

RECETARIO AMBIANTE NATA



Lo MEJOR de los DOS MUNDOS

En Ambiente Nata encontrará el sabor de una
crema animal con los beneficios de una vegetal




puratos
Food Innovation for Good

AMBIANTE NATA

UNA CREMA VEGETAL CON UN **DELICIOSO SABOR LÁCTEO**, EXCELENTE ESTABILIDAD Y UNA RELACIÓN COSTO-EFICIENCIA IDEAL.

Descubrí nuestro **Ambiente sabor Nata**, una crema única con un exquisito sabor y sensación láctea.

LA COMBINACIÓN PERFECTA entre estabilidad, capacidad de esculpido y el clásico sabor lácteo para tus creaciones de pastelería.



ELEVÁ TUS CREACIONES CON AMBIENTE NATA



Delicioso sabor **LÁCTEO**.



ORIGEN VEGETAL



EXCELENTE RENDIMIENTO con un batido (overrun) de hasta 4 veces su volumen.

ESTABILIDAD prolongada en creaciones de pastelería.



GRAN ESCULTURABILIDAD y textura para manipular.



Arollado Red velvet



INGREDIENTES

Bizcocho

Tegral Satin Red Velvet	500 g
Huevos	200 g
Agua	200 g
Aceite	150 g

Relleno

Ambiente Nata semi batida	300 g
Ambiente Nata	100 g
Carat Coverlux Blanco	100 g
Bavaois Neutro	50 g

Cobertura

Carat Coverlux Blanco	150 g
Aceite	10 g
Almendras trozadas	50 g
Colorante liposoluble rosa	1 g

Decoración

Ambiente Nata	225 g
Frutillas frescas	150 g
Harmony Cold	30 g

RENDIMIENTO

- 15 unidades de 130 g c/u aproximadamente.

PROCEDIMIENTO

Bizcocho

- Mezclar todos los ingredientes en una batidora con paleta mezcladora hasta obtener una masa homogénea.
- Colocar el batido en una placa para horno de 40 x 60 cm, previamente rociada con **Spraylix** y cubierta con papel manteca.
- Cocinar por 15 minutos a 180°C y dejar enfriar.

Relleno

- Batir la primera parte de **Ambiente Nata**, a velocidad media, hasta conseguir medio punto de batido.
- Fundir el chocolate y agregar **Bavaois Neutro**, revolver hasta integrar.
- Incorporar de a poco el resto de la crema a temperatura ambiente.
- Mezclar ambas preparaciones en forma envolvente para formar una mousse, reservar.

Cobertura

- Fundir **Carat Coverlux Blanco** en microondas hasta los 42°C.
- Colocar el colorante e integrar hasta obtener un color parejo.
- Agregar el aceite y las almendras, mezclar bien y reservar.

Decoración

- Batir **Ambiente Nata** a velocidad media hasta conseguir una crema sostenida. Cortar las frutillas y reservar.

Armado

- Armar un arrollado con **Tegral Satin Red Velvet** y la mousse de chocolate blanco, enrollar el pionono desde el lado más ancho, cortarlo en porciones de 5 cm de altura y llevar a congelación, por lo menos 12 hs.
- Fundir el baño de chocolate con las almendras y, aún congelados, bañar la mitad inferior de los piononos, colocarlos sobre un papel manteca para facilitar el desmolde.
- Con la ayuda de una manga con boquilla rizada, realizar un rosetón de crema en la parte superior del arrollado, decorar a gusto con frutillas frescas previamente cubiertas con **Harmony Cold** para protegerlas y realzar su color.

Profiteroles de crema



INGREDIENTES

Profiterol

Agua	250 g
Leche entera	250 g
Manteca	200 g
Harina	300 g
Sal	5 g
Azúcar	10 g
Huevos enteros	450 g

Relleno

Ambiente Nata semi batida	1000 g
----------------------------------	---------------

Decoración

Azúcar impalpable	50 g
-------------------	------

PROCEDIMIENTO

Profiterol

- Llevar a hervor la leche junto con el agua y la manteca, una vez que hierve, agregar la harina y mezclar enérgicamente con una cuchara de madera hasta que se forme una masa homogénea, que se despegue completamente de la cacerola.
- En este punto, colocar la masa en la batidora, con el accesorio mezclador y mezclar hasta que descienda a unos 30°C.
- Incorporar los huevos de a uno, hasta que se integren y resulte una pasta suave.
- Con una manga y una boquilla lisa, hacer copos uniformes, sobre una placa siliconada, teniendo en cuenta que los profiteroles aumentarán de tamaño, dejar un espacio entre ellos.

Relleno

- Batir **Ambiente Nata**, a velocidad media, hasta conseguir una buena estabilidad.
- Colocar la crema en una manga con boquilla rizada y reservar.

Decoración

- Colocar el azúcar dentro de un cernidor para espolvorear las bombas de crema una vez terminadas.

Armado

- Cortar la parte superior de los profiteroles y hacer un copo de crema con una boquilla rizada, relleno desde el interior hasta sobresalir.
- Colocar la tapita de masa y espolvorear con azúcar impalpable.

RENDIMIENTO

- 48 unidades de 50 g c/u aproximadamente.

Latte



INGREDIENTES

Topping

Ambiente Nata	250 g
---------------	-------

PROCEDIMIENTO

Topping

- Colocar **Ambiente Nata**, previamente refrigerada, dentro del sifón.
- Utilizar una boquilla rizada y formar un copo de crema.

TIPS & RECOMENDACIONES

- Refrigerar **Ambiente Nata** previamente, antes de usar, en heladera o cámara de frío, hasta que alcance un promedio de entre 5°C a 7°C, de esta manera se obtendrá su mejor rendimiento.
- No se debe colocar la crema en frío negativo (freezer o congelador), esto puede afectar su estructura y rendimiento.

RENDIMIENTO

- 10 unidades de 20 g c/u aproximadamente.

Bombitas de crema



INGREDIENTES

Profiterol

Agua	250 g
Leche entera	250 g
Manteca	200 g
Harina	300 g
Sal	5 g
Azúcar	10 g
Huevos enteros	450 g

Craquelado

Azúcar	120 g
Harina 000	120 g
Manteca	100 g
Colorante rojo	1 g

Relleno

Ambiente Nata	1000 g
Vivafil frambuesa	480 g

Decoración

Carat Coverlux Blanco	100 g
Ambiente Nata	1000 g
Frutos rojos	480 g

RENDIMIENTO

- 48 unidades de 80 g c/u aproximadamente.

PROCEDIMIENTO

Profiterol

- Llevar a hervor la leche junto con el agua y la manteca, una vez que hierve, agregar la harina y mezclar enérgicamente con una cuchara de madera hasta que se forme una masa homogénea, que se despegue completamente de la cacerola.
- En este punto, colocar la masa en la batidora, con el accesorio mezclador y mezclar hasta que descienda a unos 30°C.
- Incorporar los huevos de a uno, hasta que se integren y resulte una pasta suave.
- Con una manga y una boquilla lisa, hacer copos uniformes, sobre una placa siliconada, teniendo en cuenta que los profiteroles aumentarán de tamaño, dejar un espacio entre ellos.

Craquelado

- Mezclar todos los ingredientes hasta conseguir una masa arenosa.
- Poner la masa entre dos láminas siliconadas o dos plásticos y estirar con palote hasta un espesor de 3 milímetros, llevar a frío.
- Cortar la masa con cortante circular de manera que cubra la superficie del profiterol y colocarlo por encima antes de la cocción.

Relleno

- Batir **Ambiente Nata**, a velocidad media, hasta conseguir una buena estabilidad, llevar a frío hasta utilizar.
- Colocar **Vivafil Frambuesa** en una manga y reservar.

Decoración

- Fundir **Carat Coverlux Blanco**, en microondas.
- Esparcir el chocolate fundido sobre un acetato, formando una capa fina, cuando pierda el brillo de la superficie, cortar con cortante redondo.
- Batir **Ambiente Nata**, a velocidad media, hasta conseguir una buena estabilidad, llevar a frío hasta utilizar.

Armado

- Cortar la parte superior de los profiteroles, dosificar **Vivafil frambuesa** en el interior y cubrir con crema.
- Realizar un copo de crema con una boquilla rizada y colocar la moneda de chocolate blanco sobre ella.
- Decorar con frutos rojos a gusto.

Selva negra



INGREDIENTES

Bizcocho

Tegral Satin Cream Cake Chocolate	500 g
Huevos	175 g
Agua	125 g
Aceite	100 g

Relleno

Ambiente Nata	200 g
Vivafil Frambuesa	340 g

Cobertura

Ambiente Nata	500 g
----------------------	--------------

Decoración

Carat Coverlux Semiamargo	120 g
Cerezas	240 g

PROCEDIMIENTO

Bizcocho

- Mezclar todos los ingredientes en una batidora con paleta mezcladora hasta obtener una masa homogénea.
- Colocar 450 g del batido en 2 moldes para bizcochuelo de 18 cm de diámetro.
- Cocinar a 170°C por 40 minutos.
- Desmoldar, dejar enfriar y cortar 3 capas.

Relleno

- Batir **Ambiente Nata**, a velocidad media, hasta conseguir una buena estabilidad, llevar a frío hasta utilizar.
- Colocar **Vivafil Frambuesa** en una manga y reservar.

Cobertura

- Batir **Ambiente Nata**, a velocidad media, hasta conseguir una buena estabilidad, llevar a frío hasta utilizar.

Decoración

- Fundir **Carat Coverlux Semiamargo**, en microondas, sin pasar de los 50°C.
- Esparcir el chocolate fundido sobre un acetato formando una capa fina, cuando pierda el brillo de la superficie, cortar de forma irregular y llevar a frío para que solidifique.

Armado

- Disponer del primer bizcocho, sobre este, dosificar y esparcir **Vivafil Frambuesa**. Colocar el segundo bizcocho y rellenar con **Ambiente Nata**.
- Colocar el tercer bizcocho y recubrir toda la torta con crema, con la ayuda de una manga con boquilla lisa, hacer 8 copos en la superficie, luego colocar una cereza sobre cada uno de los copos.
- Colocar las decoraciones de chocolate a los costados y en la superficie de la torta.

RENDIMIENTO

- 2 unidades de 1150 g c/u aproximadamente.

Torta multicereal



INGREDIENTES

Bizcocho

Tegral Satin Cake Multicereal	1000 g
Huevos	350 g
Aceite	200 g
Agua	250 g

Ganache

Carat Coverlux Semiamargo	400 g
Chantypak	400 g

Relleno

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

Cobertura

Ambiente Nata	1 lt
----------------------	-------------

PROCEDIMIENTO

Bizcocho

- Colocar los líquidos junto al **Tegral Satin Cake Multicereal** en la batidora, con ayuda de una paleta batir a velocidad media por 2 minutos.
- Disponer en moldes y hornear por 30 minutos a 180°C.

Ganache

- Calentar la crema hasta 80°C y volcar sobre el chocolate previamente fundido a 30°C aproximadamente. Emulsionar y reservar en manga fuera de la heladera.

Relleno

- Disponer de **Vivafil Frambuesa**.

Armado

- Disponer de tres bizcochos. Realizar una contención de ganache en ambas capas y colocar un centro de **Vivafil Frambuesa**. Reservar en heladera.
- Cubrir con la crema **Ambiente Nata** batida a punto sostenido.
- Decorar a gusto.

RENDIMIENTO

- 2 unidades de 2200 g c/u aproximadamente.

Torta media esfera



INGREDIENTES

Bizcocho

Tegral torta	1000 g
Huevos	420 g
Agua	325 g

Relleno

Ambiente Nata	300 g
Dulce de Leche Repostero Puratos	600 g
Dulcerío	1000 g

Cobertura

Ambiente Nata	1000 g
----------------------	---------------

Decoración

Harmony Cold	60 g
Mix de frutos rojos frescos	300 g

PROCEDIMIENTO

Bizcocho

- Mezclar todos los ingredientes en una batidora con el batidor a velocidad rápida por 6 minutos.
- Colocar 450 g del batido en 3 moldes para bizcochuelo de 18 cm de diámetro.
- Cocinar a 160°C por 50 minutos.
- Desmoldar, dejar enfriar y cortar 3 capas.

Relleno

- Batir **Ambiente Nata**, a velocidad media, hasta conseguir una buena estabilidad, llevar a frío hasta utilizar.
- Colocar **Dulce de Leche Repostero Puratos** en una manga y reservar.

Cobertura

- Batir **Ambiente Nata**, a velocidad media, hasta conseguir una buena estabilidad, llevar a frío hasta utilizar.

Decoración

- Reservar para la decoración final.

Armado

- Disponer del primer bizcocho, humedecer con **Dulcerío**, sobre este dosificar y esparcir **Dulce de Leche Repostero Puratos**.
- Colocar el segundo bizcocho también humedecido y rellenar con **Ambiente Nata**. Colocar el tercer bizcocho y recubrir toda la torta con crema, presionar los bordes para redondear la forma de la torta.
- Sobre un plato giratorio, cubrir la torta con una fina capa de crema, luego, con la ayuda de una manga con boquilla rizada, hacer rosetas de diferentes tamaños.
- Bañar con **Harmony Cold** las frutas y colocarlas sobre la crema.

RENDIMIENTO

- 3 unidades de 1650 g c/u aproximadamente.

Cookie cappuccino



INGREDIENTES

Masa

Tegral Satin Cake Cappuccino	1000 g
Huevos	150 g
Manteca	150 g

Relleno

Ambiente Nata	300 g
Queso crema firme	300 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Mezclar todos los ingredientes en batidora con paleta hasta que queden completamente unidos.
- Dividir en piezas de 150 g, formar una bola y disponer sobre molde o aro metálico.
- Hornear a 180°C por 15 minutos aproximadamente, apenas salen del horno, en caliente, aplastar el centro para luego rellenar.

Armado

- Ablandar el queso en batidora con la paleta.
- Por otro lado, batir la crema a medio punto e incorporar al queso, unir bien sin que queden grumos.
- Disponer en manga y colocar en el centro de la cookie.
- Terminar con cacao amargo.

RENDIMIENTO

- 9 unidades de 210 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