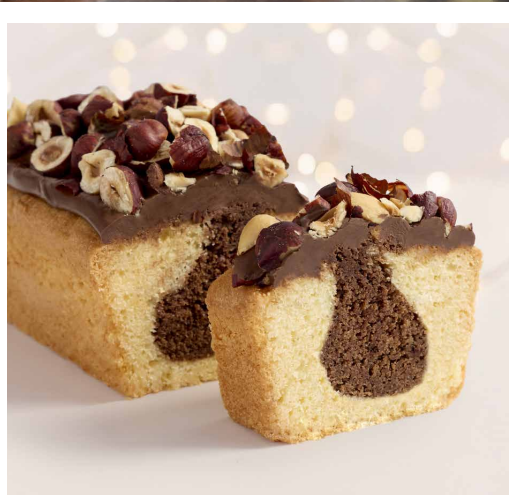


Crea magia que se note

NAVIDAD 2026




puratos
Food Innovation for Good

LA **MAGIA** ESTÁ EN LOS **INGREDIENTES**

- Premezclas para elaborar **pan dulce, panettone, roscas, rolls de canela** y **boltería** en general.
- Soportan alta cantidad de frutas.



EASY PANETTONE

Premezcla
al 20%
BOLSA: 5 KG
COD.: 4006243



TEGRAL PANETTONE

Premezcla
al 100%
BOLSA: 10 KG
COD.: 4004590



TEGRAL PANETTONE BLACK

Premezcla
al 100%
BOLSA: 10 KG
COD.: 4028485

¿Por qué son las **MEJORES SOLUCIONES** para estas fiestas?

- ✓ Porque están cuidadosamente formuladas con **TECNOLOGÍA MELTING**, ideal para este tipo de productos.
- ✓ Esta tecnología enzimática asegura una **TEXTURA PREMIUM Y SUAVE** que perdura en el tiempo.

**MIGA
HÚMEDA**



Mejora la suavidad desde el primer día hasta el final de su vida útil.

**MIGA
EXTRA
SUAVE**



Garantiza una humedad óptima en la miga, pero sin volverla pegajosa.

**MORDIDA
CORTA**



Garantiza una sensación de perfecta fusión en la boca.

**TEXTURA
RESILIENTE**



Resistencia al transporte, manipulación en mostrador y rebanado.

**MAYOR VIDA ÚTIL
Y MENOS DESPERDICIOS**

**EXPERIENCIA DE CONSUMO
SUPERIOR PARA TUS CLIENTES**

Pan Dulce con pistacho y chocolate



INGREDIENTES

MASA

Harina de trigo 000	1500 g
Easy Panettone	300 g
Azúcar	360 g
Agua	500 g
Huevo	460 g
Margarina	300 g
Levadura Okedo Brown (deshidratada)	50 g
Carat Coverlux Semiamargo	1200 g

Relleno

Carat Supercrem Pistachio	1400 g
---------------------------	--------

Decoración

Carat Coverlux Semiamargo	700 g
Carat Cover Pistacho	400 g
Pistachos tostados/trozados	100 g

PROCEDIMIENTO



Amasado

- Colocar en la amasadora harina, **Easy Panettone**, azúcar, agua, huevo y **Levadura Okedo Brown**.
- Amasar 6 minutos en velocidad lenta y 5 minutos en velocidad rápida, agregar la margarina y continuar con el amasado 2 minutos más en rápida hasta desarrollar una correcta red de gluten en la masa.
- Agregar las gotas de **Carat Coverlux Semiamargo** y amasar en velocidad lenta hasta lograr una buena distribución en la masa.

Armado

- Dividir en 10 piezas de 467 g, bollar y colocar dentro de moldes para pan dulces.

Fermentación

- Fermentar por 20 minutos a 30°C y 85% HR o hasta observar que el centro de la masa coincida con la altura del borde del molde.

Cocción

- Hornear sin vapor a +/- 170°C durante 30 minutos.

Relleno Post Cocción

- Mediante una manga con pico fino y largo, inyectar el relleno **Carat Supercrem Pistachio** en el interior de cada pan dulce.

Decoración

- Disponer de dos bowls y fundir por separado ambos baños según las siguientes indicaciones: **Carat Coverlux Semiamargo** a 50°C y **Carat Cover Pistacho** a 40°C.
- Con la ayuda de un pincel, aplicar primero el baño semiamargo y luego, mediante una manga, realizar finas líneas con el **Carat Cover Pistacho**.
- Finalizar la decoración con pistachos trozados y tostados.

RENDIMIENTO

- 10 unidades de 727 g c/u aproximadamente.



Pan Dulce choco berries



INGREDIENTES

MASA

Tegral Panettone Black	2000 g
Agua	800 g
Huevo	260 g
Levadura Okedo Brown (deshidratada)	60 g
Margarina	300 g
Carat Coverlux Semiamargo	770 g
Carat Coverlux Blanco	770 g

Relleno Post Cocción

Vivafil Frambuesa	1100 g
--------------------------	---------------

Decoración

Carat Coverlux Blanco	770 g
Carat Coverlux Semiamargo	770 g
Frambuesas liofilizadas	55 g

PROCEDIMIENTO

Amasado

- Colocar en la amasadora **Tegral Panettone Black**, agua, huevo y **Levadura Okedo Brown**.
- Amasar 6 minutos en velocidad lenta y 5 minutos en velocidad rápida.
- Agregar la margarina y continuar con el amasado 2 minutos más en rápida hasta desarrollar una correcta red de gluten en la masa.
- Agregar las gotas de **Carat Coverlux Semiamargo** y **Blanco**, y amasar en velocidad lenta hasta lograr una buena distribución en la masa.
- La temperatura de la masa no debe superar los 26°C al finalizar el amasado.

Armado

- Dividir en 11 piezas de 450 g, bollar y colocar dentro de moldes para pan dulces.

Fermentación

- Fermentar por 120 minutos a 30°C y 85% HR o hasta observar que el centro de la masa coincida con la altura del borde del molde.

Cocción

- Hornear sin vapor a +/- 170°C durante 30 minutos.

Relleno Post Cocción

- Mediante una manga con pico fino y largo inyectar el relleno frutal **Vivafil Frambuesa** en el interior de cada pan dulce.

Decoración

- Disponer de dos bowls y fundir por separado los baños respetando las indicaciones: **Carat Coverlux Blanco** a 40°C y **Carat Coverlux Semiamargo** a 50°C.
- Con la ayuda de un pincel aplicar primero el baño blanco y posteriormente el baño semiamargo.
- Finalizar la decoración con frambuesas liofilizadas.

RENDIMIENTO

- 11 unidades de 695 g c/u aproximadamente.



Pan Dulce a la bandeja

Ideal para porcionar
y vender por kilo



INGREDIENTES

Masa

Harina de trigo 000	1500 g
Easy Panettone	300 g
Azúcar	360 g
Agua	720 g
Huevo	240 g
Margarina	300 g
Levadura Okedo Brown (deshidratada)	40 g
Frutas brillantadas	600 g
Frutos secos (Nueces y almendras)	600 g

Solución de brillo

Sunset Glaze	80 g	80 %
Agua	20 g	20 %

Crema Pastelera

Cremy 4x4	350 g
Agua	1000 g

Decoración

Brillo Multiusos	250 g
Agua	50 g
Cerezas al marrasquino	100 g

PROCEDIMIENTO

Amasado

- Colocar en la amasadora harina, **Easy Panettone**, azúcar, agua, huevo y **Levadura Okedo Brown**.
- Amasar 5 minutos en velocidad lenta y 5 minutos en velocidad rápida.
- Agregar la margarina y continuar con el amasado 3 minutos más en rápida hasta desarrollar una correcta red de gluten.
- Agregar la fruta brillantada y posteriormente los frutos secos. Continuar con el amasado en velocidad lenta hasta lograr una buena distribución en la masa.
- La temperatura de la masa no debe superar los 26°C al finalizar el amasado.

Armado

- Dividir la masa en 3 bollos de 1560 g.
- Aplicar **Spraylix** en la base y laterales internos de placas enlosadas de 40 x 30 cm x 4 cm de altura.
- Plegar cada bollo y colocar dentro de las placas.

Fermentación

- Fermentar 120 minutos a 30°C y 85% R.H. hasta observar que la masa llegue al borde de la placa o hasta que duplique su volumen.

Decoración

- Diluir **Sunset Glaze** con agua y colocar en un pulverizador. Posteriormente aplicar sobre la superficie de la masa ya fermentada.
- Para la crema pastelera mezclar el agua con **Cremy 4x4** y batir en batidora en velocidad rápida hasta que espese. Dejar reposar unos minutos en frío para que tome consistencia.
- Colocar la crema pastelera en manga con pico liso y decorar los pan dulces formando un enrejado como en la foto.

Cocción

Hornear sin vapor a +/- 170°C durante 30 minutos.

Decoración final

- Calentar el **Brillo Multiusos**, agregar agua y mezclar hasta homogenizar.
- Con la ayuda de un pincel, aplicar el brillo en caliente sobre la superficie de cada pan dulce.

RENDIMIENTO

- 3 unidades de 2180 g c/u aproximadamente.



Stollen

El pan dulce alemán



INGREDIENTES

Masa

Harina de trigo 000	1000 g
Easy Panettone	200 g
Levadura Okedo Brown (deshidratada)	20 g
Agua fría	550 g
Especias para repostería	10 g
Huevos	110 g
Leche en polvo	60 g
Sal	10 g
Azúcar	160 g
Ralladura de naranjas	20 g
Manteca	200 g

Carga de frutas

Cáscaras de naranja confitadas	350 g
Almendras	600 g
Pasas de uva rubias	250 g
Ron	50 g

Relleno

Pasta de almendras	600 g
Ralladura de naranjas	50 g

Glaseado

Manteca clarificada	300 g
Azúcar impalpable	500 g

PROCEDIMIENTO

Amasado

- Amasar todos los ingredientes de la base (exceptuando la manteca y ralladura) por 3 minutos en velocidad lenta y 4 minutos en velocidad rápida.
- Incorporar la manteca y la ralladura y continuar amasando en velocidad rápida por 3 minutos más, hasta lograr una red de gluten elástica.
- Incorporar la carga de fruta a velocidad lenta.

Armado

- Formar bollos de 600 g y dejar descansar por 30 minutos.

Relleno

- Mezclar la pasta de almendras junto a la ralladura de naranjas y hacer tiras de 100 g.
- Estirar los bollos en forma ovalada y colocar la pasta de almendras en un borde, cerrar el óvalo como si fuese una empanada.

Fermentación

- Fermentar a 32°C y 80% HR o hasta que dupliquen su tamaño.

Cocción

- Hornear a 175°C durante 25 minutos aproximadamente.

Glaseado

- Pincelar los stollens dos veces con manteca clarificada, inmediatamente después de retirarlos del horno.
- Finalizar espolvoreando con azúcar impalpable.

RENDIMIENTO

- 6 unidades de 850 g c/u aproximadamente.



Pan de jamón

Una joya de la Navidad venezolana



INGREDIENTES

Masa

Harina de trigo 000	1500 g
Easy Panettone	300 g
Azúcar	360 g
Agua	500 g
Huevo	460 g
Margarina	300 g
Levadura Okedo Brown (deshidratada)	50 g

Relleno

Jamón cocido en fetas	350 g
Aceitunas en rodajas	200 g
Queso barra/Sandwichero en fetas	350 g

PROCEDIMIENTO

Amasado

- Colocar en la amasadora espiral: harina, **Easy Panettone**, azúcar, agua, huevo y **Levadura Okedo Brown**.
- Amasar 6 minutos en velocidad lenta y 5 minutos en velocidad rápida.
- Agregar la margarina y continuar con el amasado 2 minutos más en rápida hasta desarrollar una correcta red de gluten en la masa.
- La temperatura de la masa no debe superar los 26°C al finalizar el amasado.
- Retirar de la amasadora, colocar sobre un mesón, cubrir con un nylon y dejar descansar 20 minutos.
- Dividir la masa en 4 piezas de 750 g y reservar la masa restante.

Armado

- Estirar cada una de las piezas en forma rectangular y cubrir $\frac{3}{4}$ partes de la superficie con las fetas de jamón, queso y las aceitunas en rodajas, luego enrollar hasta obtener piezas con formato de cilindro
- A continuación, y con la ayuda de un palote, estirar el recorte de masa restante, cortar cintas de masa y realizar un trenzado en la superficie de cada unidad.
- Estibar sobre placas previamente rociadas con **Spraylix**.

Fermentación

- Fermentar por 120 minutos a 30°C y 85% R.H. o hasta observar que la masa duplique su volumen.

Pan de jamón

(Continuación)



Solución de brillo

Sunset Glaze	80 g	80 %
Agua	20 g	20 %

Solución de brillo

- Diluir **Sunset Glaze** con agua y colocar en un pulverizador.
- Aplicar la solución de brillo en la superficie de cada pan de jamón ya fermentado.

Decoración

Harmony Cold	160 g	80 %
--------------	-------	------

Cocción

- Hornear sin vapor a +/- 170°C durante 40 minutos.

Decoración final

- Con la ayuda de un pincel, aplicar **Harmony Cold** de manera uniforme sobre la superficie de cada pan mientras aún se encuentren calientes, es decir, inmediatamente después de salir del horno.

RENDIMIENTO

- 4 unidades de 1100 g c/u aproximadamente.

Cómo es?

Como argentinos, estamos acostumbrados a disfrutar de sándwiches de miga, panes saborizados y propuestas agridulces durante las fiestas.

Por eso, este **Pan de Jamón** encaja a la perfección: una propuesta que sorprende por su formato pero conquista por su sabor que nos resulta muy familiar!



Potika

El pan dulce esloveno



INGREDIENTES

MASA

Harina de trigo 000	1000 g
Easy Panettone	200 g
Leche	440 g
Azúcar	120 g
Yemas	120 g
Huevo	100 g
Ron	30 g
Esencia de vainilla	20 g
Manteca	160 g
Levadura Okedo Brown (deshidratada)	20 g

Relleno

Nuez procesada	800 g
Miel	240 g
Canela	10 g
Ron	20 g
Cacao amargo	30 g
Claros	50 g
Azúcar	160 g
Leche (líquida)	240 g
Manteca	80 g

PROCEDIMIENTO

Amasado

- Colocar en la amasadora tipo espiral: harina, **Easy Panettone**, azúcar, agua, huevo y **Levadura Okedo Brown**.
- Amasar 5 minutos en velocidad lenta y 4 minutos en velocidad rápida.
- Agregar la manteca y continuar con el amasado 3 minutos más en rápida hasta desarrollar una correcta red de gluten en la masa.
- La temperatura de la masa no debe superar los 26°C al finalizar el amasado.
- Retirar de la amasadora, colocar sobre un mesón, cubrir con un nylon y dejar descansar 10 minutos.

Relleno

- Disponer de un bowl y mezclar la nuez previamente procesada junto con la miel, azúcar, canela, cacao, ron y claros.
- Una vez unido, incorporar la leche y la manteca tibias. Dejar reposar en frío hasta que tome consistencia firme.

Armado

- Dividir la masa en 6 piezas de 370 g.
- Estirar cada pieza hasta obtener un rectángulo.
- Untar el relleno sobre la masa y luego enrollarla hasta obtener un cilindro.
- Posteriormente disponer de moldes metálicos para savarines previamente rociados con **Spraylix**.
- Colocar un cilindro de masa dentro de cada molde.

Continúa en la página siguiente.

Potika

El pan dulce
esloveno
(Continuación)



Decoración

Azúcar Impalpable	200 g
-------------------	-------

Fermentación

- Fermentar por 120 minutos a 30°C y 85% HR o hasta observar que la masa duplique su volumen.

Cocción

- Hornear sin vapor a +/- 170°C durante 30 minutos.



Decoración

- Una vez horneados, desmoldar y dejar enfriar a temperatura ambiente.
- Para la decoración final, tamizar azúcar impalpable en la superficie de cada unidad.

RENDIMIENTO

- 6 unidades de 650 g c/u aproximadamente.

Cómo es?



Su sabor recuerda a preparaciones muy apreciadas en Argentina, como el relleno de nuez de algunas facturas, los rollos de canela con frutos secos o incluso al clásico baklava árabe. Con marcadas notas a nueces tostadas y manteca, y de dulzor equilibrado, **este Potika va a sorprenderte!**



Budín de manzana y canela



INGREDIENTES

Batido del budín

Tegral Satin Multicereal	1000 g
Huevo	350 g
Agua	250 g
Aceite	200 g
Canela en polvo	5 g

Relleno

Topfil Manzana	500 g
-----------------------	--------------

Arenado/Crumble de nuez

Tegral Satin Cream Cake	125 g
Harina de trigo 0000	125 g
Azúcar	125 g
Nueces trozadas	100 g
Manteca	100 g

PROCEDIMIENTO

Batido del budín

- En el bowl de una batidora colocar los ingredientes líquidos: huevos, agua y aceite. Posteriormente añadir la canela y la premezcla **Tegral Satin Multicereal**.
- Por medio de una paleta mezclar hasta obtener homogeneidad en el batido. Reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Relleno

- Disponer de una manga pastelera y dentro colocar el **Topfil Manzana**. Reservar hasta utilizar.

Arenado/Crumble

- Mezclar todos los ingredientes secos. Agregar la manteca líquida y entrelazar hasta obtener el crumble.
- Reservar en cámara de frío hasta utilizar.

Armado

- Preparar los moldes para budines aplicando desmoldante **Spraylix**.
- Colocar el batido del budín multicereal llenando cada molde hasta cubrir un 70 % de su capacidad.
- Tomar la manga con relleno **Topfil Manzana** e inyectar a lo largo de cada budín.
- Finalizar con el crumble de nuez en la superficie de cada budín.

Cocción

- Hornear a 170 °C durante aproximadamente 35 minutos, o hasta alcanzar una cocción uniforme.
- Una vez finalizada la cocción, desmoldar los budines y dejar enfriar a temperatura ambiente.
- Para la decoración final, tamizar azúcar impalpable en la superficie de cada budín.

RENDIMIENTO

- 6 unidades de 480 g c/u aproximadamente.



Budín de avellanas



INGREDIENTES

Batido de vainilla

Tegral Allegro	1000 g
Manteca o margarina	500 g
Huevos	500 g
Esencia de vainilla	10 g

Batido de avellanas

Tegral Allegro	250 g
Manteca o margarina	125 g
Huevos	125 g
Carat Supercrem Avellanas	500 g

Decoración

Carat Supercrem Avellanas	500 g
Avellanas tostadas	200 g

RENDIMIENTO

- 7 unidades de 530 g c/u aproximadamente.

TIPS Y TRUCOS

- Para lograr una apertura uniforme y un mejor desarrollo del budín durante la cocción, recomendamos realizar una incisión longitudinal en la superficie con una espátula o cuchillo liso ligeramente aceitado.
- Esta técnica favorece una expansión controlada de la masa y mejora la presentación final del producto.

PROCEDIMIENTO

Batido de vainilla

- En el bowl de una batidora colocar la materia grasa, huevos y la esencia de vainilla.
- Posteriormente añadir la premezcla **Tegral Allegro** y mediante una paleta mezclar hasta obtener homogeneidad en el batido.
- Reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Batido de avellanas

- En el bowl de una batidora colocar la materia grasa y los huevos.
- Posteriormente añadir la premezcla **Tegral Allegro** y mediante una paleta mezclar hasta integrar el batido.
- Luego agregar **Carat Supercrem Avellanas** y continuar con el batido hasta homogeneizar por completo.
- Reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Armado

- Disponer de dos mangas: en la primera colocar el batido de vainilla y en la segunda el batido de avellanas.
- A continuación, preparar los moldes para budines aplicando desmoldante **Spraylix**, con la ayuda de ambas mangas dosificar los batidos de manera alternada para obtener el efecto de marmolado, llenando cada molde hasta cubrir entre un 70-75% de su capacidad.
- Posteriormente realizar un corte longitudinal sobre la superficie de cada budín utilizando una espátula untada con aceite.

Cocción

- Hornear a 170 °C durante 35 minutos aproximadamente, o hasta alcanzar una cocción uniforme.
- Una vez finalizada la cocción, desmoldar los budines y dejar enfriar a temperatura ambiente.

Decoración

- Calentar hasta ablandar levemente el relleno **Carat Supercrem Avellanas** y reservar hasta utilizar.
- Tostar las avellanas a una temperatura de 160°C por aproximadamente 15 minutos. Posteriormente cortar en mitades y reservar hasta utilizar.
- Aplicar **Carat Supercrem Avellanas** sobre la superficie de cada budín y finalizar con mitades de avellanas previamente tostadas.

Savarín

Red Velvet

marmolado



INGREDIENTES

Batido Red Velvet

Tegral Satin Red Velvet	500 g
Huevo	175 g
Agua	125 g
Aceite	100 g

Batido de vainilla

Tegral Satin Cream Cake	500 g
Huevo	175 g
Agua	125 g
Aceite	100 g

Decoración

Carat Decorcrem Blanco	300 g
Cerezas glaseadas	50 g
Arándanos	50 g

RENDIMIENTO

- 4 unidades de 550 g c/u aproximadamente.



PROCEDIMIENTO

Batido Red Velvet

- En el bowl de una batidora colocar los ingredientes líquidos: huevos, agua y aceite.
- Posteriormente añadir la premezcla **Tegral Satin Red Velvet** y mediante una paleta mezclar hasta obtener homogeneidad en el batido.
- Reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Batido de vainilla

- En el bowl de una batidora colocar los ingredientes líquidos: huevos, agua y aceite.
- Posteriormente añadir la premezcla **Tegral Satin Cream Cake** y mediante una paleta mezclar hasta obtener homogeneidad en el batido.
- Reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Armado

- Disponer de dos mangas: en la primera colocar el batido red velvet y en la segunda el batido de vainilla.
- Preparar los moldes para savarines previamente rociados con desmoldante **Spraylix**.
- Tomar las mangas con los batidos y depositar en los moldes intercalando ambos sabores. Llenar cada molde hasta cubrir entre un 70 a 75% de su capacidad.

Cocción

- Hornear a 170°C durante aproximadamente 35 minutos.
- Voltear los moldes, y mantener los savarines dentro de los moldes durante 20 minutos. Esta acción beneficia la base de cada cake y mantendrá la humedad en el interior de los savarines.
- Desmoldar y dejar enfriar a temperatura ambiente.

Decoración

- Fundir **Carat Decorcrem Blanco** a 40°C y cubrir la parte superior de cada savarín.
- Finalizar con las cerezas y arándanos. Opcionalmente también se puede decorar con estrellas realizadas con **Carat Coverlux Blanco**.



Pionono

passionata

con Tegral Bizcochuelo



INGREDIENTES

Pionono

Tegral Bizcochuelo	1000 g
Huevos	900 g
Miel	50 g

Relleno 1 - Crema de maracuyá

Ambiente Nata	600 g
Bavaois Neutro	130 g
Leche entera	130 g
Topfil Maracuyá	300 g
Ovablanca	140 g
Agua	60 g

Relleno 2

Dulce de Leche Repostero (Puratos)	450 g
---	--------------

PROCEDIMIENTO

Pionono

- Colocar todos los ingredientes en la batidora.
- Batir con batidor de alambre en velocidad alta durante +/- 10 minutos.
- Verter y esparcir el batido de pionono dentro de placas rectangulares, cubiertas previamente con papel manteca. Realizar piononos de 0,5 cm de altura.
- Hornear a +/- 200°C por aproximadamente 7 a 10 minutos.
- Retirar del horno y desmoldar (Separar el pionono ya horneado del papel manteca). Dejar enfriar, arrollar y cubrir con un plástico. Mantener en cámara de frío hasta utilizar.

Crema de maracuyá

- Colocar en una batidora el **Ovablanca** y el agua, batir a velocidad máxima durante 10 minutos. Reservar.
- Calentar la leche en un bowl y agregar el **Bavaois Neutro**. Mezclar con batidor de mano hasta integrar por completo.
- Luego añadir **Topfil Maracuyá** y el merengue de **Ovablanca** previamente elaborado.
- Finalmente agregar la crema **Ambiente Nata** a medio batir y mezclar en forma envolvente hasta obtener la mousse de maracuyá. Reservar en cámara de frío hasta utilizar.

Armado

- Disponer de una manga con boquilla lisa y colocar el **Dulce de Leche Repostero Puratos**.
- Disponer el pionono sobre una superficie de trabajo y aplicar el dulce de leche en forma de hilera en uno de los extremos del pionono.
- Verter la crema de maracuyá, distribuirla de manera homogénea con una espátula y enrollar cuidadosamente el pionono. Llevar el arrollado al freezer durante aproximadamente 2 horas, o hasta que la crema de maracuyá haya adquirido la consistencia adecuada.
- Una vez firme, cortar el arrollado según el peso y el tamaño deseado.



Continúa en la página siguiente.

Pionono

passionata

con Tegral
Bizcochuelo
(Continuación)



Decoración

Topfil Maracuyá	50 g
Carat Coverlux Blanco	50 g
Carat Coverlux Semiamargo	50 g

Decoración

- Cargar una manga con boquilla Saint Honoré con la crema de maracuyá y aplicar sobre la superficie del pionono.
- Colocar **Topfil Maracuyá** dentro de una manga y decorar con gotas sobre la crema.
- Disponer de dos bowls y fundir por separado ambos baños de repostería **Carat**. Realizar variadas decoraciones, como ramitas o estrellas.

TIPS Y TRUCOS

- Para mantener la humedad en los piononos es ideal apilarlos o enrollarlos, envueltos en film o cubrirlos con nylon. Finalmente conservarlos en la cámara de frío.

RENDIMIENTO

- Piononos grandes: 3 unidades de 1245 g c/u aproximadamente.
- Piononos chicos: 6 unidades de 620 g c/u aproximadamente.

Cómo es?

Aunque se trata de una combinación poco tradicional, **la frescura y acidez del maracuyá se fusionan a la perfección con la cremosidad del chocolate blanco y la dulzura del dulce de leche**, creando una experiencia vibrante, equilibrada y llena de personalidad. Un postre que sorprende desde el primer bocado, ideal para disfrutar en las celebraciones de fin de año y las noches cálidas de verano.



Pionono

passionata

con Tegral Torta



INGREDIENTES

Pionono

Tegral Torta	1000 g
Huevos	450 g
Agua	325 g

Relleno 1 - Crema de maracuyá

Ambiente Nata	600 g
Bavarois Neutro	130 g
Leche entera	130 g
Topfil Maracuyá	300 g
Ovablanca	140 g
Agua	60 g

Relleno 2

Dulce de Leche Repostero (Puratos)	450 g
---	--------------

PROCEDIMIENTO

Pionono

- Colocar todos los ingredientes en la batidora.
- Batir con batidor de alambre en velocidad alta durante +/- 10 minutos.
- Verter y esparcir el batido de pionono dentro de placas rectangulares, cubiertas previamente con papel manteca. Realizar piononos de 0,5 cm de altura.
- Hornear a +/- 200°C por aproximadamente 7 a 10 minutos.
- Retirar del horno y desmoldar (Separar el pionono ya horneado del papel manteca). Dejar enfriar, arrollar y cubrir con un plástico. Mantener en cámara de frío hasta utilizar.

Crema de maracuyá

- Colocar en una batidora el **Ovablanca** y el agua, batir a velocidad máxima durante 10 minutos. Reservar.
- Calentar la leche en un bowl y agregar el **Bavarois Neutro**. Mezclar con batidor de mano hasta integrar por completo.
- Luego añadir **Topfil Maracuyá** y el merengue de **Ovablanca** previamente elaborado.
- Finalmente agregar la crema **Ambiente Nata** a medio batir y mezclar en forma envolvente hasta obtener la mousse de maracuyá. Reservar en cámara de frío hasta utilizar.

Armado

- Disponer de una manga con boquilla lisa y colocar el **Dulce de Leche Repostero Puratos**.
- Disponer el pionono sobre una superficie de trabajo y aplicar el dulce de leche en forma de hilera en uno de los extremos del pionono.
- Verter la crema de maracuyá, distribuirla de manera homogénea con una espátula y enrollar cuidadosamente el pionono. Llevar el arrollado al freezer durante aproximadamente 2 horas, o hasta que la crema de maracuyá haya adquirido la consistencia adecuada.
- Una vez firme, cortar el arrollado según el peso y el tamaño deseado.



Continúa en la página siguiente.

Pionono

passionata

con Tegral Torta

(Continuación)



Decoración

Topfil Maracuyá	50 g
Carat Coverlux Blanco	50 g
Carat Coverlux Semiamargo	50 g

Decoración

- Cargar una manga con boquilla Saint Honoré con la crema de maracuyá y aplicar sobre la superficie del pionono.
- Colocar **Topfil Maracuyá** dentro de una manga y decorar con gotas sobre la crema.
- Disponer de dos bowls y fundir por separado ambos baños de repostería **Carat**. Realizar variadas decoraciones, como ramitas o estrellas.

TIPS Y TRUCOS

- Para mantener la humedad en los piononos es ideal apilarlos o enrollarlos, envueltos en film o cubrirlos con nylon. Finalmente conservarlos en la cámara de frío.

RENDIMIENTO

- Piononos grandes: 3 unidades de 1245 g c/u aproximadamente.
- Piononos chicos: 6 unidades de 620 g c/u aproximadamente.

Cómo es?

Aunque se trata de una combinación poco tradicional, **la frescura y acidez del maracuyá se fusionan a la perfección con la cremosidad del chocolate blanco y la dulzura del dulce de leche**, creando una experiencia vibrante, equilibrada y llena de personalidad. Un postre que sorprende desde el primer bocado, ideal para disfrutar en las celebraciones de fin de año y las noches cálidas de verano.



Tarta Sablé

de pistacho y frutos rojos



INGREDIENTES

Masa Sablé

Tegral Sablé	1000 g
Margarina o manteca	400 g
Huevos	150 g

1er Relleno interior – (Ganache sabor pistacho)

Carat Cover Pistacho	600 g
Chantypak	250 g
Glucosa	50 g
Manteca	50 g

2do Relleno superior

Topfil Frutos del Bosque	1000 g
Bavarois Neutro	250 g

Decoración

Ambiente Nata	1000 g
Vivafil Frambuesa	300 g
Carat Supercrem Pistacho	300 g
Frambuesas	50 g
Pistachos tostados	50 g

RENDIMIENTO

- 7 unidades de 780 g c/u aproximadamente.

TIPS Y TRUCOS

- Es importante que la ganache de pistacho alcance una consistencia adecuada antes de incorporar el segundo relleno de **Topfil Frutos del Bosque**. De esta manera se logra mantener una correcta definición de las capas.

PROCEDIMIENTO

Masa

- Mezclar con paleta **Tegral Sablé** junto con la materia grasa, hasta obtener un arenado.
- Luego incorporar los huevos y mezclar hasta formar una masa homogénea.
- Estirar la masa hasta un espesor de 5 mm y fonzar moldes de 20 cm de diámetro. Sobre la masa disponer papel metálico y dar peso por medio de un pequeño porcentaje de harina.
- Hornear a +/- 170°C por aproximadamente 25 minutos. Enfriar y desmoldar.

Ganache sabor pistacho

- Fundir **Carat Cover Pistacho** a 42 °C.
- Por otro lado, calentar **Chantypak** a 60°C, agregar la glucosa y luego mezclar con el **Carat** fundido, finalmente añadir la manteca y continuar mezclando hasta obtener una ganache homogénea.
- Reservar hasta utilizar.

Relleno frutos del bosque

- En un bowl colocar el relleno frutal **Topfil Frutos del Bosque** y mezclarlo con el **Bavarois Neutro** hasta obtener una preparación homogénea y completamente integrada.
- Reservar a temperatura ambiente.

Armado

- Disponer de las bases de tartas y colocar una base de la ganache sabor pistacho. Llevar a cámara de frío durante 20 minutos, o hasta que la ganache adquiera la consistencia adecuada.
- Posteriormente, aplicar el segundo relleno de frutos del bosque, y distribuirlo uniformemente con la ayuda de una espátula. Llevar nuevamente a cámara de frío 20 minutos.

Decoración final

- Batir la crema **Ambiente Nata** hasta obtener emulsión estable y de la consistencia deseada. Colocar en una manga pastelera con una boquilla Saint Honoré.
- Aplicar la crema en la superficie de cada tarta.
- Disponer de dos mangas pasteleras con boquilla fina: en una colocar el relleno frutal **Vivafil Frambuesa** y en la otra, **Carat Supercrem Pistacho**. Aplicar los rellenos en forma de línea copiando el diseño de la foto.
- Finalizar con pistachos tostados y frambuesas.



Torta matera navideña



INGREDIENTES

Batido

Tegral Satin Cappucino	1000 g
Huevo	350 g
Agua	250 g
Aceite	200 g

Inclusiones

Pasas de uva rubias	100 g
Pasas de uva negras	100 g
Nueces y almendras	100 g
Frutas brillantadas	100 g
Licor de ron	200 g

Decoración

Brillo Multiusos	300 g
Agua	100 g
Nueces pecan	100 g
Almendras	100 g
Damascos pasa	100 g
Higos pasa	100 g



PROCEDIMIENTO

Batido

- En el bowl de una batidora colocar los ingredientes líquidos: huevos, agua y aceite.
- Posteriormente añadir la premezcla **Tegral Satin Cappucino** y mediante una paleta mezclar hasta obtener homogeneidad en el batido.
- Reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Maceración de las inclusiones

- En un bowl colocar el licor de ron y añadir las pasas de uva, frutos secos y las frutas brillantadas.
- Dejar reposar en la cámara de frío a lo largo de 12 horas para que los frutos se hidraten y se maceren correctamente.

Armado

- Mezclar el batido de **Tegral Satin Cappucino** con las frutas maceradas.
- Verter el batido en moldes de papel para bizcochuelo de 20 cm de diámetro. Llenar hasta cubrir entre un 70 a 75% de su capacidad.

Cocción

- Hornear a 170°C durante aproximadamente entre 40/45 minutos.
- Dejar enfriar a temperatura ambiente.

Decoración

- Calentar **Brillo Multiusos** a 90°C y agregar el agua en caliente, mezclar y mantener a temperatura ambiente hasta utilizar.
- Aplicar el brillo en la superficie de cada torta matera.
- Coronar cada torta con variedad de frutas pasa y frutos secos.

RENDIMIENTO

- 3 unidades de 1066 g c/u aproximadamente.



Navidad con **Carat**

¡CREÁ UNA NAVIDAD ÚNICA!

Jugá con moldes, combiná colores y descubrí todas las posibilidades de **Carat** para sorprender en cada creación.



Pinitos marroc



INGREDIENTES

Cápsula

Carat Cover Pistacho	800 g
----------------------	-------

1er Relleno (Avellanas)

Carat Supercrem Avellanas	250 g
---------------------------	-------

2do Relleno (Maní)

Carat Supercrem Maní	250 g
----------------------	-------

Decoración

Carat Coverlux Blanco	100 g
Colorante amarillo liposoluble	0,1 g
Colorante rojo liposoluble	0,1 g

PROCEDIMIENTO

Armado

- Fundir **Carat Cover Pistacho** a 42°C.
- Colocar dentro de una manga y aplicar en moldes plásticos con el formato de pinitos.
- Retirar el excedente, hasta obtener una fina capa.
- Colocar en freezer 3 minutos y luego retirar del frío.
- Realizar una segunda capa de **Carat Cover Pistacho**, pero esta vez a una temperatura de 36°C. Retirar el excedente y reservar a temperatura ambiente hasta que solidifique por completo.
- Sin desmoldar los pinitos y con la ayuda de dos mangas, rellenar la mitad de los pinitos con **Carat Supercrem Avellanas** y la otra mitad con **Carat Supercrem Maní**.
- Colocar los moldes en la cámara de frío a 10°C durante 10 a 15 minutos y, una vez solidificados, desmoldar.
- Mediante una manga con **Carat Cover Pistacho** unir una mitad de avellanas con una mitad de maní para así lograr los mini pinitos marroc.

Decoración

- Fundir **Carat Coverlux Blanco** a 40°C y dividir en 2 recipientes.
- A cada recipiente agregarle un color y homogeneizar con mixer.
- Disponer de dos mangas y en cada una depositar los **Carat** coloreados.
- Realizar pequeños puntos sobre la superficie de cada bombón.

TIPS Y TRUCOS

- Recomendamos moldes para bombones de chocolate los cuales pueden ser de plástico, policarbonato o metal.

RENDIMIENTO

- 70 unidades de 20 g c/u aproximadamente.



Nuestros Técnicos

Los protagonistas detrás de cada creación. Con su experiencia técnica y visión innovadora, transformaron ingredientes en recetas pensadas para **sorprender a tus clientes esta próxima Navidad.**

Martín
Scala

Ezequiel
Bacchetto



¡Les deseamos
Una feliz y dulce Navidad!





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