

COLECCIÓN DE ALFAJORES

RECETARIO



EL ALFAJOR, UN ÍCONO ARGENTINO

Su nombre proviene del término **ÁRABE "AL-HASU"**, QUE SIGNIFICA "**RELLENO**".

Los españoles trajeron esta tradición a América durante la época colonial.

Con el tiempo evolucionó hasta convertirse en el alfajor que conocemos hoy.



EL ALFAJOR, UN ÍCONO ARGENTINO

¡**ARGENTINA** es el país
con mayor **consumo de**
alfajores en el mundo!



Se consumen
más de
900
MILLONES
POR AÑO

79
ALFAJORES
PER CÁPITA
al año



EN PURATOS TENEMOS LA **SOLUCIÓN** **COMPLETA** PARA QUE BRILLES CON TUS ALFAJORES.

Tapas | **Tegral Alfajor** -----

Elaboración en un solo paso con solo 3 ingredientes.
No requiere reposo en frío. Tecnología acti-fresh:
frescura y textura ideal por más tiempo. No se
deforma durante la cocción.



Baño | **Carat Coverliq** -----

Excelente rendimiento en uso. Alta fluidez. Secado
rápido. Brillo notable.



Relleno | **Carat Decorcrem** -----

Baños de repostería cremosos, de textura firme e intenso
sabor, ideal para elaboraciones en frío. Apto para utilizar
como relleno post horneado.



**Carat
Decorcrem
Limón**



**Carat
Decorcrem
Dulce de
Leche**

Relleno | **Carat Supercrem** -----

Rellenos cremosos de intenso sabor.



**Carat
Supercrem
Avellanas**



**Carat
Supercrem
Pistachio**



**Carat
Supercrem
Mani**



**Carat
Supercrem
Semiamargo**

OTRAS SOLUCIONES PARA INNOVAR EN TUS ALFAJORES.



Tegral Sablé | 5 kg



Tegral Brownie Tradicional | 5 kg



Dulce de Leche Repostero | 10 kg



Topfil Maracuyá | 3 kg



Vivafil Frambuesa | 3 kg



Topfil Frutos del Bosque | 3 kg



Topfil Manzana | 3 kg



Cremfil Silk Limón | 3 kg



EN ARGENTINA **EL ALFAJOR ESTÁ VIVIENDO UNA NUEVA ETAPA**, MÁS CREATIVIDAD, INGREDIENTES PREMIUM Y PROPUESTAS INDULGENTES.

En esta colección **te presentamos distintas recetas del clásico argentino**, pensadas para inspirar y **CREAR ALFAJORES QUE SORPRENDAN A TUS CLIENTES.**

ALFAJOR DE LIMÓN



RENDIMIENTO

- 35 unidades de 85 g c/u aproximadamente.

INGREDIENTES

Tapas

Tegral Alfajor	1000 g
Margarina masa	300 g
Huevos	160 g

Relleno

Carat Decorcrem Limón	850 g
Cremfil Silk Limón	400 g

Baño y Decoración

Carat Coverliq Blanco	550 g
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 bowl 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.

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

Ganache

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.

Amado

- 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.
- Llevar a frío por unos 10 minutos, luego bañar los alfajores con el método que se prefiera, asegurándose que quede una capa fina de chocolate.

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.

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 TRIPLE



RENDIMIENTO

- 30 unidades de 105 g c/u aproximadamente.

INGREDIENTES

Tapas

Tegral Alfajor	1000 g
Margarina masa	300 g
Huevos	160 g

Relleno

Dulce de Leche Repostero Puratos	600 g
Carat Supercrem Avellanas	400 g

Baño y Decoración

Carat Coverliq Semiamargo	500 g
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 microcereales.

ALFAJOR DE FRAMBUESA Y PISTACHO



RENDIMIENTO

• 58 unidades de 83 g c/u aproximadamente.

INGREDIENTES

Tapas de alfajor

Tegral Satin Cream Cake	1000 g
Harina 0000	250 g
Almidón de maíz	250 g
Margarina	400 g
Polvo de pistacho	200 g
Huevos	200 g

1er Relleno

Carat Decorcrem Blanco	500 g
Carat Supercrem Pistachio	500 g

2do Relleno

Vivafil Frambuesa	250 g
--------------------------	--------------

Baño y decoración

Carat Coverliq Blanco	900 g
Frambuesas deshidratadas	100 g
Pistachos tostados (trozados)	100 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 de alfajor

- En el bowl de una batidora colocar **Tegral Satin Cream Cake**, harina, almidón de maíz y polvo de pistacho.
- Luego incorporar los huevos, mezclar con paleta hasta integrar y homogeneizar la masa.
- Dejar reposar en cámara de frío +/- 30 minutos hasta que tome consistencia.
- Estirar y cortar discos de 5 cm de diámetro.
- Colocar en placa y cocinar a 170°C durante +/- 10 a 12 minutos.

1er Relleno

- En el bowl de una batidora colocar **Carat Decorcrem Blanco** junto con **Carat Supercrem Pistachio** y mediante la paleta mezclar hasta obtener un relleno cremoso y homogéneo. Colocar dentro de una manga con boquilla lisa y reservar hasta utilizar.

2do Relleno

- Disponer de una manga con **Vivafil Frambuesa** y reservar hasta utilizar.

Baño y decoración

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

Armado

- Mediante una manga con el relleno de pistacho, aplicar en forma de anillo sobre la primer tapa. Luego disponer de otra manga con **Vivafil Frambuesa** 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**. Finalmente decorar con pistachos trozados y frambuesas deshidratadas.

ALFAJOR DE MANÍ



RENDIMIENTO

• 31 unidades de 80 g c/u aproximadamente.

INGREDIENTES

Tapas

Tegral Alfajor	1000 g
Margarina masa	300 g
Huevos	160 g
Maní pelado	100 g

1er Relleno

Dulce de Leche Repostero Puratos	650 g
-----------------------------------------	--------------

2do Relleno

Carat Supercrem Maní	300 g
-----------------------------	--------------

TIPS & TRUCOS

- Aplicar el maní pelado sobre las tapas de alfajor antes de la etapa de cocción.
- De esta manera el maní queda totalmente adherido a las tapas, brindando una decoración innovadora y netamente artesanal.

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 aplicar maní pelado en la superficie de cada tapa. Cocinar a 180°C durante +/- 7 minutos aproximadamente.

1er Relleno

- Colocar el **Dulce de Leche Repostero Puratos** dentro de una manga con boquilla lisa y reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

2do Relleno

- En un bowls apto para microondas ablandar el relleno **Carat Supercrem Maní** y colocar dentro de una manga con boquilla lisa. Reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Armado

- Disponer de la primer tapa de alfajor y mediante la manga aplicar el **Dulce de Leche Repostero Puratos** en forma de anillo, dejando un espacio vacío en el centro de la tapa. Posteriormente y como segundo relleno, aplicar **Carat Supercrem Maní** en el centro de la tapa y encimar la segunda tapa hasta obtener el alfajor.

ALFAJOR TRIPLE DE PISTACHO



RENDIMIENTO

• 20 unidades de 120 g c/u aproximadamente.

INGREDIENTES

Tapas de alfajor

Tegral Alfajor	1000 g
Margarina	400 g
Huevos	160 g

1er relleno

Dulce de Leche Repostero Puratos	600 g
----------------------------------	-------

2do relleno

Carat Supercrem Pistachio	400 g
---------------------------	-------

Baño

Carat Cover sabor Pistachio	800 g
-----------------------------	-------

PROCEDIMIENTO

Tapas de alfajor

- En el bowl de una batidora colocar la premezcla **Tegral Alfajor**, los huevos y la margarina.
- Luego mezclar con paleta hasta integrar por completo. Estimar la masa y cortar tapas de 6 cm de diámetro.
- Estibar en placa y hornear a +/- 170°C durante +/- 10 minutos. Post cocción reservar las tapas hasta utilizar.

1er relleno

- Disponer el **Dulce de Leche Repostero Puratos** en manga y reservar hasta utilizar.

2do relleno

- Disponer el **Carat Supercrem Pistachio** en manga y reservar hasta utilizar.

Baño

- Disponer en un bowl y fundir **Carat Cover sabor Pistachio** a 42°C.

Armado

- Disponer de una tapa de alfajor, cubrirla con el **Dulce de Leche Repostero Puratos** y encimar otra tapa.
- Luego aplicar **Carat Supercrem Pistachio** y encimar la tercer tapa, hasta obtener alfajores con altura y doble relleno.
- Disponer de los alfajores y cubrirlos con el baño **Carat Cover sabor Pistachio**. Dejar solidificar a temperatura ambiente.

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
-----------------	-------

PROCEDIMIENTO

Masa

- Mezclar todos los ingredientes en máquina 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°C 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 Maracuyá**.
- Tapar, emproljar los bordes y bañar con **Carat Coverliq Blanco**.
- Decorar.

ALFAJOR DUBAI



RENDIMIENTO

• 20 unidades de 80 g c/u aproximadamente.

INGREDIENTES

Tapas de alfajor

Tegral Alfajor	500 g
Margarina	150 g
Huevos	80 g

Relleno crocante

Harina 0000 o harina de arroz	35 g
Almidón	25 g
Sal	1 g
Agua	70 g
Aceite	20 g
Manteca	25/40 g

Relleno chocolate Dubai

Relleno crocante preparado	150 g
Carat Supercrem Pistachio	500 g

Baño

Carat Coverliq Semiamargo	500 g
----------------------------------	--------------

PROCEDIMIENTO

Tapas de alfajor

- 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 crocante

- En un bowl colocar agua y aceite. Posteriormente añadir harina 0000 o harina de arroz, almidón y sal. Mediante un mixer emulsionar la preparación y reservar hasta utilizar.
- Disponer de una panquequera con la plancha de teflón precalentada, y mediante una manga, aplicar la pasta hasta obtener finos hilos.
- Finalmente saltear los hilos con la manteca hasta dorar y lograr crocancia en la especialidad. Reservar hasta utilizar.

Relleno chocolate Dubai

- Mezclar **Carat Supercrem Pistachio** con el crocante y reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Baño

- Fundir **Carat Coverliq Semiamargo** a 45°C y mantener a temperatura ambiente hasta utilizar.

Armado

- Mediante una manga con el relleno dubai, aplicar en toda la superficie de la tapa. Posteriormente encimar la segunda tapa hasta formar el alfajor.
- Luego bañar cada alfajor con **Carat Coverliq Semiamargo**.
- Decorar con pistachio picado.

ALFABROWNIE DE PISTACHO



RENDIMIENTO

• 45 unidades de 68 g c/u aproximadamente.

INGREDIENTES

Tapas brownie

Tegral Brownie Tradicional	1000 g
Huevos	200 g
Aceite	160 g
Pistachos enteros	100 g

Relleno

Chantypak	300 g
Bavarois Neutro	100 g
Agua	80 g
Carat Supercrem Pistachio	500 g
Chantypak	400 g

Decoración

Pistachos tostados y trozados	250 g
-------------------------------	-------

TIPS & TRUCOS

- Una vez rellenos los alfajores, dejarlos reposar 24 horas, bien tapados, para que la humedad del relleno ablande las tapas. Finalmente servir y degustar.

PROCEDIMIENTO

Tapas brownie

- Colocar todos los ingredientes en el bowl de una batidora excepto los pistachos.
- Batir con paleta por 5 minutos a velocidad media.
- Disponer de cauchos siliconados y mediante una manga con boquilla lisa, realizar medallones de aproximadamente 5 cm de diámetro y estivarlos de manera intercalada.
- Aplicar pistachos en la superficie de cada brownie y hornear +/- 170°C por 10 minutos.
- Dejar enfriar a temperatura ambiente.

Relleno

- En un bowl calentar la crema **Chantypak** a una temperatura de 90°C.
- Luego añadir **Bavarois Neutro** previamente hidratado en agua. Posteriormente agregar **Carat Supercrem Pistachio** y revolver hasta integrar por completo. Finalmente agregar la crema **Chantypak** a medio batir y mezclar en forma envolvente hasta obtener la mousse de pistacho.
- Colocar dentro de una manga con boquilla lisa y reservar en cámara de frío hasta utilizar.

Decoración

- Disponer de los pistachos tostados y trozados. Reservar hasta utilizar.

Armado

- Disponer de la primer tapa de brownie y mediante la manga, aplicar la crema de pistacho.
- Posteriormente encimar la segunda tapa de brownie hasta obtener el alfajor.
- Finalmente cubrir los laterales con pistachos trozados.



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

Síganos en:

