

RECETARIO
**TEGRAL
AMERICAN
COOKIES**



TEGRAL AMERICAN COOKIES

Con **Tegral American Cookies**, podés desbloquear todo ese potencial: una solución **lista para usar**, con un **sabor y textura diferenciada**, diseñada para ayudarte a crear cookies americanas perfectas.



CODIGO 4029520
BOLSA DE 5 KG

CONVERTITE
en un
ESPECIALISTA
de las
COOKIES
VIRALES
DE LAS QUE
TODOS HABLAN



Tanto si tenés una **panadería artesanal** como si trabajás en una **producción de gran escala**, las **cookies** son una categoría con altísima aceptación, bajo desperdicio y formatos súper versátiles. Son ideales para **mejorar la eficiencia**, **optimizar costos** y **ampliar tu oferta** con opciones que siguen las tendencias del mercado.

PERFIL DE PRODUCTO

- ✓ Color **DORADO**
- ✓ Sabor **MANTECA NOISETTE** (manteca tostada)
- ✓ Textura **CHEWY** húmeda por dentro, bordes crocantes

ELEGÍ TU ESTILO DE COOKiE

Encontrá las
RECETAS en el
RECETARIO!



CLÁSICA AMERICANA



CHUNKY



PARA UNA COOKIE PERFECTA



INGREDIENTES A TEMPERATURA AMBIENTE

Asegurate de que todo esté a temperatura ambiente, especialmente la manteca pomada, para que la mezcla se integre de manera pareja y la masa quede homogénea.



REPOSO EN FRÍO

Refrigerá la masa o las cookies ya formadas, durante 30 minutos antes de llevarlas al horno.



EL HORNEADO IDEAL

Este estilo de cookie se hornea a temperatura alta por poco tiempo. Esto permite obtener bordes crujientes y un centro interior bien chewy. Es muy importante que encuentres el tiempo perfecto de tu horno. Esto es clave para la textura de tu cookie.



¿CÓMO SABER SI ESTÁN LISTAS?

Presta atención al color: **los bordes y la base deben mostrar un ligero dorado**. Evitá que se doren demasiado para que no se quemen, ni se sequen.



DESMOLDADO

Retíralas cuando estén frías y firmes. Recién salidas del horno pueden sentirse blandas, pero se vuelven crocantes al enfriarse.



CONSERVACIÓN

Si las cookies no se consumen dentro de los primeros 3 a 5 días, podés congelarlas ya cocidas. Ya que **se mantienen perfectas en el freezer entre 1 y 2 meses**. Y si te sobró masa, recordá que también podés congelarla!



REGENERACIÓN

Una vez que saques tus cookies del freezer, llevalas al horno a 180°C por unos minutos para recuperar la textura de las clásicas cookies estilo NY.



Cookie Americana

Rendimiento: 29 unidades de 60 g aprox.



INGREDIENTES

Masa

Tegral American Cookies	1000 g
Huevos	110 g
Manteca	300 g
Agua	30 g
Carat Coverlux Semiamargo	300 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Colocar **Tegral American Cookies**, manteca pomada, agua y huevos en la batidora y con ayuda de la paleta mezclar en velocidad media hasta obtener una masa homogénea. Agregar el chocolate picado.
- Cortar porciones de masa de 60 g y hacer bolitas.
- Refrigerarlas al menos 30 minutos.
- Precalentar el horno a 200°C y cocinar a 180°C por 9/10 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.

Chunky Cookie

Rendimiento: 18 unidades de 100 g aprox.



INGREDIENTES

Masa

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

PROCEDIMIENTO

Masa

- 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 y las nueces picadas e incorporar.
- Cortar porciones de masa de 100 g y hacer bolitas.
- Congelarlas al menos 1 hora.
- Precalentar el horno a 230°C y cocinar a 190°/200°C por 10/12 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.

Salted Caramel Cookie

Rendimiento: 25 unidades de 80 g aprox.



INGREDIENTES

Masa

Tegral American Cookies	1000 g
Huevos	110 g
Manteca	300 g
Agua	30 g
Carat Coverlux Semiamargo	200 g
Caramelo Salado	375 g

Caramelo salado

Azúcar	300 g
Manteca	70 g
Sal marina	5 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Colocar **Tegral American Cookies**, manteca pomada, agua y huevos en la batidora y con ayuda de la paleta mezclar a velocidad media hasta lograr una masa homogénea.
- Agregar el chocolate y el caramelo salado en trozos grandes.
- Cortar porciones de masa de 80 g y hacer bolitas.
- Refrigerarlas al menos 30 minutos.
- Precalentar el horno a 200°C y cocinar a 180°C por 9/10 minutos.

Caramelo salado

- En una cacerola hacer un caramelo seco con el azúcar. Una vez que toda el azúcar este fundida, incorporar la manteca y mezclar hasta que se disuelva por completo y el caramelo quede homogéneo.
- Volcar sobre una plancha de silicona o sobre papel manteca.
- Dejar enfriar, cortar en pedazos grandes y reservar.



TIPS & TRUCOS

- Despegar al salir del horno para que el caramelo no quede muy pegado a la placa al enfriarse.

Cookie Rellena

Rendimiento: 20 unidades de 100 g aprox.



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.

Brookie

Rendimiento: 20 unidades de 100 g aprox.



INGREDIENTES

Brownie

Tegral Brownie Tradicional	1000 g
Huevos	300 g
Aceite	260 g

Masa

Tegral American Cookies	500 g
Huevos	55 g
Manteca	150 g
Carat Coverlux Semiamargo	150 g
Agua	15 g

PROCEDIMIENTO

Brownie

- En el bol de la batidora batir huevo, aceite y **Tegral Brownie Tradicional** con la lira durante 3 minutos.
- Verter el batido sobre una lata de 30 x 40 cm con papel manteca en la base.
- Reservar.

Masa cookies

- Colocar **Tegral American Cookies**, manteca pomada, agua y huevos en la batidora y con ayuda de la paleta mezclar a velocidad media hasta lograr una masa homogénea. Agregar el chocolate
- Estirar la masa de cookies y poner en la lata, por encima del batido de brownie.
- Cocinar a 180°C por 20 minutos aproximadamente o hasta que al pinchar con un palito, este salga apenas húmedo.

Torta Cookie

Rendimiento: 4 unidades de 550 g aprox.



INGREDIENTES

Masa

Tegral American Cookies	1000 g
Huevos	110 g
Manteca	300 g
Agua	30 g
Carat Coverlux Semiamargo	300 g

Decoración

Carat Ganache	600 g
Granas de colores	10 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Colocar **Tegral American Cookies**, manteca pomada, agua 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.



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