# DULCES momentos para MAMÁ

## RECETARIO

puratos

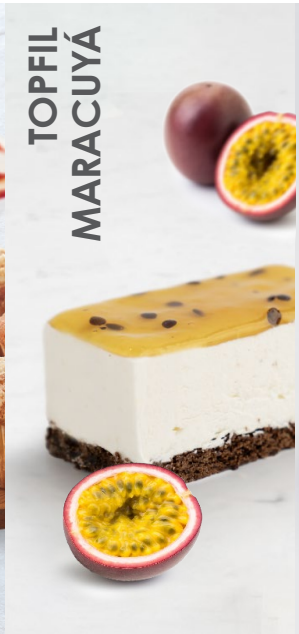
Food Innovation for Good

# Conocé
# NUESTROS PRODUCTOS

## GAMA CREMAS

## GAMA SATIN

## GAMA FRUTAS



# Torta RED VELVET

**Rendimiento:**
**2 unidades de 1600 g c/u aproximadamente.**

## INGREDIENTES

### Bizcocho

| | |
|---|---|
| **Tegral Satin Red Velvet** | **1000 g** |
| Huevos | 350 g |
| Aceite | 200 g |
| Agua | 250 g |

### Frosting de manteca

| | |
|---|---|
| Manteca pomada | 300 g |
| Queso crema consistente | 600 g |
| Azúcar impalpable | 300 g |

### Decoración

| | |
|---|---|
| Bizcocho red velvet | 200 g |

## PROCEDIMIENTO

### Bizcocho

- En el bowl de una batidora colocar los ingredientes líquidos: huevos, agua y aceite. Posteriormente añadir **Tegral Satin Red Velvet** y mediante una paleta mezclar 2 minutos hasta obtener un batido homogéneo.
- Verter en moldes circulares de 18 cm de diámetro por 2 cm de altura (agregar 300 g de batido por molde).
- Finalmente hornear a +/- 165°C y 170°C por espacio de 10 a 15 minutos.

### Frosting de manteca

- En el bowl de una batidora colocar la manteca pomada, azúcar impalpable y queso crema.
- Luego batir con paleta hasta integrar y cremar por completo.
- Colocar el frosting dentro de un bowl y reservar en cámara de frío hasta utilizar.

### Decoración

- Disponer de los recortes de los bizcochos red velvet y desmenuzar manualmente. Reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

### Armado

- Intercalar el relleno frosting de manteca con los bizcochos red velvet hasta lograr la altura deseada. Colocar la torta en la cámara de frío hasta que tome consistencia.
- Con la ayuda de una espátula, esparcir el frosting hasta cubrir la totalidad de la torta.
- Luego alisar los laterales hasta que los bizcochos queden cubiertos y parejos.
- Disponer de una manga con boquilla rizada y dentro colocar la el frosting restante.
- Posteriormente realizar pompones en la superficie de la torta.
- Decorar los laterales inferiores con el bizcocho de red velvet previamente desmenuzado.

## TIPS & TRUCOS

- Para lograr mayor consistencia en el relleno (frosting) recomendamos agregar 100 g de **Bavarois Neutro.**
- Al combinar el relleno frosting de manteca con los bizcochos red velvet, se obtiene una excelente combinación de sabores y texturas. Tortas totalmente innovadoras y artesanales.
- El recorte de los bizcochos se puede secar en el horno a 100°C para que no tome color tostado. Una vez frío desmenuzarlo y utilizar para la decoración final en la superficie y laterales de la torta.

puratos
Food Innovation for Good

# Torta
# CARROT CAKE

**Rendimiento:**
**2 unidades de 1670 g c/u aproximadamente.**

## INGREDIENTES

### Bizcocho

| | |
|---|---|
| **Tegral Satin Carrot Cake** | **1000 g** |
| Huevos | 350 g |
| Agua | 250 g |
| Aceite | 200 g |

### Relleno de queso crema

| | |
|---|---|
| Manteca pomada | 180 g |
| Azúcar impalpable | 285 g |
| Queso crema consistente | 450 g |
| Ralladura de naranja | 10 g |
| **Bavarois Neutro** | **150 g** |
| Leche | 150 g |

### Crocante de nuez

| | |
|---|---|
| Nueces | 200 g |
| Azúcar | 50 g |
| Claras de huevo | 50 g |

### Decoración

| | |
|---|---|
| Flores comestibles o pétalos de rosas | 10 g |

## PROCEDIMIENTO

### Bizcocho

- En el bowl de una batidora colocar los ingredientes líquidos: huevos, agua y aceite. Posteriormente añadir **Tegral Satin Carrot Cake** y mediante una paleta mezclar 2 minutos hasta obtener un batido homogéneo.
- Verter en moldes circulares de 18 cm de diámetro por 2 cm de altura (agregar 300 g de batido por molde).
- Finalmente hornear a +/- 165°C por espacio de 10 a 15 minutos.

### Relleno de queso crema

- En el bowl de una batidora colocar la manteca pomada, azúcar impalpable y queso crema. Luego batir con paleta hasta integrar y cremar por completo.
- Incorporar la ralladura de naranja y continuar con el batido. Posteriormente hidratar **Bavarois Neutro** con leche y añadir a la primer preparación. Batir nuevamente hasta obtener la crema de relleno.
- Reservar en cámara de frio hasta utilizar.

### Crocante de nuez

- Mezclar todos los ingredientes, verter sobre una placa con un caucho siliconado y hornear +/- 160°C por espacio de 10 minutos. Post cocción trozar y reservar a temperatura ambiente.

### Decoración

- Disponer de las flores comestibles y reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

### Armado

- Intercalar la crema de queso con los bizcochos carrot cake hasta lograr la altura deseada. Colocar la torta en la cámara de frío hasta que tome consistencia.
- Con la ayuda de una espátula, esparcir la crema de queso hasta cubrir la totalidad de la torta.
- Luego alizar los laterales hasta que los bizcochos queden cubiertos y parejos. Disponer de una manga con boquilla rizada y dentro colocar la crema de queso. Posteriormente realizar pompones en la superficie de la torta.
- Decorar con el crocante de nuez y finalizar con las flores comestibles.

## TIPS & TRUCOS

- Al combinar el relleno de queso con los bizcochos carrot cake, se obtiene una excelente combinación de sabores.
- El crocante de nueces aportará diferentes texturas en tortas totalmente innovadoras y artesanales.

# Torta DE CHOCOLATE, FRAMBUESA Y PISTACHO

**Rendimiento:**
**2 unidades de 1500 g c/u aproximadamente.**

## INGREDIENTES

### Bizcocho

| | |
|---|---|
| **Tegral Satin Cream Cake Chocolate** | **1000 g** |
| Huevos | 350 g |
| Agua | 250 g |
| Aceite | 200 g |

### Relleno

| | |
|---|---|
| **Vivafil Frambuesa** | **800 g** |

### Crema de pistacho

| | |
|---|---|
| **Bavarois Neutro** | **100 g** |
| **Carat Supercrem Pistachio** | **400 g** |
| **Ambiante** | **800 g** |

### Decoración

| | |
|---|---|
| **Frambuesas frescas** | **150 g** |
| Pistachos tostados | 100 g |

## PROCEDIMIENTO

### Bizcocho

- En el bowl de una batidora colocar los ingredientes líquidos: huevos, agua y aceite. Posteriormente añadir **Tegral Satin Cream Cake Chocolate** y mediante una paleta mezclar 2 minutos hasta obtener un batido homogéneo.
- Verter en moldes circulares de 18 cm de diámetro por 2 cm de altura (agregar 300 g de batido por molde).
- Finalmente hornear a +/- 165°C por espacio de +/-15 minutos.

### Relleno

- Colocar el relleno frutal **Vivafil Frambuesa** dentro de una manga y reservar hasta utilizar.

### Crema de pistacho

- En un bowl calentar **Carat Supercrem Pistachio** y agregar el **Bavarois Neutro.** Finalmente incorporar la crema **Ambiante** a medio batir y mezclar en forma envolvente hasta obtener la crema de pistacho. Disponer de una manga con una boquilla formato pasto y colocar la crema de pistacho. Finalmente reservar en cámara de frío hasta utilizar.

### Decoración

- Para la decoración final disponer de frambuesas frescas y pistachos tostados.

### Armado

- Intercalar el relleno frutal **Vivafil Frambuesa** con los bizcochos de chocolate hasta lograr la altura deseada.
- Colocar la torta en cámara de frío hasta que tome consistencia.
- Con la ayuda de una espátula, esparcir la crema de pistacho hasta cubrir la totalidad de la torta.
- Disponer de la manga y aplicar la crema de pistacho en los laterales de la torta.
- Para la decoración final aplicar frambuesas y pistachos tostados.

### TIPS & TRUCOS

- Al combinar la crema de pistacho con los bizcochos de chocolate y el relleno de frambuesa, se obtiene una excelente combinación de sabores y texturas.

puratos
Food Innovation for Good

# Torta SELVA NEGRA

**Rendimiento:**
**2 unidades de 1800 g c/u aproximadamente.**

## INGREDIENTES

### Bizcocho

| | |
|---|---|
| **Tegral Satin Cream Cake Chocolate** | **1000 g** |
| Huevos | 350 g |
| Agua | 250 g |
| Aceite | 300 g |

### 1er relleno

| | |
|---|---|
| **Ambiante Nata** | **1000 g** |

### 2do relleno

| | |
|---|---|
| **Topfil Frutos del Bosque** | **1000 g** |

### Virutas de chocolate

| | |
|---|---|
| **Carat Coverlux Semiamargo** | **200 g** |
| Cerezas frescas o al marrasquino | 100 g |

## PROCEDIMIENTO

### Bizcocho

- En el bowl de una batidora colocar los ingredientes líquidos: huevos, agua y aceite. Posteriormente añadir **Tegral Satin Cream Cake Chocolate** y mediante una paleta mezclar 2 minutos hasta obtener un batido homogéneo.
- Verter en moldes circulares de 18 cm de diámetro por 2 cm de altura (agregar 300 g de batido por molde).
- Finalmente hornear a +/- 165°C por espacio de 10 a 15 minutos.

### 1er relleno

- Batir la crema **Ambiante Nata** hasta obtener emulsión y estabilidad. Posteriormente mantener en cámara de frío hasta utilizar.

### 2do relleno

- Disponer de una manga con el relleno **Topfil Frutos del Bosque** y reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

### Virutas de chocolate

- Fundir **Carat Coverlux Semiamargo** a 45°C.
- Verter el chocolate sobre un mesón de mármol o de acero inoxidable y dejar solidificar. Mediante una espátula realizar las virutas de chocolate y mantener en un lugar fresco.

### Virutas de chocolate

- Disponer de un bizcocho de chocolate y mediante la primer manga, realizar un aro de crema con **Ambiante Nata.**
- Luego aplicar el relleno **Topfil Frutos del Bosque.** Posteriormente encimar el segundo y tercer bizcocho de chocolate, repetir esta acción hasta obtener la altura deseada en la torta. Colocar en la cámara de frío hasta que la crema tome consistencia.
- Con la ayuda de una espátula, esparcir la crema restante hasta cubrir la totalidad de la torta.
- Luego alizar los laterales hasta que los bizcochos queden totalmente cubiertos. Finalmente aplicar virutas de chocolate en los laterales de la torta.
- Decorar la superficie con pompones de crema y cerezas frescas o al marrasquino.

## TIPS & TRUCOS

- Al combinar la crema **Ambiante Nata** con los bizcochos de chocolate y el relleno de **Topfil Frutos del Bosque**, se obtiene variedad en texturas, sabores y colores. La decoración con virutas de chocolate aporta en la torta una terminación netamente artesanal.

# Cookie CHUNKY

**Rendimiento:**
**18 unidades de 100 g c/u aproximadamente.**

## INGREDIENTES

### Cookie

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

## PROCEDIMIENTO

### Cookie

- 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 trozado y las nueces picadas. Posteriormente mezclar hasta integrar en la masa.
- Cortar piezas de 100 g y realizar bolitas. Disponer de placas con cauchos siliconados y estivar las bolitas.
- Congelar por un tiempo aproximado de una hora. Precalentar el horno a 220°C y hornear entre 180°C y 200°C por aproximadamente 10 a 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
- Retiralas cuando estén frías y firmes. Recién salidas del horno pueden sentirse blandas, pero se vuelven crocantes al enfriarse.

puratos
Food Innovation for Good

# Cookie LEMON PIE

**Rendimiento:**
**9 unidades de 227 g c/u aproximadamente.**

## INGREDIENTES

### Cookie

| | |
|---|---|
| **Tegral Satin Lemon Pie** | **1000 g** |
| Huevos | 150 g |
| Manteca | 150 g |

### Relleno

| | |
|---|---|
| **Cremfil Silk Limón** | **400 g** |

### Decoración

| | |
|---|---|
| **Ovablanca** | **250 g** |
| Agua | 100 g |

## PROCEDIMIENTO

### Cookie

- En el bowl de una batidora y mediante la paleta mezclar los huevos, manteca y la premezcla **Tegral Satin Lemon Pie** hasta lograr una masa suave y homogénea. Estirar la masa hasta formar cilindros de 30 cm de largo por 5 cm de grosor.
- Luego cortar piezas de 150 g y formar bolitas. Disponer de una placa con papel manteca y sobre la misma, ubicar aros metálicos de 10/12 cm de diámetro por 2 cm de altura.
- Colocar las bolitas dentro de cada aro y acomodar manualmente en forma circular. Finalmente hornear a 180°C por aproximadamente 12 a 15 minutos.
- Post cocción y en caliente, aplastar el centro de cada cookie para luego formar una cavidad que posteriormente nos servirá para rellenar.

### Relleno

- Disponer de una manga con **Cremfil Silk Limón** y reservar hasta utilizar.

### Decoración

- En el bowl de una batidora colocar ambos ingredientes y batir por aproximadamente 10 a 12 minutos, hasta obtener emulsión y consistencia.
- Colocar el merengue dentro de una manga con boquilla lisa y reservar hasta utilizar.

### Armado

- Disponer de las cookies ya horneadas y mediante una manga rellenar el interior de cada cookie con **Cremfil Silk Limón.**
- Finalmente decorar con el merengue **Ovablanca**, realizar copos sobre la crema de limón hasta cubrirla por completo.
- Con un soplete, quemar suavemente la superficie del merengue.

## TIPS & TRUCOS

- Al combinar **Cremfil Silk Limón** con **Ovablanca** y la masa crocante de las cookies, se obtiene una excelente combinación de sabores y texturas. Cookies totalmente innovadoras y artesanales.

puratos
Food Innovation for Good

# Cookie PLANT BASED MARACUYÁ

**Rendimiento:**
**9 unidades de 217 g c/u aproximadamente.**

## INGREDIENTES

### Cookie

| | |
|---|---|
| Tegral Satin Plant Based | 1000 g |
| Mimetic 32 | 200 g |
| Ambiante | 160 g |

### Relleno

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

### Decoración

| | |
|---|---|
| Ambiante | 300 g |

## PROCEDIMIENTO

### Cookie

- En el bowl de una batidora y mediante la paleta mezclar **Mimetic 32, Ambiante** y la premezcla **Tegral Satin Plant Based** hasta lograr una masa suave y homogénea.
- Estirar la masa hasta formar cilindros de 30 cm de largo por 5 cm de grosor. Luego cortar piezas de 150 g y formar bolitas.
- Disponer de una placa con papel manteca y sobre la misma, ubicar aros metálicos de 10/12 cm de diámetro por 2 cm de altura.
- Colocar las bolitas dentro de cada aro y acomodar manualmente en forma circular.
- Finalmente hornear a 180°C por aproximadamente 12 a 15 minutos. Post cocción y en caliente, aplastar el centro de cada cookie para lograr una cavidad que posteriormente nos servirá para rellenar.

### Relleno

- Disponer de una manga con **Topfil Maracuyá** y reservar hasta utilizar.

### Decoración

- Batir la crema **Ambiante** hasta obtener emulsión y estabilidad. Posteriormente colocar dentro de una manga con boquilla rizada y mantener en cámara de frío hasta utilizar.

### Armado

- Disponer de las cookies ya horneadas y mediante una manga rellenar el interior de cada cookie con **Topfil Maracuyá.**
- Finalmente decorar con crema **Ambiante** previamente batida.

## TIPS & TRUCOS

- Al combinar **Topfil Maracuyá** con la crema **Ambiante** y la masa crocante de las cookies, se obtiene una excelente combinación de sabores y texturas. Cookies totalmente innovadoras y artesanales.

puratos
Food Innovation for Good

# Alfajor TRIPLE PISTACHO

**Rendimiento:**
**27 unidades de 120 g c/u aproximadamente.**

## INGREDIENTES

### Tapas de alfajor

| | |
|---|---|
| **Tegral Satin Cream Cake Vainilla** | **1000 g** |
| Harina | 250 g |
| Almidón de maíz | 250 g |
| Huevos | 200 g |
| Margarina | 400 g |
| Azúcar negra | 50 g |
| **Carat Decorcrem Semiamargo** | **150 g** |

### 1er relleno

| | |
|---|---|
| **Carat Supercrem Pistachio** | **500 g** |

### 2er relleno

| | |
|---|---|
| **Dulce de Leche Repostero Puratos** | **500 g** |

### Baño

| | |
|---|---|
| **Carat Cover Pistacho** | **800 g** |

## PROCEDIMIENTO

### Tapas de alfajor

- Trabajar la margarina en batidora con el accesorio lira hasta que tenga una textura tipo "pomada", incorporar los huevos seguido del **Tegral Satin Cream Cake Vainilla**, azúcar negra, harina y almidón de maíz.
- Agregar **Carat Decorcrem Semiamargo** y mezclar lentamente hasta integrar u homogeneizar la masa. Reposar la masa en cámara de frío, por lapso de una hora.
- Estirar, cortar en círculos de 5 cm de diámetro, estivar en placas rectangulares. Llevar a frío de cámara por un lapso de 40 minutos. Cocinar aproximadamente a 170°C durante +/- 10 minutos.

### 1er relleno

- Disponer el **Carat Supercrem Pistachio** en una manga y reservar hasta utilizar.

### 2er relleno

- Disponer el **Dulce de Leche Repostero Puratos** en una manga y reservar hasta utilizar.

### Baño

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

### Armado

- Mediante la primera manga aplicar **Carat Supercrem Pistachio** en una tapa y encimar otra tapa.
- Luego aplicar el **Dulce de Leche Repostero Puratos** y encimar la tercera tapa, hasta obtener alfajores con altura y con doble relleno.
- Posteriormente bañar los alfajores en su totalidad con baño de repostería **Carat Cover Pistacho.**
- Finalmente dejar solidificar a temperatura ambiente.

## TIPS & TRUCOS

- Es conveniente rellenar los alfajores y dejarlos secar a temperatura ambiente 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 correcta maduración.

puratos
Food Innovation for Good

puratos

Food Innovation for Good

**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