

RECETARIO MUNDIALISTA



Sabores que laten
al ritmo de la Selección.

TUS ALIADOS PURATOS

La picada del hincha



EASY PAN DE QUESO

Premezcla al 100% para elaborar panes de queso. Apto para proceso congelado, crudo o pre cocido.

BOLSA: 5 KG | COD.: 4104176



EASY PANES BLANDOS

Premezcla al 20% para panes tipo vena, que otorga un óptimo desarrollo de las piezas manteniendo la humedad de la miga por más tiempo.

BOLSA: 10 KG | COD.: 4104196



EASY PURAVITA GRANOS ANDINOS

Premezcla al 50% para elaborar panes blancos con 6 cereales con un alto grado de frescura. Contiene: chía, girasol, sésamo negro, mijo, lino y quinoa.

BOLSA: 5 KG | COD.: 4022825
BOLSA: 10 KG | COD.: 4004227



O-TENTIC DURUM

Inspirado en el auténtico pan de masa madre de Altamura. Elaborado con harina de trigo duro de Puglia. Perfecto para elaborar panes rústicos, ciabatta, pizza, focaccia, etc. Perfil de sabor cremoso y tostado. Dosificación: 4%

CAJA: 10 X 1 KG | COD.: 4100276



La merienda del hincha



TEGRAL SATIN CREAM CAKE VAINILLA

Premezcla al 100% sabor vainilla para elaborar budines y muffins tipo americanos de frescura y humedad prolongada. Apto para un sinnúmero de elaboraciones de pastelería

BOLSA: 5 KG | COD.: 4024612
BOLSA: 10 KG | COD.: 4104227



TEGRAL ALFAJOR

Premezcla al 100% para la elaboración de tapas de alfajores. Elaboración en un solo paso con solo 3 ingredientes.

BOLSA: 5 KG | COD.: 4023530



EASY BERLINA

Premezcla al 50% para elaborar donas y bolas de fraile que permite elaborar una masa de mordida corta, esponjosa y húmeda.

BOLSA: 10 KG | COD.: 4104168



CARAT COVERLIQ SEMIAMARGO

Baño de repostería semiamargo de gran calidad para bañar piezas como alfajores, conitos y masas. Se destaca por su fluidez, rápido y uniforme secado y excelente brillo.

CAJA: 3.3 KG | COD.: 4006577
BOLSA: 20 KG | COD.: 4104135



CARAT COVERLIQ BLANCO

Baño de repostería blanco de gran calidad para bañar piezas como alfajores, conitos y masas. Se destaca por su fluidez, rápido y uniforme secado y excelente brillo.

CAJA: 3.3 KG | COD.: 4006576
BOLSA: 20 KG | COD.: 4104133



LA MERIENDA DEL HINCHA



CAKE BALLS



INGREDIENTES

Cake de vainilla

Tegral Satin Cream Cake	500 g
Huevos	175 g
Agua	125 g
Aceite	100 g
Dulce de Leche Repostero Puratos	200 g

Cubierta

Carat Coverliq Blanco	1000 g
Colorante liposoluble azul	1 g
Colorante dorado	c/n

RENDIMIENTO

- 27 unidades de 40 g c/u aproximadamente.

PROCEDIMIENTO

Cake de vainilla

- Mezclar los ingredientes líquidos huevos, agua y aceite. Luego incorporar **Tegral Satin Cream Cake** y mezclar hasta homogeneizar.
- Verter en una placa y hornear a +/-160°C durante +/- 20 minutos. Dejar enfriar.
- Desmigalar el bizcocho y agregar el **Dulce de Leche Repostero Puratos**.
- Hacer bolitas y llevar al freezer.

Armado

- Fundir el **Carat Coverliq Blanco** a 40°C y separar en dos recipientes.
- En uno de los recipientes agregar el colorante azul liposoluble y homogeneizar con un mixer.
- Sumergir los cake pops en los recipientes de forma tal de que queden completamente bañados, y depositar sobre una placa.
- Para lograr un toque rústico en los cake balls, manipular a gusto.
- Finalizar con toques de colorante dorado antes de que se enfríen.

EL ALFAJOR DEL CAMPEÓN



INGREDIENTES

Tapas

Tegral Alfajor	1000 g
Margarina para masa	300 g
Huevos	160 g

1er relleno

Dulce de Leche Repostero Puratos	800 g
---	--------------

2do relleno

Carat Supercrem Maní	400 g
Crocante de maní	80 g

Baño

Carat Coverliq Blanco	600 g
Colorante liposoluble azul	1 g

RENDIMIENTO

- 30 unidades de 110 g c/u aproximadamente.

PROCEDIMIENTO

Tapas

- Colocar **Tegral Alfajor**, la margarina para 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. Cocinar a 180°C durante +/- 7 minutos.

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 bowl apto para microondas, ablandar el relleno **Carat Supercrem Maní**, luego agregar el crocante de maní. Mezclar hasta integrar uniformemente.
- Colocar dentro de una manga con boquilla lisa amplia para que no se tape. Reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Armado

- Disponer de una 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.

Baño

- Fundir **Carat Coverliq Blanco** a 40°C y dividir en partes iguales en dos recipientes. En uno de los recipientes agregar el colorante y homogeneizar con mixer.
- Sumergir la mitad de cada alfajor en **Carat Coverliq Blanco** y dejar solidificar. Luego sumergir la otra mitad de cada alfajor en **Carat Coverliq** coloreado.
- Finalizar con sprinkles de estrellas doradas.

DONAS CELESTE Y BLANCO



INGREDIENTES

Masa

Easy Berlina	500 g
Harina	500 g
Agua	400 g
Levadura deshidratada Okedo Brown	25 g

Crema pastelera

Cremy 4x4	175 g
Leche o agua	500 g

Decoración

Carat Coverliq Blanco	600 g
Colorante liposoluble azul	1 g

RENDIMIENTO

- 28 unidades de 100 g c/u aproximadamente.

PROCEDIMIENTO

Masa

- Mezclar los ingredientes. Amasar en velocidad lenta 2 minutos y 6 minutos en velocidad rápida, hasta obtener una buena red de gluten.
- La temperatura de la masa no debe superar los 25°C. Dejar descansar la masa por 15 minutos tapada.
- Afinar la masa a 1,5 cm de espesor y cortar piezas de 50 g con cortante circular (de 7 cm aproximadamente) y con uno más pequeño el centro para que quede un anillo.
- Estibar las piezas en bandejas con papel manteca y un poco de harina para evitar que la masa se pegue. Llevar a fermentar a 30°C por 40 minutos.
- Freír las donas en una mezcla de 70% de óleo margarina y 30% de aceite neutro a 170°C.

Crema pastelera

- Mezclar **Cremy 4x4** con agua o leche y dejar reposar en frío por 10 minutos.
- Colocar en una manga con una boquilla fina y reservar.

Relleno

- Con la ayuda de un cuchillo fino, hacer cuatro cortes pequeños alrededor de la dona.
- Rellenar con la crema pastelera en los cortes realizados en el paso anterior.

Decoración

- Fundir 600 g **Carat Coverliq Blanco** a 40°C y reservar. En otro bowl, fundir 300 g de **Carat Coverliq Blanco**, añadir el colorante y emulsionar con mixer hasta lograr un color uniforme.
- Verter la preparación coloreada sobre el baño blanco y, con ayuda de un cuchillo o espátula, mezclar suavemente para generar un efecto veteado.
- Bañar las donas sumergiendo su cara superior en la mezcla. Colocarlas sobre una placa y dejar reposar hasta que el baño solidifique.

MADELEINE ARGENTUM



INGREDIENTES

Base

Tegral Satin Cream Cake	500 g
Huevo	200 g
Agua	100 g
Aceite de girasol	100 g

Decoración

Carat Coverliq Blanco	300 g
Colorante liposoluble azul	1 g
Almendras trozadas	c/n
Sprinkles estrellas doradas	c/n
Carat Coverliq Semiamargo	50 g

RENDIMIENTO

- 30 unidades de 45 g c/u aproximadamente.

PROCEDIMIENTO

Base

- Disponer de moldes teflonados/silicona de madeleine.
- En un bowl con paleta disponer agua, huevos y aceite, para luego agregar **Tegral Satin Crem Cake**.
- Mezclar en velocidad lenta por 1 minuto y 4 minutos en velocidad media. Colocar la mezcla en una manga de pastelería.
- Rellenar cada molde de madeleine hasta 3/4 de su volumen.
- Precalentar a 230°C una bandeja de horneado.
- Sobre la bandeja previamente precalentada, disponer el molde teflonado/silicona de madeleine, el objetivo es generar un shock de temperatura.
- Hornear a 230° C por 11 minutos.
- Retirar el molde del horno y enfriar a temperatura ambiente.
- Una vez que los Madeleine se enfríen, desmoldarlos.

Decoración

- Fundir 300 g **Carat Coverliq Blanco** a 40°C, añadir el colorante y emulsionar con mixer hasta lograr un color uniforme. Reservar.
- Lavar y secar los moldes de las madeleine. Disponer en cada cavidad aproximadamente 10 g del baño preparado en el paso anterior, distribuir el baño en toda la superficie del molde.
- Colocar cada madeleine cocida sobre la capa de baño, presionando suavemente para que se adhiera.
- Llevar a frío durante 10 minutos o hasta que solidifique. Desmoldar.
- Fundir **Carat Coverliq Semiamargo** y usar para pincelar y pegar almendras trozadas.

CUPCAKE PATRIOTA



INGREDIENTES

Muffin

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

Relleno

Confitos celestes y blancos	150 g
-----------------------------	-------

Decoración

Ambiente	500 g
Colorante liposoluble azul	1 g

RENDIMIENTO

- 30 unidades de 81 g c/u aproximadamente.

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 **Ambiente** hasta lograr emulsión y estabilidad.
- Agregar el colorante y mezclar hasta homogeneizar y obtener el tono deseado. Colocar en manga con pico rizado y reservar.

Armado

- Mediante un sacabocado ahuecar levemente la parte superior de cada muffin y rellenar con los confites. Volver a tapar los muffins con el trozo de bizcocho que habíamos retirado.
- Aplicar la crema en la superficie de cada muffin.
- Opcionalmente decorar con sprinkles blancos o celestes.

CHOCO SCONES



INGREDIENTES

Masa

Tegral Safin Cappuccino	1000 g
Huevo	200 g
Harina de trigo 0000	500 g
Crema de leche	100 g
Margarina	400 g
Carat Coverlux Semiamargo	400 g

Decoración

Carat Coverliq Semiamargo	1000 g
Azúcar impalpable	c/n

RENDIMIENTO

- 80 unidades de 45 g c/u aproximadamente.

PROCEDIMIENTO

Masa

- Mezclar todos los ingredientes de la masa, a excepción del **Carat Coverlux Semiamargo**, en una batidora con la paleta hasta lograr una masa homogénea. Al final incorporar el **Carat Coverlux Semiamargo** trozado y homogenizar.
- Estirar la masa de 3 cm de alto aproximadamente
- Cortar con cortante circular
- Estibar en placa enmantecada
- Espolvorear con azúcar
- Llevar a horno a 180°C por 15 a 20 minutos.

Decoración

- Fundir el **Carat Coverliq Semiamargo** y reservar.
- Una vez que los scones estén fríos, sumergir únicamente la base en el recipiente con **Carat Coverliq Semiamargo** fundido. Colocar sobre placa hasta que solidifique.
- Con la ayuda de un stencil con diseño de pelota de fútbol, espolvorear azúcar impalpable para decorar los scones.



LA PICADA DEL HINCHA



ZEPELIN RÚSTICO A LA PARMESANA



INGREDIENTES

Masa

Harina	1000 g
Easy Puravita Granos Andinos	1000 g
O-Tentic Durum	80 g
Agua	1100 g
Levadura Deshidratada Okedo Red	90 g

Decoración

Queso parmesano rallado	900 g
-------------------------	-------

PROCEDIMIENTO

Masa

- Amasar todos los ingredientes durante 5 minutos a velocidad lenta y 6 minutos rápida. Procurar que la temperatura de la masa no sea superior a 25°C.
- Fermentar en bloque 10 minutos. Cortar piezas de 500 g y bollarlas.
- Colocar en bandejas planas perforadas previamente rociadas con **Spraylix**.
- Darle una fermentación de 60 minutos a 32°C y una humedad relativa del 80%.
- Espolvorear la superficie de los panes con harina
- Cocinar durante 35 minutos a 230°C con vapor inicial.

Decoración

- Dejar enfriar los panes y cortar la superficie como se indica en la foto.
- Rellenar con el queso parmesano rallado.
- Llevar a horno unos minutos para derretir el queso.

RENDIMIENTO

- 6 unidades de 700 g c/u aproximadamente.

CHI-PEBETES



INGREDIENTES

Base

Easy Pan de Queso	1000 g
Queso	400 g
Huevos	400 g
Agua	400 g

PROCEDIMIENTO

Base

- Colocar todos los ingredientes en una batidora y con la ayuda de la paleta unir todos los ingredientes hasta que quede una masa homogénea.
- Formar pelotas de 70 g y luego darle una forma alargada de 7 cm aproximadamente.
- Hornear a 190°C por 25 minutos.
- Una vez frío cortar y rellenar con el chorizo bombón y criolla.

RENDIMIENTO

- 31 unidades de 70 g c/u aproximadamente.

HAMBURGUESAS LA CÁBALA



INGREDIENTES

Masa

Harina 000	1000 g
Easy Panes Blandos	200 g
Agua	600 g
Levadura Deshidratada Okedo Brown	25 g

Decoración

Harina	c/n
--------	-----

PROCEDIMIENTO

Masa

- Amasar todos los ingredientes 2 minutos a velocidad lenta, luego en velocidad rápida por 8 minutos más o hasta que se haya desarrollado la red de gluten.
- Al momento de retirar de la amasadora la temperatura de la masa no debe superar los 25°C.
- Dejar descansar la masa 10 minutos en bloque tapada con un plástico.
- Cortar piezas de 60 g y bollar.
- Estibar en moldes de pan de hamburguesa o en latas con separación de 2 cm entre sí.
- Fermentar por 120 minutos a 30°C con 80% de humedad.
- Una vez fermentado y con la ayuda de un stencil con diseño de pelota de fútbol, espolvorear harina para decorar los panes.
- Cocinar las piezas a 220°C sin vapor por 10-12 minutos.

RENDIMIENTO

- 30 unidades de 60 g c/u aproximadamente.



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