

COLECCIÓN DE ALFAJORES

R E C E T A R I O



EL ALFAJOR, UN ÍCONO ARGENTINO

Su nombre proviene del término **ÁRABE "AL-HASU"**, QUE SIGNIFICA **"RELLENO"**.

Los españoles trajeron esta tradición a América durante la época colonial.

Con el tiempo evolucionó hasta convertirse en el alfajor que conocemos hoy.



EL ALFAJOR, UN ÍCONO ARGENTINO

¡**ARGENTINA** es el país
con mayor **consumo de**
alfajores en el mundo!



Se consumen
más de
900
MILLONES
POR AÑO

79
ALFAJORES
PER CÁPITA
al año



OTRAS SOLUCIONES PARA INNOVAR EN TUS ALFAJORES.



Tegral Sablé | 5 kg



Tegral Brownie Tradicional | 5 kg



Dulce de Leche Repostero | 10 kg



Topfil Maracuyá | 3 kg



Vivafil Frambuesa | 3 kg



Topfil Frutos del Bosque | 3 kg



Topfil Manzana | 3 kg



Cremfil Silk Limón | 3 kg

EN ARGENTINA **EL ALFAJOR ESTÁ VIVIENDO UNA NUEVA ETAPA**, MÁS CREATIVIDAD, INGREDIENTES PREMIUM Y PROPUESTAS INDULGENTES.

En esta colección **te presentamos distintas recetas del clásico argentino**, pensadas para inspirar y **CREAR ALFAJORES QUE SORPRENDAN A TUS CLIENTES.**



ALFAJOR DE LIMÓN



RENDIMIENTO

- 58 unidades de 85 g c/u aproximadamente.

INGREDIENTES

Masa / tapas

Tegral Satin Cream Cake	1000 g
Harina 0000	250 g
Almidón de maíz	250 g
Huevos	200 g
Margarina masa o manteca	400 g
Carat Decorcrem Semiamargo	150 g
Azúcar negra	50 g

1er. Relleno

Carat Decorcrem Limón	1000 g
------------------------------	---------------

2do. Relleno

Cremfil Silk Limón	500 g
---------------------------	--------------

Baño y Decoración

Carat Coverliq Blanco	1000 g
Cascaritas de limón confitadas	150 g

PROCEDIMIENTO

Masa / tapas

- En la batidora colocar **Tegral Satin Cream Cake**, harina, almidón de maíz, azúcar negra y mezclar hasta integrar.
- Posteriormente añadir la margarina masa, los huevos y **Carat Decorcrem Semiamargo**. 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 170°C durante +/-10 minutos aproximadamente.

1er. Relleno

- En un bowl apto para microondas ablandar el chocolate de relleno **Carat Decorcrem Limón** y colocar dentro de una manga con boquilla lisa. Reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

2do. Relleno

- Colocar **Creamfil Silk Limón** dentro de una manga, y reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Baño y Decoración

- Fundir **Carat Coverliq Blanco** a 40°C y reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Armado

- Disponer de la primer tapa de alfajor y mediante la manga aplicar **Carat Decorcrem Limón** en forma de anillo, dejando un espacio vacío en el centro de la tapa. Posteriormente y como segundo relleno, aplicar **Cremfil Silk Limón** en el centro de la especialidad y encimar la segunda tapa hasta obtener el alfajor.
- Finalmente, bañar los alfajores con **Carat Coverliq Blanco** y decorar con cascaritas de limón confitadas.

TIPS & TRUCOS

- Es conveniente rellenar los alfajores y dejarlos secar por aproximadamente 12 horas. Posteriormente fundir **Carat Coverliq Blanco** 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 buena maduración.

ALFAJOR DE DULCE DE LECHE Y COCO



RENDIMIENTO

- 57 unidades 57 unidades de 85 g c/u aproximadamente.

INGREDIENTES

Masa / tapas

Tegral Satin Cream Cake	1000 g
Harina 0000	250 g
Almidón de maíz	250 g
Huevos	200 g
Margarina masa o manteca	400 g
Carat Decorcrem Semiamargo	150 g
Azúcar negra	50 g

Relleno de Dulce de Leche

Dulce de leche Repostero Puratos	1000 g
---	---------------

Relleno de Coco

Carat Decorcrem Blanco	350 g
Coco rallado	140 g
Esencia de coco	10 g

Baño y Decoración

Carat Coverliq Blanco	1000 g
Coco tostado	100 g

PROCEDIMIENTO

Masa / tapas

- En la batidora colocar **Tegral Satin Cream Cake**, harina, almidón de maíz, azúcar negra y mezclar hasta integrar.
- Posteriormente añadir la margarina masa, los huevos y **Carat Decorcrem Semiamargo**. 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 170°C durante +/-10 minutos aproximadamente.

Relleno de Dulce de Leche

- Colocar el **Dulce de Leche Repostero Puratos** dentro de una manga con boquilla lisa y reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Relleno de Coco

- Tostar el coco rallado a una temperatura de 180°C durante 10 minutos.
- Fundir **Carat Decorcrem Blanco** a 40°C y agregar el coco tostado.
- Posteriormente añadir la esencia de coco y mezclar hasta homogeneizar. Colocar dentro de una manga y reservar hasta utilizar.

Baño y Decoración

- Fundir **Carat Coverliq Blanco** a 40°C y reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Armado

- Disponer de la primer 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 aplicar el relleno de coco en el centro de la especialidad y encimar la segunda tapa hasta obtener el alfajor.
- Finalmente, bañar los alfajores con **Carat Coverliq Blanco** y decorar con coco tostado.

TIPS & TRUCOS

- Es conveniente rellenar los alfajores y dejarlos secar por aproximadamente 12 horas. Posteriormente fundir Carat Coverliq Blanco 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 buena maduración.

ALFAJOR TRIPLE



RENDIMIENTO

- 53 unidades de 100 g c/u aproximadamente.

INGREDIENTES

Masa / tapas

Tegral Satin Cream Cake	1000 g
Harina 0000	250 g
Almidón de maíz	250 g
Huevos	200 g
Margarina masa o manteca	400 g
Carat Decorcrem Semiamargo	150 g
Azúcar negra	50 g

1er. Relleno

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

2do. Relleno

Carat Supercrem Avellanas	800 g
----------------------------------	--------------

Baño y Decoración

Carat Coverliq Semiamargo	1000 g
Micro pelotitas de cereales bañados	400 g

TIPS & TRUCOS

- Es conveniente rellenar los alfajores y dejarlos secar por aproximadamente 12 horas
- Posteriormente fundir **Carat Coverliq Semiamargo** 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 buena maduración.

PROCEDIMIENTO

Masa / tapas

- En la batidora colocar **Tegral Satin Cream Cake**, harina, almidón de maíz, azúcar negra y mezclar hasta integrar.
- Posteriormente añadir la margarina masa, los huevos y **Carat Decorcrem Semiamargo**. 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 170°C durante +/-10 minutos aproximadamente.

1er. Relleno

- Colocar el **Dulce de Leche Repostero Puratos** dentro de una manga y reservar hasta utilizar

2do. Relleno

- Colocar el relleno **Carat Supercrem Avellanas** dentro de una manga y reservar hasta utilizar.

Baño y Decoración

- Fundir **Carat Coverliq Semiamargo** a 45°C y reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Armado

- Cubrir una tapa con **Dulce de Leche Repostero Puratos** y encimar otra tapa. Luego aplicar **Carat Supercrem Avellanas** y encimar la tercera tapa, hasta obtener alfajores con altura y con doble relleno.
- Luego bañar los alfajores con **Carat Coverliq Semiamargo** y finalizar con microcereales.

ALFAJOR DE FRAMBUESA Y PISTACHO



RENDIMIENTO

- 61 unidades de 80 g c/u aproximadamente.

INGREDIENTES

Masa / tapas

Tegral Satin Cream Cake	1000 g
Harina 0000	250 g
Almidón de maíz	250 g
Huevos	200 g
Margarina masa o manteca	400 g
Polvo de pistacho	200 g

1er Relleno de Pistacho

Carat Decorcrem Blanco	600 g
Carat Supercrem Pistachio	600 g

2do Relleno de Frambuesa

Vivafil Frambuesa	300 g
--------------------------	--------------

Baño y Decoración

Carat Coverliq Blanco	1000 g
Pistachos tostados y trozados	50 g
Frambuesas liofilizadas	50 g

TIPS & TRUCOS

- Es conveniente rellenar los alfajores y dejarlos secar por aproximadamente 12 horas. Posteriormente fundir **Carat Coverliq Blanco** 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 buena maduración.

PROCEDIMIENTO

Masa / tapas

- En la batidora colocar **Tegral Satin Cream Cake**, harina, almidón de maíz, polvo de pistacho y mezclar hasta integrar.
- Posteriormente añadir la margarina masa y los huevos. 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 170°C durante +/-10 minutos aproximadamente.

1er Relleno de Pistacho

- En el bowl de una batidora colocar **Carat Decorcrem Blanco** con el **Carat Supercrem Pistachio** y mediante una paleta, mezclar hasta obtener un relleno cremoso y homogéneo.
- Colocar dentro de una manga con boquilla lisa y reservar en cámara de frío.

2do Relleno de Frambuesa

- Colocar **Vivafil Frambuesa** dentro de una manga, y reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Baño y Decoración

- Fundir **Carat Coverliq Blanco** a 40°C y reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Armado

- Disponer de la primer tapa de alfajor y mediante la manga aplicar el relleno de pistacho en forma de anillo, dejando un espacio vacío en el centro de la tapa. Posteriormente y como segundo relleno, aplicar Vivafil Frambuesa en el centro de la especialidad y encimar la segunda tapa hasta obtener el alfajor.
- Posteriormente bañar cada alfajor con **Carat Coverliq Blanco**. Finalmente decorar con pistachos trozados y frambuesas liofilizadas.

ALFAJOR DE FRAMBUESA Y PISTACHO (bis)

RENDIMIENTO

- 61 unidades de 80 g c/u aproximadamente.



INGREDIENTES

Masa / tapas

Tegral Satin Cream Cake	1000 g
Harina 0000	250 g
Almidón de maíz	250 g
Huevos	200 g
Margarina masa o manteca	400 g
Polvo de pistacho	200 g

1er Relleno de Pistacho

Carat Supercrem Pistachio	1100 g
----------------------------------	---------------

2do Relleno de Frambuesa

Vivafil Frambuesa	400 g
--------------------------	--------------

Baño y Decoración

Carat Coverliq Blanco	1000 g
Pistachos tostados y trozados	50 g
Frambuesas liofilizadas	50 g

TIPS & TRUCOS

- Es conveniente rellenar los alfajores y dejarlos secar por aproximadamente 12 horas.
- Posteriormente fundir **Carat Coverliq Blanco** 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 buena maduración.

PROCEDIMIENTO

Masa / tapas

- En la batidora colocar **Tegral Satin Cream Cake**, harina, almidón de maíz, polvo de pistacho y mezclar hasta integrar.
- Posteriormente añadir la margarina masa y los huevos. 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 170°C durante +/-10 minutos aproximadamente.

1er Relleno de Pistacho

- Colocar **Carat Supercrem Pistachio** dentro de una manga con boquilla lisa, y reservar a temperatura ambiente.

2do Relleno de Frambuesa

- Colocar **Vivafil Frambuesa** dentro de una manga, y reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Baño y Decoración

- Fundir **Carat Coverliq Blanco** a 40°C y reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Armado

- Disponer de la primer tapa de alfajor y mediante la manga aplicar el relleno **Carat Supercrem Pistachio** en forma de anillo, dejando un espacio vacío en el centro de la tapa.
- Posteriormente y como segundo relleno, aplicar **Vivafil Frambuesa** en el centro de la especialidad y encimar la segunda tapa hasta obtener el alfajor.
- Posteriormente bañar cada alfajor con **Carat Coverliq Blanco**. Finalmente decorar con pistachos trozados y frambuesas liofilizadas.

ALFAJOR DE MANÍ



RENDIMIENTO

- 40 unidades de 80 g c/u aproximadamente.

INGREDIENTES

Masa / tapas

Tegral Satin Cream Cake	1000 g
Harina 0000	250 g
Almidón de maíz	250 g
Huevos	200 g
Margarina masa o manteca	400 g
Carat Decorcrem Semiamargo	150 g
Azúcar negra	50 g
Maní pelado	100 g

1er Relleno

Dulce de Leche Repostero Puratos	1100 g
---	---------------

2do Relleno

Carat Supercrem Maní	400 g
-----------------------------	--------------

PROCEDIMIENTO

Masa / tapas

- En la batidora colocar **Tegral Satin Cream Cake**, harina, almidón de maíz, azúcar negra y mezclar hasta integrar.
- Posteriormente añadir la margarina masa, los huevos y **Carat Decorcrem Semiamargo**. 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, aplicar maní pelado en la superficie de cada tapa y cocinar a 170°C durante +/-10 minutos aproximadamente.

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** y colocar dentro de una manga. Reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Armado

- Disponer de la primer 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 especialidad y encimar la segunda tapa hasta obtener el alfajor.

TIPS & TRUCOS

- Recomendamos aplicar el maní pelado sobre las tapas de alfajor antes de la etapa de cocción.
- De esta manera el maní queda totalmente adherido a las tapas, brindando una decoración innovadora y netamente artesanal.

ALFAJOR TRIPLE DE PISTACHO

RENDIMIENTO

- 47 unidades de 100 g c/u aproximadamente.



INGREDIENTES

Masa / tapas

Tegral Satin Cream Cake	1000 g
Harina 0000	250 g
Almidón de maíz	250 g
Huevos	200 g
Margarina masa o manteca	400 g
Carat Decorcrem Semiamargo	150 g
Azúcar negra	50 g

1er relleno

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

2do relleno

Carat Supercrem Pistachio	800 g
----------------------------------	--------------

Baño y Decoración

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

TIPS & TRUCOS

- Es conveniente rellenar los alfajores y dejarlos secar 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 buena maduración.

PROCEDIMIENTO

Masa / tapas

- En la batidora colocar **Tegral Satin Cream Cake**, harina, almidón de maíz, azúcar negra y mezclar hasta integrar.
- Posteriormente añadir la margarina masa, los huevos y **Carat Decorcrem Semiamargo**. 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 170°C durante +/-10 minutos aproximadamente.

1er relleno

- Colocar el **Dulce de Leche Repostero Puratos** dentro de una manga y reservar hasta utilizar.

2do relleno

- Colocar el relleno **Carat Supercrem Pistachio** dentro de una manga y reservar hasta utilizar.

Baño y Decoración

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

Armado

- Cubrir una tapa con **Carat Supercrem Pistachio** y encimar otra tapa. Luego aplicar **Dulce de Leche Repostero Puratos** y encimar la tercera tapa, hasta obtener alfajores con altura y con doble relleno.
- Finalmente bañar los alfajores con **Carat Cover Pistacho** y dejar solidificar a temperatura ambiente.

ALFAJOR DE MARACUYÁ

RENDIMIENTO

- 58 unidades de 82 g c/u aproximadamente.



INGREDIENTES

Masa / tapas

Tegral Satin Cream Cake	1000 g
Harina 0000	250 g
Almidón de maíz	250 g
Huevos	200 g
Margarina masa o manteca	400 g
Carat Decorcrem Semiamargo	150 g
Azúcar negra	50 g

1er. Relleno - Ganache de Maracuyá

Carat Coverlux Blanco	800 g
Ambiente	300 g
Topfil Maracuyá	100 g

2do. Relleno.

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

Baño y Decoración

Carat Coverliq Blanco	1000 g
Pétalos de flores comestibles	1 g

TIPS & TRUCOS

- Es conveniente rellenar los alfajores y dejarlos secar por aproximadamente 12 horas.
- Posteriormente fundir **Carat Coverliq Blanco** 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 buena maduración.

PROCEDIMIENTO

Masa / tapas

- En la batidora colocar **Tegral Satin Cream Cake**, harina, almidón de maíz, azúcar negra y mezclar hasta integrar.
- Posteriormente añadir la margarina masa, los huevos y **Carat Decorcrem Semiamargo**. 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 170°C durante +/-10 minutos aproximadamente.

1er. Relleno - Ganache de Maracuyá

- Fundir **Carat Coverlux Blanco** a 40°C.
- Posteriormente calentar la crema **Ambiente** a 50°C y agregarla al chocolate blanco.
- Luego añadir el relleno frutal **Topfil Maracuyá** y mezclar hasta obtener un relleno cremoso y homogéneo. Colocar dentro de una manga con boquilla lisa y reservar en cámara de frío para que tome consistencia.

2do. Relleno.

- Colocar **Topfil Maracuyá** dentro de una manga, y reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Baño y Decoración

- Fundir **Carat Coverliq Blanco** a 40°C y reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Armado

- Disponer de la primera tapa de alfajor y mediante la manga aplicar la ganache de maracuyá en forma de anillo, dejando un espacio vacío en el centro de la tapa. Posteriormente y como segundo relleno, aplicar **Topfil Maracuyá** en el centro de la especialidad y encimar la segunda tapa hasta obtener el alfajor.
- Posteriormente bañar cada alfajor con **Carat Coverliq Blanco**.
- Finalmente decorar con pétalos de flores comestibles.

ALFAJOR DUBAI



RENDIMIENTO

- 57 unidades de 80 g c/u aproximadamente.

INGREDIENTES

Masa / tapas

Tegral Satin Cream Cake	1000 g
Harina 0000	250 g
Almidón de maíz	250 g
Huevos	200 g
Margarina masa o manteca	400 g
Carat Decorcrem Semiamargo	150 g
Azúcar negra	50 g

Relleno crocante

Harina 0000 o Harina de Arroz	70 g
Almidón	50 g
Sal	2 g
Agua	140 g
Aceite	40 g
Manteca	50/80 g

Relleno Dubai

Relleno crocante preparado	300 g
Carat Supercrem Pistachio	1000 g

Baño y Decoración

Carat Coverliq Semiamargo	1000 g
----------------------------------	---------------

TIPS & TRUCOS

- Es conveniente rellenar los alfajores y dejarlos secar por aproximadamente 12 horas.
- Posteriormente fundir **Carat Coverliq Semiamargo** 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 buena maduración.

PROCEDIMIENTO

Masa / tapas

- En la batidora colocar **Tegral Satin Cream Cake**, harina, almidón de maíz, azúcar negra y mezclar hasta integrar.
- Posteriormente añadir la margarina masa, los huevos y **Carat Decorcrem Semiamargo**. 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 170°C durante +/-10 minutos aproximadamente.

Relleno crocante

- En un bowl colocar agua y aceite. Posteriormente añadir harina 0000 o harina de arroz, almidón y sal. Mediante un mixer emulsionar la preparación y reservar hasta utilizar.
- Disponer de una panquequera con la plancha de teflón precalentada, y mediante una manga, aplicar la pasta hasta obtener finos hilos. Finalmente saltear los hilos con la manteca hasta dorar y lograr crocancia en la especialidad. Reservar hasta utilizar.

Relleno Dubai

- Mezclar **Carat Supercrem Pistachio** con el crocante y reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Baño y Decoración

- Fundir **Carat Coverliq Semiamargo** a 45°C y reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Armado

- Mediante una manga aplicar el relleno Dubái sobre una tapa de alfajor. Posteriormente encimar la segunda tapa y obtener el alfajor. Luego bañar cada alfajor con **Carat Coverliq Semiamargo** y dejar solidificar a temperatura ambiente.

ALFABROWNIE DE PISTACHO



RENDIMIENTO

- 45 unidades de 68 g c/u aproximadamente.

INGREDIENTES

Tapas (alfabrownie)

Tegral Brownie Tradicional	1000 g
Huevos	200 g
Aceite	160 g
Pistachos enteros	100 g

Relleno

Chantypak	300 g
Bavarois Neutro	100 g
Agua	80 g
Carat Supercrem Pistachio	500 g
Chantypak	400 g

Decoración

Pistachos tostados y trozados	250 g
-------------------------------	-------

PROCEDIMIENTO

Tapas (alfabrownie)

- Colocar todos los ingredientes en el bowl de una batidora excepto los pistachos.
- Batir con paleta por 5 minutos a velocidad media.
- Disponer de cauchos siliconados y mediante una manga con boquilla lisa, realizar medallones de aproximadamente 5 cm de diámetro y estibarlos de manera intercalada.
- Aplicar pistachos en la superficie de cada brownie. Hornear +/- 170°C por aprox. 10 minutos. Dejar enfriar a temperatura ambiente.

Relleno

- En un bowl calentar la crema **Chantypak** a una temperatura de 90°C.
- Luego añadir **Bavarois Neutro** previamente hidratado en agua.
- Posteriormente agregar **Carat Supercrem Pistachio** y revolver hasta integrar por completo.
- Finalmente agregar la crema **Chantypak** a medio batir y mezclar en forma envolvente hasta obtener la mousse de pistacho. Colocar dentro de una manga con boquilla lisa y reservar en cámara de frío hasta utilizar.

Decoración

- Disponer de los pistachos tostados y trozados. Reservar hasta utilizar.

Armado

- Disponer de la primer tapa de brownie y mediante la manga, aplicar la crema de pistacho.
- Posteriormente encimar la segunda tapa de brownie hasta obtener el alfajor.
- Finalmente cubrir los laterales con pistachos tostados y trozados.

TIPS & TRUCOS

- Una vez rellenos los alfabrownie dejarlos reposar 24 horas, bien tapados, para que la humedad del relleno ablande las tapas.
- Finalmente servir y degustar.



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

Síganos en:

