

♥ DULCES momentos: para MAMÁ ✨

RECETARIO



♥ :: Conocé NUESTROS PRODUCTOS ✨

GAMA CREMAS

CHANTYPAK



AMBIANTE



AMBIANTE NATA



GAMA SATIN

VAINILLA



CHOCOLATE



LEMON PIE



CAPPUCCINO



CARROT CAKE



RED VELVET



MULTICEREAL



SIN AZÚCAR



PLANT BASED



GAMA FRUTAS

TOPFIL MANZANA



TOPFIL MARACUYÁ



TOPFIL FRUTOS DEL BOSQUE



VIVAFIL FRAMBUESA



CREMIFIL SILK LIMÓN



Torta : RED VELVET



Rendimiento:

2 unidades de 1600 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 pomada	300 g
Queso crema consistente	600 g
Azúcar impalpable	300 g

Decoración

Bizcocho red velvet	200 g
---------------------	-------

PROCEDIMIENTO

Bizcocho

- En el bowl de una batidora colocar los ingredientes líquidos: huevos, agua y aceite. Posteriormente añadir **Tegral Satin Red Velvet** y mediante una paleta mezclar 2 minutos hasta obtener un batido homogéneo.
- Verter en moldes circulares de 18 cm de diámetro por 2 cm de altura (agregar 300 g de batido por molde).
- Finalmente hornear a +/- 165°C y 170°C por espacio de 10 a 15 minutos.

Frosting de manteca

- En el bowl de una batidora colocar la manteca pomada, azúcar impalpable y queso crema.
- Luego batir con paleta hasta integrar y cremar por completo.
- Colocar el frosting dentro de un bowl y reservar en cámara de frío hasta utilizar.

Decoración

- Disponer de los recortes de los bizcochos red velvet y desmenuzar manualmente. Reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Armado

- Intercalar el relleno frosting de manteca con los bizcochos red velvet hasta lograr la altura deseada. Colocar la torta en la cámara de frío hasta que tome consistencia.
- Con la ayuda de una espátula, esparcir el frosting hasta cubrir la totalidad de la torta.
- Luego alisar los laterales hasta que los bizcochos queden cubiertos y parejos.
- Disponer de una manga con boquilla rizada y dentro colocar la el frosting restante.
- Posteriormente realizar pompones en la superficie de la torta.
- Decorar los laterales inferiores con el bizcocho de red velvet previamente desmenuzado.

TIPS & TRUCOS

- Para lograr mayor consistencia en el relleno (frosting) recomendamos agregar 100 g de **Bavarois Neutro**.
- Al combinar el relleno frosting de manteca con los bizcochos red velvet, se obtiene una excelente combinación de sabores y texturas. Tortas totalmente innovadoras y artesanales.
- El recorte de los bizcochos se puede secar en el horno a 100°C para que no tome color tostado. Una vez frío desmenuzarlo y utilizar para la decoración final en la superficie y laterales de la torta.



Torta : CARROT CAKE



Rendimiento:

2 unidades de 1670 g c/u aproximadamente.

INGREDIENTES

Bizcocho

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

Relleno de queso crema

Manteca pomada	180 g
Azúcar impalpable	285 g
Queso crema consistente	450 g
Ralladura de naranja	10 g
Bavarois Neutro	150 g
Leche	150 g

Crocante de nuez

Nueces	200 g
Azúcar	50 g
Claros de huevo	50 g

Decoración

Flores comestibles o pétalos de rosas	10 g
---------------------------------------	------

PROCEDIMIENTO

Bizcocho

- En el bowl de una batidora colocar los ingredientes líquidos: huevos, agua y aceite. Posteriormente añadir **Tegral Satin Carrot Cake** y mediante una paleta mezclar 2 minutos hasta obtener un batido homogéneo.
- Verter en moldes circulares de 18 cm de diámetro por 2 cm de altura (agregar 300 g de batido por molde).
- Finalmente hornear a +/- 165°C por espacio de 10 a 15 minutos.

Relleno de queso crema

- En el bowl de una batidora colocar la manteca pomada, azúcar impalpable y queso crema. Luego batir con paleta hasta integrar y cremar por completo.
- Incorporar la ralladura de naranja y continuar con el batido. Posteriormente hidratar **Bavarois Neutro** con leche y añadir a la primer preparación. Batir nuevamente hasta obtener la crema de relleno.
- Reservar en cámara de frío hasta utilizar.

Crocante de nuez

- Mezclar todos los ingredientes, verter sobre una placa con un caucho siliconado y hornear +/- 160°C por espacio de 10 minutos. Post cocción trozar y reservar a temperatura ambiente.

Decoración

- Disponer de las flores comestibles y reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Armado

- Intercalar la crema de queso con los bizcochos carrot cake hasta lograr la altura deseada. Colocar la torta en la cámara de frío hasta que tome consistencia.
- Con la ayuda de una espátula, esparcir la crema de queso hasta cubrir la totalidad de la torta.
- Luego alisar los laterales hasta que los bizcochos queden cubiertos y parejos. Disponer de una manga con boquilla rizada y dentro colocar la crema de queso. Posteriormente realizar pompones en la superficie de la torta.
- Decorar con el crocante de nuez y finalizar con las flores comestibles.

TIPS & TRUCOS

- Al combinar el relleno de queso con los bizcochos carrot cake, se obtiene una excelente combinación de sabores.
- El crocante de nueces aportará diferentes texturas en tortas totalmente innovadoras y artesanales.

Torta : DE CHOCOLATE, FRAMBUESA Y PISTACHO



Rendimiento:

2 unidades de 1500 g c/u aproximadamente.

INGREDIENTES

Bizcocho

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

Relleno

Vivafil Frambuesa	800 g
--------------------------	--------------

Crema de pistacho

Bavarois Neutro	100 g
Carat Supercrem Pistachio	400 g
Ambiente	800 g

Decoración

Frambuesas frescas	150 g
Pistachos tostados	100 g

PROCEDIMIENTO

Bizcocho

- En el bowl de una batidora colocar los ingredientes líquidos: huevos, agua y aceite. Posteriormente añadir **Tegral Satin Cream Cake Chocolate** y mediante una paleta mezclar 2 minutos hasta obtener un batido homogéneo.
- Verter en moldes circulares de 18 cm de diámetro por 2 cm de altura (agregar 300 g de batido por molde).
- Finalmente hornear a +/- 165°C por espacio de +/-15 minutos.

Relleno

- Colocar el relleno frutal **Vivafil Frambuesa** dentro de una manga y reservar hasta utilizar.

Crema de pistacho

- En un bowl calentar **Carat Supercrem Pistachio** y agregar el **Bavarois Neutro**. Finalmente incorporar la crema **Ambiente** a medio batir y mezclar en forma envolvente hasta obtener la crema de pistacho. Disponer de una manga con una boquilla formato pasto y colocar la crema de pistacho. Finalmente reservar en cámara de frío hasta utilizar.

Decoración

- Para la decoración final disponer de frambuesas frescas y pistachos tostados.

Armado

- Intercalar el relleno frutal **Vivafil Frambuesa** con los bizcochos de chocolate hasta lograr la altura deseada.
- Colocar la torta en cámara de frío hasta que tome consistencia.
- Con la ayuda de una espátula, esparcir la crema de pistacho hasta cubrir la totalidad de la torta.
- Disponer de la manga y aplicar la crema de pistacho en los laterales de la torta.
- Para la decoración final aplicar frambuesas y pistachos tostados.

TIPS & TRUCOS

- Al combinar la crema de pistacho con los bizcochos de chocolate y el relleno de frambuesa, se obtiene una excelente combinación de sabores y texturas.

Torta : SELVA NEGRA



Rendimiento:

2 unidades de 1800 g c/u aproximadamente.

INGREDIENTES

Bizcocho

Tegral Satin Cream Cake Chocolate	1000 g
Huevos	350 g
Agua	250 g
Aceite	300 g

1er relleno

Ambiente Nata	1000 g
----------------------	---------------

2do relleno

Topfil Frutos del Bosque	1000 g
---------------------------------	---------------

Virutas de chocolate

Carat Coverlux Semiamargo	200 g
Cerezas frescas o al marrasquino	100 g

PROCEDIMIENTO

Bizcocho

- En el bowl de una batidora colocar los ingredientes líquidos: huevos, agua y aceite. Posteriormente añadir **Tegral Satin Cream Cake Chocolate** y mediante una paleta mezclar 2 minutos hasta obtener un batido homogéneo.
- Verter en moldes circulares de 18 cm de diámetro por 2 cm de altura (agregar 300 g de batido por molde).
- Finalmente hornear a +/- 165°C por espacio de 10 a 15 minutos.

1er relleno

- Batir la crema **Ambiente Nata** hasta obtener emulsión y estabilidad. Posteriormente mantener en cámara de frío hasta utilizar.

2do relleno

- Disponer de una manga con el relleno **Topfil Frutos del Bosque** y reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Virutas de chocolate

- Fundir **Carat Coverlux Semiamargo** a 45°C.
- Verter el chocolate sobre un mesón de mármol o de acero inoxidable y dejar solidificar. Mediante una espátula realizar las virutas de chocolate y mantener en un lugar fresco.

Virutas de chocolate

- Disponer de un bizcocho de chocolate y mediante la primer manga, realizar un aro de crema con **Ambiente Nata**.
- Luego aplicar el relleno **Topfil Frutos del Bosque**. Posteriormente encimar el segundo y tercer bizcocho de chocolate, repetir esta acción hasta obtener la altura deseada en la torta. Colocar en la cámara de frío hasta que la crema tome consistencia.
- Con la ayuda de una espátula, esparcir la crema restante hasta cubrir la totalidad de la torta.
- Luego alisar los laterales hasta que los bizcochos queden totalmente cubiertos. Finalmente aplicar virutas de chocolate en los laterales de la torta.
- Decorar la superficie con pompones de crema y cerezas frescas o al marrasquino.

TIPS & TRUCOS

- Al combinar la crema **Ambiente Nata** con los bizcochos de chocolate y el relleno de **Topfil Frutos del Bosque**, se obtiene variedad en texturas, sabores y colores. La decoración con virutas de chocolate aporta en la torta una terminación netamente artesanal.

Cookie .: CHUNKY



Rendimiento:

18 unidades de 100 g c/u aproximadamente.

INGREDIENTES

Cookie

Tegral American Cookies	1000 g
Huevos	130 g
Manteca	220 g
Carat Coverlux Semiamargo	300 g
Nueces	200 g

PROCEDIMIENTO

Cookie

- Colocar **Tegral American Cookies**, manteca pomada y huevos en la batidora y con ayuda de la paleta mezclar a velocidad media hasta lograr una masa homogénea.
- Agregar el chocolate trozado y las nueces picadas. Posteriormente mezclar hasta integrar en la masa.
- Cortar piezas de 100 g y realizar bolitas. Disponer de placas con cauchos siliconados y estivar las bolitas.
- Congelar por un tiempo aproximado de una hora. Precalentar el horno a 220°C y hornear entre 180°C y 200°C por aproximadamente 10 a 12 minutos.



TIPS & TRUCOS

- Los bordes y la base deben mostrar un ligero dorado. Ojo, evitá que se doren demasiado para que no se quemen, ni se sequen
- Retíralas cuando estén frías y firmes. Recién salidas del horno pueden sentirse blandas, pero se vuelven crocantes al enfriarse.

Cookie : LEMON PIE



Rendimiento:

9 unidades de 227 g c/u aproximadamente.

INGREDIENTES

Cookie

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

Relleno

Cremfil Silk Limón	400 g
---------------------------	--------------

Decoración

Ovablanca	250 g
Agua	100 g



TIPS & TRUCOS

- Al combinar **Cremfil Silk Limón** con **Ovablanca** y la masa crocante de las cookies, se obtiene una excelente combinación de sabores y texturas. Cookies totalmente innovadoras y artesanales.

PROCEDIMIENTO

Cookie

- En el bowl de una batidora y mediante la paleta mezclar los huevos, manteca y la premezcla **Tegral Satin Lemon Pie** hasta lograr una masa suave y homogénea. Estirar la masa hasta formar cilindros de 30 cm de largo por 5 cm de grosor.
- Luego cortar piezas de 150 g y formar bolitas. Disponer de una placa con papel manteca y sobre la misma, ubicar aros metálicos de 10/12 cm de diámetro por 2 cm de altura.
- Colocar las bolitas dentro de cada aro y acomodar manualmente en forma circular. Finalmente hornear a 180°C por aproximadamente 12 a 15 minutos.
- Post cocción y en caliente, aplastar el centro de cada cookie para luego formar una cavidad que posteriormente nos servirá para rellenar.

Relleno

- Disponer de una manga con **Cremfil Silk Limón** y reservar hasta utilizar.

Decoración

- En el bowl de una batidora colocar ambos ingredientes y batir por aproximadamente 10 a 12 minutos, hasta obtener emulsión y consistencia.
- Colocar el merengue dentro de una manga con boquilla lisa y reservar hasta utilizar.

Armado

- Disponer de las cookies ya horneadas y mediante una manga rellenar el interior de cada cookie con **Cremfil Silk Limón**.
- Finalmente decorar con el merengue **Ovablanca**, realizar copos sobre la crema de limón hasta cubrirla por completo.
- Con un soplete, quemar suavemente la superficie del merengue.

Cookie : PLANT BASED MARACUYÁ

Rendimiento:

9 unidades de 217 g c/u aproximadamente.



INGREDIENTES

Cookie

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

Relleno

Topfil Maracuyá	300 g
-----------------	-------

Decoración

Ambiente	300 g
----------	-------

PROCEDIMIENTO

Cookie

- En el bowl de una batidora y mediante la paleta mezclar **Mimetic 32**, **Ambiente** y la premezcla **Tegral Satin Plant Based** hasta lograr una masa suave y homogénea.
- Estirar la masa hasta formar cilindros de 30 cm de largo por 5 cm de grosor. Luego cortar piezas de 150 g y formar bolitas.
- Disponer de una placa con papel manteca y sobre la misma, ubicar aros metálicos de 10/12 cm de diámetro por 2 cm de altura.
- Colocar las bolitas dentro de cada aro y acomodar manualmente en forma circular.
- Finalmente hornear a 180°C por aproximadamente 12 a 15 minutos. Post cocción y en caliente, aplastar el centro de cada cookie para lograr una cavidad que posteriormente nos servirá para rellenar.

Relleno

- Disponer de una manga con **Topfil Maracuyá** y reservar hasta utilizar.

Decoración

- Batir la crema **Ambiente** hasta obtener emulsión y estabilidad. Posteriormente colocar dentro de una manga con boquilla rizada y mantener en cámara de frío hasta utilizar.

Armado

- Disponer de las cookies ya horneadas y mediante una manga rellenar el interior de cada cookie con **Topfil Maracuyá**.
- Finalmente decorar con crema **Ambiente** previamente batida.

TIPS & TRUCOS

- Al combinar **Topfil Maracuyá** con la crema **Ambiente** y la masa crocante de las cookies, se obtiene una excelente combinación de sabores y texturas. Cookies totalmente innovadoras y artesanales.



Alfajor TRIPLE PISTACHO



Rendimiento:

27 unidades de 120 g c/u aproximadamente.

INGREDIENTES

Tapas de alfajor

Tegral Alfajor	1000 g
Margarina masa	300 g
Huevos	160 g

1er relleno

Carat Supercrem Pistachio	500 g
----------------------------------	--------------

2er relleno

Dulce de Leche Repostero Puratos	500 g
---	--------------

Baño

Carat Cover Pistacho	800 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 a 9 minutos aproximadamente.

1er relleno

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

2er relleno

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

Baño

- Fundir **Carat Cover Pistacho** a 42°C y reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Armado

- Mediante la primera manga aplicar **Carat Supercrem Pistachio** en una tapa y encimar otra tapa.
- Luego aplicar el **Dulce de Leche Repostero Puratos** y encimar la tercera tapa, hasta obtener alfajores con altura y con doble relleno.
- Posteriormente bañar los alfajores en su totalidad con baño de repostería **Carat Cover Pistacho**.
- Finalmente dejar solidificar a temperatura ambiente.

TIPS & TRUCOS

- Es conveniente rellenar los alfajores y dejarlos secar a temperatura ambiente por aproximadamente 12 horas. Posteriormente fundir **Carat Cover Pistacho** 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 correcta maduración.





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