 g

Ganache

Carat Coverlux Blanco	600 g
Chantypak	200 g

Cobertura

Ovablanca	500 g
Agua	200 g

Relleno

Cremfil Silk Limón	600 g
---------------------------	--------------

PROCEDIMIENTO

Bizcocho

- Colocar los líquidos junto al **Tegral Satin Cake Lemon Pie** en la batidora, con ayuda de una paleta batir a velocidad media por 2 minutos.
- Disponer en moldes y hornear por 30 minutos a 180°C.

Ganache

- Calentar la crema hasta 80°C y volcar sobre el chocolate previamente fundido a 30°C aproximadamente. Emulsionar y reservar en manga fuera de la heladera.

Cobertura

- Batir a velocidad máxima por 15 minutos para lograr una consistencia sostenida.

Armado

- Disponer de tres bizcochos. Realizar una contención de ganache en ambas capas y colocar un centro de **Cremfil Silk Limón**.
- Cubrir con **Ovablanca** ya batida y quemar con soplete.



TORTA CAPPUCCINO



Bizzcocho
Tegral Satin Cake
Cappuccino



Decoración
Carat Coverlux
Leche



Cobertura
Chantypak



Relleno
Carat Ganache



Relleno
Chantypak

TORTA CAPPUCCINO

RENDIMIENTO: 2 unidades de 1600 g c/u aproximadamente.

INGREDIENTES

Bizcocho

Tegral Satin Cake Cappuccino	1000 g
Huevos	350 g
Aceite	200 g
Agua	250 g

Crema de café

Chantypak	400 g
Café instantáneo	10 g
Chantypak	10 g

Relleno

Chantypak	400 g
Carat Ganache Semiamargo	400 g

Decoración

Carat Coverlux Leche	200 g
-----------------------------	--------------

PROCEDIMIENTO

Bizcocho

- Colocar los líquidos junto al **Tegral Satin Cake Cappuccino** en la batidora, con ayuda de una paleta batir a velocidad media por 2 minutos.
- Disponer en moldes y hornear por 30 minutos a 180°C.

Crema de café

- Calentar 10 g de crema **Chantypak** y volcar sobre el café instantáneo para formar una pasta.
- Una vez frío incorporar a la crema sin batir. Luego llevar a batidora y batir hasta llegar a un punto sostenido.

Armado

- Disponer de tres bizcochos. En el primero colocar 200 g de **Carat Ganache Semiamargo**, tapar con el segundo bizcocho y colocar la crema **Chantypak** ya batida a punto sostenido, tapar con el último bizcocho y reservar en heladera.
- Finalizar con la crema de café cubriendo la torta por completo y decorar a gusto.

Decoración

- Fundir el chocolate **Carat Coverlux Leche** a 45°C y volcarlo sobre la mesada de mármol y esparcirlo hasta formar una capa fina, dejarlo fraguar unos segundos hasta que no se pegue en los dedos, con una espátula formar ramas o virutas.
- Colocarlas a gusto sobre la torta.



TORTA CARROT CAKE



Bizcocho
Tegral Satin
Carrot Cake



TORTA CARROT CAKE

RENDIMIENTO: 1 unidad de 1700 g c/u aproximadamente.

INGREDIENTES

Bizcocho

Tegral Satin Carrot Cake	500 g
Aceite	150 g
Agua	150 g
Huevos	200 g
Nueces	100 g

Relleno y decoración

Queso crema firme	300 g
Manteca pomada	120 g
Azúcar impalpable	190 g
Ralladura de naranja	5 g

PROCEDIMIENTO

Bizcocho

- Colocar todos los ingredientes en la batidora. Mezclar con paleta a velocidad media por 2 minutos o hasta obtener un batido homogéneo. Agregar las nueces.
- Esparcir sobre una placa de 30 x 40 con silpat o papel manteca por debajo.
- Cocinar a 180°C por 20 a 30 minutos o hasta que este cocida. Cortar discos del tamaño elegido. Reservar.

Relleno y decoración

- En una batidora con paleta batir la manteca pomada con el azúcar impalpable y una vez homogéneo agregar el queso crema, por último, agregar la ralladura de naranja.

Armado

Intercalar la crema de relleno con los bizcochos hasta lograr tres capas de bizcocho y dos de relleno.

- Llevar a heladero o freezer hasta que este firme para decorar.
- Con ayuda de una espátula con codo, cubrir totalmente con la crema de relleno.
- Decorar con algunos copos de crema en la superficie y flores comestibles.



TORTA RED VELVET



Bizcocho
Tegral Satin
Red Velvet



TORTA RED VELVET

RENDIMIENTO: 2 unidades de 1500 g c/u aproximadamente.

INGREDIENTES

Bizcocho

Tegral Satin Red Velvet	1000 g
Huevos	350 g
Aceite	200 g
Agua	250 g

Frosting de manteca

Manteca	300 g
Queso crema firme	600 g
Azúcar impalpable	300 g

TIPS & TRUCOS

- El recorte de los bizcochos secarlo en el horno a 100°C para que no tome color tostado. Una vez frío molerlo y utilizarlo para decorar.

PROCEDIMIENTO

Bizcocho

- Colocar los líquidos junto al **Tegral Satin Red Velvet** en la batidora, con ayuda de una paleta batir a velocidad media por 2 minutos.
- Disponer en moldes y hornear por 30 minutos a 180°C. Dejarlos enfriar y cortar el excedente para que queden parejos.

Frosting de manteca

- Ablandar el queso en la batidora con paleta. Incorporarle el azúcar impalpable y por último la manteca pomada, reservar en manga.

Armado

- Disponer de 3 bizcochos. Rellenar ambos con frosting, cubrir y decorar a gusto.



TORTA MULTICEREAL



Cobertura
Ambiente Nata



Ganache
Chantypak.
Carat Coverlux
Semiamargo



Relleno
Vivafl Frambuesa



Bizcocho
Tegral Satin Cake
Multicereal



TORTA MULTICEREAL

RENDIMIENTO: 2 unidades de 2200 g c/u aproximadamente.

INGREDIENTES

Bizcocho

Tegral Satin Cake Multicereal	1000 g
Huevos	350 g
Aceite	200 g
Agua	250 g

Ganache

Carat Coverlux Semiamargo	400 g
Chantypak	400 g

Relleno

Vivafil Frambuesa	400 g
-------------------	-------

Cobertura

Ambiente Nata	1 lt
---------------	------

PROCEDIMIENTO

Bizcocho

- Colocar los líquidos junto al **Tegral Satin Cake Multicereal** en la batidora, con ayuda de una paleta batir a velocidad media por 2 minutos.
- Disponer en moldes y hornear por 30 minutos a 180°C.

Ganache

- Calentar la crema hasta 80°C y volcar sobre el chocolate previamente fundido a 30°C aproximadamente. Emulsionar y reservar en manga fuera de la heladera.

Relleno

- Disponer de **Vivafil Frambuesa**.

Armado

- Disponer de tres bizcochos. Realizar una contención de ganache en ambas capas y colocar un centro de **Vivafil Frambuesa**. Reservar en heladera.
- Cubrir con la crema **Ambiente Nata** batida a punto sostenido.
- Decorar a gusto.



TORTA MATILDA SIN AZÚCAR



Ganache

Carat Coverlux
Semiamargo Sin Azúcar



Biscocho

Tegral Satin Cream Cake
Sin Azúcar Agregada



TORTA MATILDA SIN AZÚCAR

RENDIMIENTO: 2 unidades de 1800 g c/u aproximadamente.

INGREDIENTES

Bizcocho

Tegral Satin Cream Cake Sin Azúcar Agregada	900 g
Cacao amargo	100 g
Huevos	350 g
Aceite	200 g
Agua	250 g

Relleno y cobertura

Carat Coverlux Semiamargo Sin Azúcar	800 g
Crema de leche	1 lt

PROCEDIMIENTO

Bizcocho

- Colocar los líquidos junto al **Tegral Satin Cream Cake Sin Azúcar Agregada** y el cacao amargo en la batidora, con ayuda de una paleta batir a velocidad media por 2 minutos.
- Disponer en moldes y hornear por 30 minutos a 180°C.

Relleno y cobertura

- Realizar una ganache con la crema y el chocolate. Reservar en manga a temperatura ambiente.

Armado

- Disponer de tres bizcochos y rellenar. Cubrir con la misma ganache y decorar a gusto.



TORTA PLANT BASED



Cobertura
Ambiente
Carat Supercrem
Avellanas



Ganache
Ambiente
Carat Coverlux
Semiamargo



Relleno
Carat Supercrem
Avellanas



Bizcocho
Tegral Satin
Plant Based



TORTA PLANT BASED

RENDIMIENTO: 2 unidades de 2200 g c/u aproximadamente.

INGREDIENTES

Bizcocho

Tegral Satin Plant Based	1000 g
Aceite	220 g
Agua	470 g

Ganache

Carat Coverlux Semiamargo	400 g
Ambiente	400 g

Crema de avellanas

Ambiente	900 g
Ambiente	100 g
Carat Supercrem Avellanas	250 g

Relleno

Carat Supercrem Avellanas	600 g
---------------------------	-------

PROCEDIMIENTO

Bizcocho

- Colocar los líquidos junto al **Tegral Satin Plant Based** en la batidora, con ayuda de una paleta batir a velocidad media por 3 minutos.
- Disponer en moldes y hornear por 30 minutos a 180°C.

Ganache

- Calentar la crema hasta 60°C y volcar sobre el chocolate previamente fundido a 30°C aproximadamente.
- Emulsionar y reservar en manga fuera de la heladera.

Crema de avellanas

- Calentar los 100 g de la crema **Ambiente** a 60°C, mezclar con el **Carat Supercrem Avellanas** y mezclar bien hasta integrar, dejar enfriar y mezclar con el restante de la crema **Ambiente**, refrigerar y batir a medio punto hasta obtener una textura sostenida.

Armado

- Disponer de tres bizcochos, en el primero colocar la ganache de chocolate **Carat Coverlux Semiamargo**.
- En la siguiente capa colocar **Carat Supercrem Avellanas** y tapar con el tercer bizcocho.
- Cubrir con la crema de avellanas y decorar a gusto.





Budines

BUDINES



Budín
Tegral Satin Cream
Cake Vainilla



Budín
Tegral Satin Cream
Cake Chocolate



BUDINES

RENDIMIENTO: 5 unidades de 350 g c/u aproximadamente.

INGREDIENTES

Budín

Tegral Satin Cream Cake Vainilla Chocolate Lemon Pie Cappuccino Carrot Cake Red Velvet Multicereal Sin Azúcar Agregada	1000 g
--	--------

Huevos	350 g
--------	-------

Aceite	200 g
--------	-------

Agua	250 g
------	-------

PROCEDIMIENTO

Budín

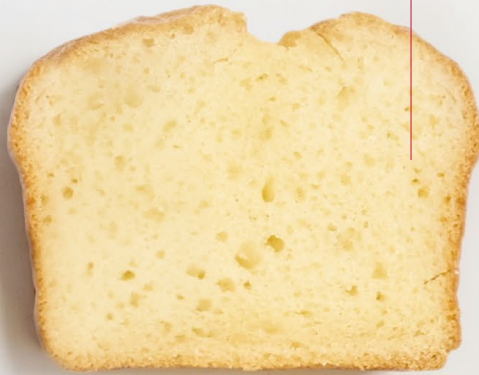
- Colocar los líquidos junto al **Tegral Satin Cream Cake (Vainilla, Chocolate, Lemon Pie, Cappuccino, Carrot Cake, Red Velvet, Multicereal o Sin Azúcar Agregada)** en la batidora, con ayuda de una paleta batir a velocidad media por 2 minutos.
- Disponer en moldes y hornear por 30 minutos a 180°C.



BUDÍN PLANT BASED



Budín
Tegral Satin
Plant Based



BUDÍN PLANT BASED

RENDIMIENTO: 4 unidades de 400 g c/u aproximadamente.

INGREDIENTES

Budín

Tegral Satin Plant Based	1000 g
Aceite	220 g
Agua	470 g

PROCEDIMIENTO

Budín

- Colocar los líquidos junto al **Tegral Satin Plant Based** en la batidora, con ayuda de una paleta batir a velocidad media por 3 minutos.
- Disponer en moldes y hornear por 30 minutos a 180°C.





Cookies

COOKIE FRAMBUCHIO



Cookie
Tegral Satin Cream
Cake Vainilla



Relleno
Carat Supercrem
Pistachio



Relleno
Vivafil Frambuesa



COOKIE FRAMBUCHIO

RENDIMIENTO: 9 unidades de 210 g c/u aproximadamente.

INGREDIENTES

Masa

Tegral Satin Cream Cake Vainilla	1000 g
Huevos	150 g
Manteca	150 g

Relleno

Carat Supercrem Pistachio	250 g
Vivafil Frambuesa	250 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Mezclar todos los ingredientes en batidora con paleta hasta que queden completamente unidos.
- Dividir en piezas de 150 g, formar una bola y disponer sobre molde o aro metálico.
- Hornear a 180°C por 15 minutos aproximadamente, apenas salen del horno, en caliente, aplastar el centro para luego rellenar.

Armado

- Disponer el **Vivafil Frambuesa** y el **Carat Supercrem Pistachio** sobre las cookies y decorar con pistachos tostados y picados.



COOKIE CHOCO SECOS



Cookie
Tegral Satin Cream
Cake Chocolate



Relleno
Carat Supercrem
Avellanas



Relleno
Carat Supercrem
Maní



COOKIE CHOCO SECOS

RENDIMIENTO: 9 unidades de 210 g c/u aproximadamente.

INGREDIENTES

Masa

Tegral Satin Cream Cake Chocolate	1000 g
Huevos	150 g
Manteca	150 g

Relleno

Carat Supercrem Maní	250 g
Carat Supercrem Avellanas	250 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Mezclar todos los ingredientes en batidora con paleta hasta que queden completamente unidos.
- Dividir en piezas de 150 g, formar una bola y disponer sobre molde o aro metálico.
- Hornear a 180°C por 15 minutos aproximadamente, apenas salen del horno, en caliente, aplastar el centro para luego rellenar.

Armado

- Disponer el **Carat Supercrem Avellanas** y el **Carat Supercrem Maní** sobre las cookies y decorar con maní y avellanas tostadas y picadas.



COOKIE LEMON PIE



Cookie
Tegral Satin Cake
Lemon Pie



Cobertura
Ovablanca



Relleno
Cremfil Silk Limón



COOKIE LEMON PIE

RENDIMIENTO: 9 unidades de 210 g c/u aproximadamente.

INGREDIENTES

Masa

Tegral Satin Cake Lemon Pie	1000 g
Huevos	150 g
Manteca	150 g

Decoración

Ovablanca	250 g
Agua	100 g

Relleno

Cremfil Silk Limón	450 g
--------------------	-------

PROCEDIMIENTO

Masa

- Mezclar todos los ingredientes en batidora con paleta hasta que queden completamente unidos.
- Dividir en piezas de 150 g, formar una bola y disponer sobre molde o aro metálico.
- Hornear a 180°C por 15 minutos aproximadamente, apenas salen del horno, en caliente, aplastar el centro para luego rellenar.

Decoración

- Realizar un merengue batiendo **Ovablanca** por aproximadamente 15 minutos a máxima velocidad hasta obtener una textura cremosa y sostenida.

Armado

- Disponer el **Cremfil Silk Limón** en el centro de la cookie y terminar con merengue.
- Quemar el merengue.



COOKIE CAPPUCCINO



Cookie
Tegral Satin Cake
Cappuccino



Cobertura
Ambiente Nata



COOKIE CAPPUCCINO

RENDIMIENTO: 9 unidades de 210 g c/u aproximadamente.

INGREDIENTES

Masa

Tegral Satin Cake Cappuccino	1000 g
Huevos	150 g
Manteca	150 g

Relleno

Ambiente Nata	300 g
Queso crema firme	300 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Mezclar todos los ingredientes en batidora con paleta hasta que queden completamente unidos.
- Dividir en piezas de 150 g, formar una bola y disponer sobre molde o aro metálico.
- Hornear a 180°C por 15 minutos aproximadamente, apenas salen del horno, en caliente, aplastar el centro para luego rellenar.

Armado

- Ablandar el queso en batidora con la paleta.
- Por otro lado, batir la crema a medio punto e incorporar al queso, unir bien sin que queden grumos.
- Disponer en manga y colocar en el centro de la cookie.
- Terminar con cacao amargo.



COOKIE CARROT CAKE



Cookie
Tegral Satin
Carrot Cake



COOKIE CARROT CAKE

RENDIMIENTO: 9 unidades de 210 g c/u aproximadamente.

INGREDIENTES

Masa

Tegral Satin Carrot Cake	1000 g
Harina 0000	100 g
Manteca	150 g
Huevos	150 g

Frosting de manteca

Manteca	125 g
Queso crema firme	250 g
Azúcar impalpable	125 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Mezclar todos los ingredientes en batidora con paleta hasta que queden completamente unidos.
- Dividir en piezas de 150 g, formar una bola y disponer sobre molde o aro metálico.
- Hornear a 180°C por 15 minutos aproximadamente, apenas salen del horno, en caliente, aplastar el centro para luego rellenar.

Frosting de manteca

- Ablandar el queso en la batidora con paleta, incorporarle el azúcar impalpable y por último la manteca pomada, reservar en manga.

Armado

- Disponer el frosting sobre las cookies y decorar con nueces pecanas caramelizadas.



COOKIE RED VELVET



Cookie
Tegral Satin
Red Velvet



COOKIE RED VELVET

RENDIMIENTO: 9 unidades de 210 g c/u aproximadamente.

INGREDIENTES

Masa

Tegral Satin Red Velvet	1000 g
Harina 0000	100 g
Manteca	150 g
Huevos	150 g

Frosting de manteca

Manteca	125 g
Queso crema firme	250 g
Azúcar impalpable	125 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Mezclar todos los ingredientes en batidora con paleta hasta que queden completamente unidos.
- Dividir en piezas de 150 g, formar una bola y disponer sobre molde o aro metálico.
- Hornear a 180°C por 15 minutos aproximadamente, apenas salen del horno, en caliente, aplastar el centro para luego rellenar.

Frosting de manteca

- Ablandar el queso en la batidora con paleta, incorporarle el azúcar impalpable y por último la manteca pomada, reservar en manga.

Armado

- Disponer el frosting sobre las cookies y decorar con migas de red velvet.



COOKIE DEL BOSQUE



Cookie
Tegral Satin Cake
Multicereal



Relleno
Topfil Frutos
del Bosque



Cobertura
Ambiente



COOKIE DEL BOSQUE

RENDIMIENTO: 9 unidades de 210 g c/u aproximadamente.

INGREDIENTES

Masa

Tegral Satin Cake Multicereal	1000 g
Manteca	200 g
Huevos	200 g

Relleno

Ambiente	300 g
Topfil Frutos del Bosque	400 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Mezclar todos los ingredientes en batidora con paleta hasta que queden completamente unidos.
- Dividir en piezas de 150 g, formar una bola y disponer sobre molde o aro metálico.
- Hornear a 180°C por 15 minutos aproximadamente, apenas salen del horno, en caliente, aplastar el centro para luego rellenar.

Armado

- Realizar una corona de crema **Ambiente** ya batida.
- Disponer en el centro el **Topfil Frutos del Bosque** y finalizar con fruta fresca.



COOKIE CHOCO SIN AZÚCAR



Ganache

Carat Coverlux
Semiamargo Sin Azúcar



Cookie

Tegral Satin Cream Cake
Sin Azúcar Agregada



COOKIE CHOCO SIN AZÚCAR

RENDIMIENTO: 9 unidades de 210 g c/u aproximadamente.

INGREDIENTES

Masa

Tegral Satin Cream Cake Sin Azúcar Agregada	1000 g
Manteca	150 g
Huevos	150 g

Ganache

Crema de leche	200 g
Carat Coverlux Semiamargo Sin Azúcar	200 g
Crema de leche	200 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Mezclar todos los ingredientes en batidora con paleta hasta que queden completamente unidos.
- Dividir en piezas de 150 g, formar una bola y disponer sobre molde o aro metálico.
- Hornear a 180°C por 15 minutos aproximadamente, apenas salen del horno, en caliente, aplastar el centro para luego rellenar.

Ganache

- Fundir el chocolate **Carat Coverlux Semiamargo Sin Azúcar** y calentar 200 g de crema de leche y formar una ganache.
- Una vez que haya bajado la temperatura a 45°C aproximadamente, incorporar los 200 g de crema de leche restantes, emulsionar y enfriar en heladera.

Armado

- Una parte de la ganache usarla para rellenar las cookies
- El resto llevarla a la batidora bien fría para batirla a máxima velocidad hasta que monte y usarla para decorar.



COOKIE MARACUYÁ PLANT BASED



Masa
Mimetic 32



Relleno
Topfil Maracuyá



Cobertura
Ambiente



Cookie
Tegral Satin
Plant Based



COOKIE MARACUYÁ PLANT BASED

RENDIMIENTO: 9 unidades de 210 g c/u aproximadamente.

INGREDIENTES

Masa

Tegral Satin Plant Based	1000 g
Mimetic 32	200 g
Ambiente	160 g

Relleno

Ambiente	300 g
Topfil Maracuyá	300 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Mezclar todos los ingredientes en batidora con paleta hasta que queden completamente unidos.
- Dividir en piezas de 150 g, formar una bola y disponer sobre molde o aro metálico.
- Hornear a 180°C por 15 minutos aproximadamente, apenas salen del horno, en caliente, aplastar el centro para luego rellenar.

Armado

- Batir la crema **Ambiente** hasta obtener una textura sostenida, disponer en manga y colocar en un lado de la cookie.
- En el lado contrario colocar el **Topfil Maracuyá**.





Seguinos en:



Puratos S.A. Argentina C.I.I.E.

Saavedra 2557 | (B1610AAG) El Talar | Buenos Aires | Argentina

Tel: 0800-555-3000 | E-mail: argentinainfo@puratos.com | web: www.puratos.com.ar