

☆ ∴ Día de la ☆
: [N] [i] [ñ] [e] [z] ∴
—
RECETARIO





En este
Día de la Niñez
te invitamos
a llenar tu
punto de venta de
**COLOR,
DIVERSION
Y SABORES**
que despierten
la alegría
de los más chicos

¡Inspirate
con las siguientes

RECETAS!

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

Confitos 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.)

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 azul y/o amarillo

Carat Coverliq Blanco	500 g
Colorante azul liposoluble	1 g
Colorante amarillo liposoluble	1 g
Granas de colores	

Baño y decoración pistacho

Carat Cover Pistacho	500 g
Granas de colores	

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 del color seleccionado y homogeneizar con mixer.
- Fundir **Carat Cover Pistacho** a 42°C.
- 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/amarilla o **Cover Pistacho**, y finalizar con granas de colores.

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.



RENDIMIENTO

- **52 unidades de 60 g c/u aproximadamente.**

Torta cookie



INGREDIENTES

Masa

Tegral American Cookies	1000 g
Huevos	110 g
Manteca	345 g
Carat Coverlux Semiamargo	300 g

Decoración

Carat Ganache	600 g
Granas de colores	10 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Colocar **Tegral American Cookies**, manteca pomada y huevos en la batidora y con ayuda de la paleta y mezclar a velocidad media hasta lograr una masa homogénea. Agregar el chocolate picado.
- Cortar porciones de masa de 400 g y ubicar en una lata con un aro de 20 cm. Presionar la masa hasta que llegue a los bordes.
- Refrigerarlas al menos 30 minutos.
- Precalentar el horno a 190°C y cocinar a 180°C por 15/20 minutos aproximadamente.
- Batir la Ganache y con una manga con pico rizado decorar el borde de la cookie. Espolvorear con granas de colores.

RENDIMIENTO

- 4 unidades de 550 g c/u aproximadamente.

Cookie

explosión de chocolate

∴



INGREDIENTES

Masa

Tegral American Cookies	1000 g
Huevos	130 g
Manteca	220 g
Carat Coverlux Semiamargo	300 g
Supercrem Avellanas	400 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- **Tegral American Cookies**, manteca pomada y huevos en la batidora y con ayuda de la paleta. Agregar el chocolate.
- Mezclar a velocidad media hasta lograr una masa homogénea.
- Cortar porciones de masa de 80 g y hacer bolitas.
- Aplastar formando como un cuenco y colocar el relleno (aproximadamente 20 g). Cerrar con cuidado de que el relleno no se salga.
- Refrigerarlas al menos 30 minutos en heladera
- Precalentar el horno a 200°C y cocinar a 180°C por 9/10 minutos.

RENDIMIENTO

- 20 unidades de 100 g c/u aproximadamente.

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 brindará una mejor apertura y un mejor desarrollo en el muffin.

RENDIMIENTO

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



BOX COOKIES + MANGAS RELLENOS

Te proponemos armar estas cajas con cookies elaboradas con **Tegral American Cookies**, junto con mangas de distintos rellenos y toppings para que los más chicos puedan divertirse y personalizar sus propias galletas!

N

i

ñ

e

z



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