

LOS ESENCIALES DEL
ÉXITO
AHORRO · INNOVACIÓN · NEGOCIO



Recetario

Descubre los secretos mejor guardados de nuestros expertos y lleva **TU NEGOCIO AL ÉXITO.**

www.puratos.com.ar




puratos
Food Innovation for Good

ÍNDICE

Desayunos y Meriendas	04
Cuarterío	13
Panes	22
Tartas	31
Tortas	40

¿Por qué los esenciales del éxito?

Queremos presentarte nuestra nueva guía, compuesta de **recetas tradicionales de las panaderías y pastelerías argentinas**. La misma fue elaborada por nuestros técnicos especialistas para brindarte herramientas para ahorrar, inspiración para innovar e ideas para desarrollar nuevas vías de negocio.

En Puratos, no solo nos preocupamos por proporcionarte **insumos de la más alta calidad**, sino que también **nos esforzamos por ser tu socio estratégico en el crecimiento de tu negocio**. Estamos aquí para apoyarte en cada paso del camino.

¡Juntos, podemos alcanzar el éxito!

**Noemi
González**
Asesora Técnica.



**Hernando
Alvarez**
*Jefe de Equipo de
Asesores Técnicos.*



FOOD INNOVATION FOR GOOD.

Puratos es líder mundial en **ingredientes y servicios de panadería, pastelería y chocolatería.**

Nuestro propósito es lograr que el planeta prospere creando soluciones alimentarias innovadoras para la salud y el bienestar de las personas en todo el mundo.

Creemos que los alimentos tienen un poder extraordinario en nuestras vidas y nos tomamos esta gran responsabilidad muy en serio. La innovación alimentaria es energía para el bienestar y seguiremos esforzándonos por tener un impacto global positivo para las futuras generaciones. Nuestra sede central en Argentina se encuentra en Buenos Aires y contamos con 1 planta de producción, y 1 centro de innovación.

Cifras de Puratos en el mundo

Productos y servicios disponibles en más de **100** países.

Subsidiarias en **80** países.

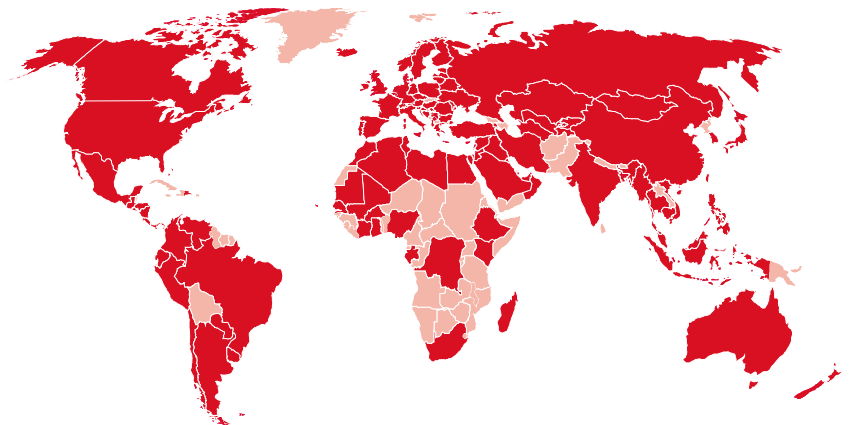
61 plantas de producción.

+9300 empleados en todo el mundo.

2.4% de los ingresos invertidos en Investigación y Desarrollo.

Más de **1000** investigadores de I+D y asesores técnicos.

93 Centros de Innovación a nivel global.



■ Presencia de Puratos

PARA DESAYUNOS Y MERIENDAS

Contar con una variedad de opciones para desayunos y meriendas es **fundamental para el éxito de tu negocio**. Estas son ocasiones de consumo arraigadas en la cultura, que garantizan ventas seguras y constantes.



Budines



¿POR QUÉ HACERLA CON PURATOS?



DESTACATE CON SATIN

Las premezclas de la línea **Te-gral Satin** son fáciles de usar y altamente versátiles, diseñadas no solo para ofrecer budines con excelente volumen y la mejor humedad del mercado, sino que también una variedad de productos terminados como cookies, scones, waffles, bizcochos para tortas, planchas para lingotes, entre otras.



TECNOLOGÍA ACTI-FRESH

Garantiza que tus budines se mantengan frescos hasta por 30 días. ¡Sí, 30 días! Esto te permite optimizar tus tiempos de producción y reducir las pérdidas de producto, ofreciendo a tus clientes calidad y frescura en todo momento.



PAZ MENTAL

Solo necesitas 4 Ingredientes para una sola base de budín. Ahorra tiempo al requerir menos preparación y pesaje de materiales. Tendrás garantizada una calidad consistente en cada horneado.



Budines

Un clásico indiscutible en desayunos y meriendas, presente en la cotidianidad de todos los argentinos. Ofrecer una amplia variedad en tu negocio puede ser una excelente oportunidad para aumentar las ventas y satisfacer los gustos de tus clientes.

RECETA

Rendimiento: 5 unidades de 350 g c/u aprox.

INGREDIENTES

Base

Tegral Satin Cream Cake Vainilla	1000 g
Agua	250 g
Aceite	200 g
Huevos	350 g

PROCEDIMIENTO

Base

- Colocar el **Tegral Satin Cream Cake Vainilla** y todos los líquidos en una batidora y con ayuda de una paleta mezclar a velocidad media por 1:30 minutos.
- Colocar en moldes de papel 350 g de la preparación y hornear a 180°C por 35 minutos o hasta introducir un palillo y que salga seco.

Tenemos una línea super completa para cumplir con las *necesidades de todos tus clientes*



Tegral Satin **Lemon Pie**

Inspirado en el postre lemon pie, obtendrás budines con un sabor intenso a limón.



Tegral Satin **Carrot Cake**

Pensado para elaborar budines y tortas estilo carrot cake. Contiene auténticos trozos de zanahoria y una combinación de especias únicas.



Tegral Satin **Multicereal**

Pensado para elaborar budines saludables. Contiene harina integral y cuatro semillas (girasol, lino, avena y sésamo blanco)



Tegral Satin **Red Velvet**

Pensado para elaborar budines y tortas estilo red velvet. Contiene los auténticos ingredientes de una red velvet tradicional otorgando un sabor y humedad únicos.



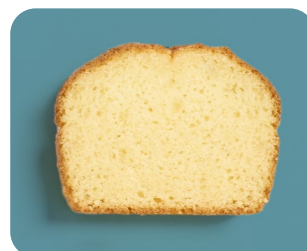
Tegral Satin **Chocolate**

Diseñado con el color y sabor más intenso a cacao.



Tegral Satin **Plant Based**

Pensado para hacer budines 100% de origen vegetal. Solo se agrega aceite y agua.



Tegral Satin **Sin Azúcar**

Premezcla sin azúcar agregada para elaboraciones con azúcar reducida.



Tegral Satin **Cappuccino**

Inspirado en el cappuccino italiano, obtendrás budines con un sabor a café.

Torta Matera



¿POR QUÉ HACERLA CON PURATOS?

CON **TEGRAL SATIN** TE ASEGURAS MIGA HÚMEDA, CREMOSA Y CON FRESCURA PROLONGADA.

¿QUERÉS INNOVAR EN LOS RELLENOS? ¡TENEMOS OPCIONES PARA TODOS LOS GUSTOS!



FRUTAL

Una variedad de frutas: con **Vivafil Frambuesa**, **Topfil Manzana**.



TRADICIONAL

La tradicional de crema pastelera y con **Cremy 4X4**, la tendrás lista en tan solo 5 minutos. Se prepara en frío y solo necesitas agregar agua.



INDULGENCIA

Para una versión más indulgente, utilizá la línea **Carat Super-crem**, disponible en sabores semiamargo, avellanas o maní.



Torta Matera

El complemento ideal para una tarde de mates. Un infaltable en tu negocio para tus clientes. Éxito asegurado en ventas.

RECETA

Rendimiento: 2 unidades de 900 g c/u aprox.

INGREDIENTES

Base

Tegral Satin Cream Cake Vainilla	1000 g
Agua	250 g
Aceite	200 g
Huevos	350 g

Cubierta

Cremy 4X4	175 g
Agua	500 g

PROCEDIMIENTO

Base

- Colocar en una batidora con lira el **Tegral Satin Cream Cake Vainilla**, huevos, aceite y agua mezclar por 3 minutos hasta lograr que quede homogénea la preparación.
- Colocar 900 g de preparación en un molde de 22 cm de diámetro.
- Decorar con la **Cremy 4x4** en forma de enrejado.
- Llevar a un horno a 160°C por 50 minutos aproximadamente.

Cubierta

- Batir la **Cremy 4X4** junto con el agua por 4 minutos a velocidad rápida hasta que espese.

TIPS & TRUCOS

- Pintarla con brillo **Harmony Cold** y colocarle coco por los costados.
- Se puede reemplazar la crema pastelera por **Carat Supercrem Avellanas** o **Carat Supercrem Semiamargo**, **Vivafil Frambuesa** y combinarlos con otro sabor de Satin. Ej: **Tegral Satin Cream Cake Capuccino** y el enrejado de **Carat Supercrem Avellanas**.

¡Con nuestras opciones de relleno, tus tortas materas serán irresistibles para todos los paladares y se destacarán entre tus competidores!



Vivafil Frambuesa

Topfil Manzana

Supercrem Maní

Supercrem Avellanas

Supercrem Semiamargo

Cremy 4X4

Cupcakes



¿POR QUÉ HACERLA CON PURATOS?

APROVECHA LA OPORTUNIDAD! OPTIMIZA TU PRODUCCIÓN DE MUFFINS TRADICIONALES EXPANDIENDO TU OFERTA INCLUYENDO CUPCAKES EN TU NEGOCIO. ESTA SENCILLA PREPARACIÓN, ENRIQUECIDA CON EL VALOR AGREGADO DE LA DECORACIÓN, TE BRINDA LA OPORTUNIDAD DE AUMENTAR EL PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO A UN MUFFIN TRADICIONAL LO QUE SE TRADUCE EN MAYORES MÁRGENES DE GANANCIA.



PRACTICIDAD

Simplifica tu proceso de decoración utilizando **Carat Ganache** lista para usar. Puedes usarla directamente del balde o, con solo batirla durante unos minutos, obtendrás una nueva textura con más volumen ideal para decorar.



CREATIVIDAD Y PERSONALIZACIÓN

También decora con merengue italiano utilizando **Ovablanca** o con una exquisita crema chantilly utilizando **Chantypak**. Estas las podrías combinar con los productos de la línea **Carat Supercrem** (semiamargo, avellanas y maní) para conseguir una infinidad de texturas, sabores y combinaciones.



Cupcakes

En el siglo XVIII, en Inglaterra, se preparaban pequeños pasteles en tazas de porcelana, lo que les dio el nombre de “cupcakes”. Estos dulces se hicieron populares en Gran Bretaña y se extendieron a América a través de los colonos británicos.

RECETA

Rendimiento: 16 unidades de 90 g c/u aprox.

INGREDIENTES

Base

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

Cubierta

Carat Ganache	500 g
----------------------	--------------

PROCEDIMIENTO

Base

- Mezclar huevos, aceite y agua. Incorporar la premezcla al 100%. Batir por 2 minutos hasta lograr homogeneidad en el batido.
- Preparar pirotines de papel y con la ayuda de una manga, colocar la mezcla.
- Hornear a 170°C por 20 minutos.

Cubierta

- Batir **Carat Ganache** a velocidad alta por 3 minutos hasta lograr que forme picos.
- Colocar en una manga con pico rizado y decorar.

Dale un toque de diferenciación con
Topfil Maracuyá y Topfil Frutos del Bosque



Medialunas



¿POR QUÉ HACERLA CON PURATOS?



FRESCURA EXTRAORDINARIA

El mejorador **S500 Medialunas** contiene enzimas de frescura para que las medialunas luzcan como recién horneadas por más tiempo. Esto te ayudará a reducir desperdicios!



TOLERANCIA

Nuestro mejorador exclusivo para medialunas mejora la manipulación de la masa y brinda tolerancia en todas las etapas del proceso.



VOLUMEN Y TEXTURA INCREÍBLE

Con esta receta obtendrás un óptimo volumen, excelente salto de horno y una textura final suave con mordida corta (no chiclosa y con rápida disolución en boca)



Medialunas

Esta factura, tan arraigada a la cultura argentina, tiene múltiples versiones. Te invitamos a probar esta receta que no falla!

RECETA

Rendimiento: 48 unidades de 50 g c/u aprox.

INGREDIENTES

Masa

Harina de trigo 0000	1000 g
Azúcar	200 g
Leche en polvo	60 g
Sal	20 g
Esencia de Vainilla en polvo	1 g
S500 Medialunas	10 g
Okedo Brown	40 g
Agua	425 g
Huevos	110 g
Miel	30 g

Empaste

Manteca	450 g
Harina de trigo 0000	50 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Realizar un empaste con la manteca y la harina, formando un rectángulo de 1 cm de espesor aproximadamente y reservar en frío.
- Amasar todos los ingredientes juntos por 5 minutos en velocidad lenta y 8 minutos en velocidad rápida. Asegurar que el agua y los huevos a utilizar estén fríos antes del amasado.
- Estirar la masa formando un rectángulo.
- Colocar el empaste en el centro de la masa estirada, cubrir con la masa hasta el centro y cubrir toda la superficie y dar 3 vueltas simples, dejando descansar la masa mínimo 30 minutos entre cada vuelta.

Armado

- Estirar la masa hasta un espesor de 4 mm y cortar en triángulos de 10 cm de base x 1,5 cm de alto, aproximadamente de 50 g cada uno.
- Dejar descansar en frío unos 15 minutos, enrollar y estibar en placa previamente engrasada.
- Fermentar durante 90 minutos a 28°C con una humedad relativa del 80%.
- Pintar con **Sunset glaze** y cocinar en horno a 200°C por 12-15 minutos sin vapor.

Medialunas como recién horneadas
por más tiempo



CUARTERÍO

Incorporar una sección de cuarterío te brinda la **oportunidad de impulsar las ventas**, ya que tus clientes pueden comprar más productos por impulso, lo que se traduce en una mayor facturación por cliente. Estas compras suelen ser espontáneas, por lo que es fundamental que los **productos estén bien visibles en tu local**, accesibles a la mano del cliente, cerca de la caja por ejemplo, y ya empaquetados en diferentes presentaciones para ahorrar tiempo. Armá distintas presentaciones que se adapten al bolsillo de cada cliente.



Alfajor de Maní



¿POR QUÉ HACERLA CON PURATOS?



PROCESO OPTIMIZADO

Con **Tegral Alfajor**, el armado de cualquier masa de alfajor se reduce a un solo paso. Solo necesitas 3 ingredientes, los recortes se pueden reutilizar sin necesidad de frío y la masa que no se deforma durante la cocción. Contiene tecnología ACTI-FRESH que garantiza Frescura y textura ideal por más tiempo. Alfajor perfecto asegurado.



MÁS RENDIMIENTO GARANTIZADO

Con nuestro especialista en baño alajorero **Carat Coverliq**, necesitarás menos cantidad de chocolate, ya que su fluidez perfectamente equilibrada te permite cubrir superficies de manera más eficiente. Esto significa que puedes aprovechar al máximo cada gramo de chocolate, reduciendo el desperdicio y optimizando tus recursos. Más ahorro y eficacia en tu negocio.



INNOVACIÓN

Con el alfajor se puede innovar en los rellenos y baños. Aquí te traemos la versión sin baño que es igualmente atractiva que el tradicional y muestra innovación y versatilidad en tu negocio. ¡Una oportunidad para aumentar tus márgenes y reducir costos del baño sin sacrificar el sabor ni la calidad!



Alfajor de Maní

En Argentina, se consumen ¡70 alfajores por segundo! Es innegable que son un elemento esencial en la vida de cualquier argentino. No dejes de incluirlos en tu negocio!

RECETA

Rendimiento: 30 unidades de 80 g c/u aprox.

INGREDIENTES

Tapas

Tegral Alfajor	1000 g
Manteca o Margarina	300 g
Huevos	160 g
Maní pelado	100 g

Relleno

Carat Supercrem Maní	300 g
Dulce de Leche Puratos	500 g

PROCEDIMIENTO

Tapas

- Colocar el **Tegral Alfajor**, la margarina y huevos en la batidora y con la ayuda de la paleta lograr una mezcla homogénea.
- Estirar en un grosor de 4-5 mm. Esparcir los maníes y con ayuda de un palo de amasar aplastarlos un poco para que se peguen a la masa.
- Cortar la masa de un diámetro de 6 cm y cocinar a 180°C durante 7 minutos aproximadamente.

Relleno

- Colocar ambos rellenos en una manga por separado y reservar.

Armado

- Con la ayuda de una manga , rellenar solo los bordes de los alfajores con el **Dulce de Leche Puratos** dejando en el centro libre para rellenar con **Carat Supercrem Maní**.

¡Innová

con nuestros rellenos!



Carat
Decorcrem **Limón**



Dulce de Leche Puratos
y corazón de
Supercrem **Maní**



Carat Ganache
Semiamargo y corazón
de Supercrem **Maní**



Carat Supercrem
Avellanas y Dulce de
Leche Puratos

Masas Secas



¿POR QUÉ HACERLA CON PURATOS?

ASEGURA UNA ALTA RENTABILIDAD POR CADA UNIDAD VENDIDA. ADAPTA LAS MASAS SECAS SEGÚN LA ÉPOCA DEL AÑO Y PERSONALIZA FÁCILMENTE CON COLORES Y DECORACIONES SIN NECESIDAD DE CAMBIAR MOLDES. DESDE SAN VALENTÍN HASTA NAVIDAD, ASÍ COMO EN FECHAS PATRIAS Y OTROS EVENTOS, MAXIMIZA TU OFERTA CON PRODUCTOS ATRACTIVOS Y TEMÁTICOS CON POCO ESFUERZO.



PRACTICIDAD

Con **Tegral Sablé** reducirás el tiempo de preparación versus una receta tradicional, pasando de 22 minutos a solo 7 minutos. Podés mezclar todos los ingredientes juntos, lo que agiliza el proceso de manera notable. No se deforman en la cocción.



SEDUCIR CON VARIEDAD

La versatilidad es clave. Con **Carat Coverliq**, podrás bañar tus masas secas de forma rápida y uniforme, gracias a su alta fluidez y excelente brillo. También, puedes explorar otras opciones de intervención, como utilizar ganache, rellenos frutales, entre otros.



Masas Secas

Con una amplia variedad de opciones, son verdaderamente el alma de cualquier panadería tradicional en Argentina, formando parte esencial de las masas de todos los argentinos.

RECETA

Rendimiento: 75 unidades de 20 g c/u aprox.

INGREDIENTES

Base

Tegral Sablé	1000 g
Margarina	400 g
Huevos	150 g

Relleno y decoración

Dulce de Leche Puratos	1000 g
Carat Ganache	c/n
Carat Supercrem Avellanas	400 g
Carat Supercrem Maní	150 g
Carat Coverliq Semiamargo	c/n
Carat Coverliq Blanco	c/n

PROCEDIMIENTO

Base

- Ablandar la margarina y mezclar junto con los huevos y el **Tegral Sablé** hasta obtener una masa suave y sin restos de materia grasa visible.
- Dejar reposar en frío por 10 minutos.
- Estirar la masa hasta un espesor de 3 mm, cortar con los cortantes elegidos.
- Estibar las masitas en una lata, previamente enmantecada, llevar a horno a 180°C por no más de 8 minutos.
- Dejar enfriar y decorar.

Relleno y decoración

- Antes de cocinar, se pueden pre decorar las masas secas, colocando frutas secas o cerezas.
- Luego de cocinadas, rellenarlas con nuestros rellenos y bañarlas con **Carat Coverliq Semiamargo** o **Carat Coverliq Blanco**.

¡Personalizá tus masas secas y brindá variedad

con nuestros rellenos!



Vivafil Frambuesa

Topfil Manzana

Supercrem Avellanas

Supercrem Semiamargo

Dulce de Leche Repostero

Supercrem Maní

Supercrem Pistachio

Cookies



¿POR QUÉ HACERLA CON PURATOS?

GANA CLIENTES CON MUY POCO ESFUERZO. GRACIAS A SU GRAN VERSATILIDAD PODRÁS DESARROLLAR TODA LA CATEGORÍA DE COOKIES CON UNA SOLA PREMEZCLA. PODRÁS OFRECER INDULGENCIA, SNACKS O UNA OPCIÓN DULCE PARA CUALQUIER MOMENTO DEL DÍA.



INNOVACIÓN Y PRACTICIDAD

Hacer cookies es muy fácil y más con nuestras premezclas. Ahorrá el paso de pesado de ingredientes y estandarizá la receta. Con las líneas **Tegral American Cookies**, **Tegral Satin** y **Tegral Budín Americano**, tendrás la base perfecta para crear cookies deliciosas y de alta calidad en poco tiempo.



CREATIVIDAD Y PERSONALIZACIÓN

Ofrece cookies con valor agregado que te permita destacarte en el mercado y aumentar tus márgenes de ganancia.

Puedes agregar una variedad de inclusiones, rellenos y toppings, desde chips de chocolate, frutos secos y trozos de frutas hasta glaseados, dulce de leche, chocolate y más. ¡Deja volar tu creatividad y sorprende a tus clientes con opciones únicas y deliciosas que los mantendrán regresando por más!



Cookies

Son fáciles de preparar y aún más fáciles de personalizar, lo que las convierte en un producto imprescindible para cualquier negocio. Si aún no las has incluido en tu oferta de productos, ¡no pierdas esta oportunidad de aumentar tus ventas!

RECETA

Rendimiento: 29 unidades de 60 g c/u aprox.

INGREDIENTES

Masa

Tegral American Cookies	1000 g
Huevos	110 g
Manteca	345 g
Carat Coverlux Semiamargo	300 g

PROCEDIMIENTO

Masa

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

¡Desarrollá tu negocio

con variedad en la oferta!



Cookies rellenas con Supercrem **Maní**



Cookies con chips de chocolate y rellenas de Vivafil **Frambuesa**



Cookies de frambuesa y Carat Decorcrem **Blanco**



Cookies Premium con Belcolade **Semiamargo**

Libritos/Criollitos



¿POR QUÉ HACERLA CON PURATOS?



OPTIMIZÁ TUS COSTOS

Con el mejorador **S500 Factura** reducirás desperdicios porque tus libritos estarán frescos por más tiempo. Además podrás reducir hasta un 25% la materia grasa utilizada en el empaste, obteniendo una textura óptima y el mismo volumen en el producto final.



MAYOR RENDIMIENTO

Esta receta con **S500 Factura** te permite cortar piezas un 15% menores, logrando piezas de igual volumen.



PROCESO OPTIMIZADO

Con nuestro mejorador obtendrás mayor tolerancia en todas las etapas del proceso y reducirás los tiempos de descanso y fermentación. También es apto para procesos de congelado.



Libritos/Criollitos

Son un clásico de nuestros desayunos y meriendas, la compañía perfecta para unos mates en familia. Con esta receta resaltarás el volumen de tus piezas y cautivarás a tus clientes.

RECETA

Rendimiento: 36 unidades de 50 g c/u aprox.

INGREDIENTES

Masa

Harina de trigo 000	1000 g
S500 Factura	7 g
Agua	550 g
Sal	20 g
Margarina	250 g
Okedo Red	15 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Amasar todos los ingredientes juntos (salvo la margarina) durante 5 minutos a velocidad lenta y 7 minutos a velocidad rápida.
- La temperatura de la masa no debe superar los 24°C.

Laminado

- Sobar hasta obtener una masa lisa (4 o 5 vueltas).
- Dependiendo del punto de amasado estirar formando un rectángulo. Colocar la margarina en el centro y dar 3 vueltas simples, de ser necesario dejar descansar 15 minutos entre vuelta y vuelta.
- Estirar hasta un espesor de 1 cm a 1,5 cm. y cortar rectángulos de 10 cm x 5 cm.

Armado

- Doblar y presionar en el centro con el dedo, formando las piezas como si fuesen "mini libros".
- Llevar a fermentar en placa previamente engrasada por 60 minutos a 30°C y 80% de humedad.
- Hornear por 15 minutos a 200°C.

¡Llevá tus libritos a otro nivel usando nuestra receta con **Puravita Multicereal Plus**.

No dudes en pedírnosla!



PANES

El pan es el alma de una panadería, cuando el pan es bueno, es un reflejo de que todo lo demás será igual de sublime.

Con las recetas de nuestros **técnicos especialistas** no solo vas a poder realizar un pan de excelente calidad, sino que vas a darle un gran motivo a tus clientes para que te sigan eligiendo.



Pan de Campo



¿POR QUÉ HACERLA CON PURATOS?



EXPERTOS EN MASA MADRE

Desde hace más de 30 años producimos nuestras propias masas madre en polvo en nuestra planta ubicada en Saint Vith, Bélgica. **O-tentic** es nuestra solución a base de masa madre que se utiliza al 4% y está desarrollado a partir de harina de Triticum Durum de la región de Puglia, Italia.



EFICIENCIA Y RAPIDEZ

Con **O-tentic** podrás producir panes con el sabor de antes, el sabor típico de los panes con larga fermentación, pero lo podrás hacer de forma rápida y simple. Con solo 4 ingredientes y en un mismo día.



PANES INCREIBLES

Obtendrás panes excepcionales y llenos de carácter, con corteza crocante y dorada, miga color crema, húmeda y tierna; y con notas a tostado y crema.



Pan de Campo

El pan de campo es un símbolo de comunidad, de compartir y de disfrutar de los placeres sencillos de la vida. Es sin dudas un esencial en la mesa de todos los argentinos.

RECETA

Rendimiento: 3 unidades de 450 g c/u aprox.

INGREDIENTES

Masa

Harina de trigo 000	1000 g
O-tentic Durum	40 g
Sal	20 g
Agua	700 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Colocar la harina, **O-tentic Durum**, la sal y tres cuartas partes del total del agua.
- Amasar 3 minutos en velocidad lenta y 8 minutos en velocidad rápida.
- Al comienzo del amasado rápido, ir incorporando lentamente el resto del agua.
- Al finalizar el amasado, la masa no debe superar los 28°C.
- Dejar fermentar en bloque por 40 minutos.
- Cortar piezas de 500 g y bollar.
- Ingresar el pan a la cámara del horno con 240°C, bajar la temperatura del horno inmediatamente a 200°C y agregar 10 segundos de vapor.
- Hornear por un tiempo de 25 minutos. En los 5 minutos finales abrir el tiraje. Tiempo de horneado total 30 minutos.

TIPS & TRUCOS

- Con ayuda de un stencil podemos decorar rociando harina sobre la pieza.

Podes combinar **O-tentic** con nuestra línea de premezclas **Puravita** para obtener panes rústicos *con todo lo bueno de los granos y semillas.*



Easy Puravita Centeno

Easy Puravita Spekkel

Easy Puravita Salvado

Easy Puravita Salvado Sin Sal

Easy Puravita Multicereal Plus

Easy Puravita Granos Andinos

Pan Francés



¿POR QUÉ HACERLA CON PURATOS?



PAZ MENTAL

Hacer pan francés puede parecer sencillo, sin embargo, los frecuentes cambios en la mano de obra y en las calidades de la harina pueden resultar en un producto defectuoso.

Con el mejorador **S500 Actiplus** minimizarás estas variaciones y obtendrás tolerancia en todas las etapas del proceso.



CALIDAD INSUPERABLE

Con **S500 Actiplus** vas a poder realizar un pan con gran volumen, forma regular y con excelente apertura de greña. Además notarás un sabor característico a pan de larga fermentación ya que contiene masa madre en polvo.



FRESCURA DESTACADA

Podrás ofrecer pan fresco por más tiempo, ya que **S500 Actiplus** es nuestro mejorador con mayor concentración de enzimas de frescura.



Pan Francés

Con esta receta no solo vas a poder realizar un pan de excelente calidad, sino que vas a darle un gran motivo a tus clientes para que te sigan eligiendo.

RECETA

Rendimiento: 13 unidades de 110 g c/u aprox.

INGREDIENTES

Masa

Harina de trigo 000	1000 g
Agua helada	550 g
Sal	20 g
Okedo Red	18 g
S500 Actiplus	10 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Asegurar que el agua a utilizar esté helada antes del amasado.
- Amasar todos los ingredientes durante 4 minutos en velocidad lenta y 8 minutos en velocidad rápida hasta lograr una correcta red de gluten.
- La temperatura de la masa debe ser de 28° C.
- Dejar fermentar en bloque durante 20 minutos sobre la mesada.

Armado

- Cortar piezas de 120 g y armar bollos suavemente alargados.
- Darle un descanso de 20 minutos a los bollos. Armar baguettes y estibarlas en latas acanaladas para la fermentación final.
- Fermentar durante 90 minutos a 32°C con una humedad relativa del 80%.
- Espolvorear los panes con harina y luego hacer cortes longitudinales en cada pieza. El corte de la masa antes de hornear se transformará en greña, un buen corte genera buen aspecto en el pan y evita rajaduras no deseadas en otras partes de la pieza.

Horneado

- Hornear a 200°C por 15 minutos. Los primeros 10 minutos deben ser con el tiraje cerrado y 5 minutos finales con el tiraje abierto.

TIPS & TRUCOS

- En caso de utilizar levadura fresca, multiplicar la cantidad de la levadura seca por tres.
- En caso de que el amasado sea solo en lento, amasar durante 30 minutos aproximadamente. Colocar la levadura 10 minutos antes de finalizar el amasado y dar entre 12 y 14 vueltas de sobadora.
- Método larga fermentación: regular la cantidad de levadura si se deja fermentar a temperatura ambiente.

Podes darle un toque rústico a tus baguettes utilizando **O-tentic**. Encontrá la receta en el recetario exclusivo de *O-tentic* disponible en nuestra web



Pan de Molde Blanco



¿POR QUÉ HACERLA CON PURATOS?



OPTIMIZA TUS COSTOS

Con esta receta podrás disminuir el peso de tus piezas, ya que contiene tecnología que resaltará el volumen de tus panes, brindando así un mayor rendimiento.



REDUCÍ DESPERDICIOS

Nuestra solución contiene enzimas de frescura que mantendrán tu pan suave y tierno por más días. Además incluye conservante antimoho para evitar los indeseados desarrollos de moho en el interior del pan.



MIGA EXTRAORDINARIA

Obtendrás un pan con menor desgrane pero resiliente y con buena resistencia al rebanado.



Pan de Molde Blanco

Esta receta brinda una solución simple y sencilla para uno de los mayores desafíos de los panes blandos: que permanezcan frescos durante toda la vida útil.

RECETA

Rendimiento: 4 unidades de 430 g c/u aprox.

INGREDIENTES

Masa

Harina 000	1000 g
Easy Panes Blandos	200 g
Agua	600 g
Okedo Brown	25 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Amasar todos los ingredientes 2 minutos a velocidad lenta, luego en velocidad rápida por 8 minutos más o hasta que se haya desarrollado la red de gluten.
- Al momento de retirar de la amasadora la temperatura de la masa no debe superar los 25°C.
- Dejar descansar la masa 10 minutos en bloque tapada con un plástico.
- Cortar piezas de 450 g y bollar.
- Estibar en moldes y dejar descansar por 10 minutos.
- Fermentar por 120 minutos a 30°C con 80% de humedad.
- Cocinar las piezas a 200°C sin vapor por 25 minutos.

TIPS & TRUCOS

- Si se desea utilizar levadura fresca, se debe triplicar la cantidad indicada en la receta.

¿Sabías que también contamos con una solución para realizar el famoso **pan blanco tipo artesanal**?

Animáte a ofrecer un producto 100% en tendencia



Easy Pan Blanco
Tipo Artesanal



NUEVO
Easy Pan Integral



Pan de Molde Blanco con Semillas



¿POR QUÉ HACERLA CON PURATOS?



MAYORES VENTAS

Animate a ofrecer un pan saludable pero rico! Los panes con granos enteros y semillas muchas veces quedan secos y con poco volumen, sin embargo con nuestras soluciones **Puravita** lograrás panes con alto contenido de fibra pero tiernos, con óptimo volumen y con alta frescura.



PANES MÁS SALUDABLES

Este pan está reducido en más de un 25% de sodio respecto a un pan con granos de referencia. Sin embargo, no notarás la falta de sabor ya que también contiene masa madre, la cual se encarga de resaltar el sabor de una forma inigualable



Pan de Molde Blanco con Semillas

Con una amplia variedad de opciones, son verdaderamente el alma de cualquier panadería tradicional en Argentina, formando parte esencial de las mesas de todos los argentinos.

RECETA

Rendimiento: 4 unidades de 370 g c/u aprox.

INGREDIENTES

Masa

Easy Puravita Spekkel	500 g
Harina de trigo 000	500 g
Agua	500 g
Okedo Brown	15 g

Armado y decoración

Semillas de girasol	120 g
Sunset Glaze	48 g

TIPS & TRUCOS

Decoración en caso de no disponer de moldes:

- Colocar las semillas en una placa y **Sunset Glaze** en un recipiente.
- Pasar las piezas de masa ya armadas primero por **Sunset Glaze**, cubriendo toda la superficie que se quiera decorar. Luego pasar la misma pieza por la cama de semillas para su adherencia.
- Colocar en molde o placa para la etapa de fermentación.

PROCEDIMIENTO

Masa

- Amasar todos los ingredientes durante 4 minutos en velocidad lenta y 6 minutos en velocidad rápida hasta lograr una red de gluten homogénea y elástica.
- La temperatura de la masa no debe superar los 26°C.
- Dejar descansar en bloque por 5 minutos sobre la mesada tapado con film.

Armado y decoración

- Cortar piezas de 380 g, bollar y enrollar para colocar a lo largo del molde con el cierre hacia abajo.
- Fermentar durante 120 minutos a 30°C con una humedad relativa del 80%.
- Cuando las piezas sobrepasen el borde del molde, pintarle la superficie con **Sunset Glaze** y rociar con semillas.
- Hornear a 180°C por 30 minutos.

Podes realizar la misma receta con **Puravita Granos Andinos**, que cuenta con los mismos beneficios nutricionales pero

contiene 6 granos enteros y semillas



Easy Puravita Granos Andinos



Girasol



Mijo



Chia



Quinoa



Lino



Sésamo Negro

TARTAS

La mejor base para tus tartas: Con **Tegral Sablé**, la elaboración de tus bases nunca fue tan fácil y rápida.

MENOS tiempo de preparación vs una receta tradicional. Mientras que una receta convencional puede llevar hasta 22 minutos, ¡con Tegral Sablé está lista en **tan solo 7 minutos!**

¿CÓMO LO LOGRAMOS?

Nuestra premezcla combina todos los ingredientes de forma homogénea desde el principio, eliminando pasos innecesarios y acelerando el proceso. Obtendrás una masa fina que no se rompe y una corteza crujiente y deliciosa.

Apto para congelado previo y post cocción: contá con mayor flexibilidad en la gestión de tu inventario, lo que te permite estar siempre preparado para satisfacer rápidamente las demandas de tus clientes. Nunca te perderás oportunidades de venta y podrás ofrecer productos frescos y deliciosos en cualquier momento.

Versatilidad: una misma base sirve para infinidad de tartas. Aquí te traemos algunos clásicos que deberías tener en tu negocio.



Lemon Pie



¿POR QUÉ HACERLA CON PURATOS?

ESTANDARIZACIÓN: PARA LOGRAR UNA CALIDAD ESTANDARIZADA Y ASEGURAR QUE TUS CLIENTES SIEMPRE REGRESEN EN BUSCA DEL MISMO SABOR, PURATOS TE OFRECE UNA SOLUCIÓN INTEGRAL.



TEGRAL SABLÉ

Tegral Sablé es la mejor opción para preparar bases de tartas con una corteza crujiente y deliciosa. La elaboración es más fácil y rápida, mientras que una receta convencional puede llevar hasta 22 minutos, con **Tegral Sablé** está lista en tan solo 7 minutos!



CREMFIL SILK LIMÓN

Diseñado especialmente para Lemon Pie, este relleno ofrece una consistencia ideal y un sabor perfectamente balanceado entre acidez y dulzor. Con solo abrir el envase, podrás aplicar el relleno sin complicaciones. Ahorras tiempo y garantizas un producto consistente y sin errores.



OVABLANCA

Con **Ovablanca**, lograrás un merengue italiano perfecto en un solo paso, sin necesidad de tener mano de obra especializada. Además, no necesitas claras para el merengue, esto te ahorra pensar en cómo reutilizar las yemas. Al no usar huevos, se promueve la manipulación higiénica y reduce el riesgo bromatológico.



Lemon Pie

Cuenta la historia que la receta de la crema de limón nace en Inglaterra en el Siglo XVIII y que su receta viajó hacia América del Norte para el año 1700. Sin embargo, la misma carecía de merengue ya que el huevo y el azúcar eran ingredientes caros.

RECETA

Rendimiento: 5 unidades de 1000 g c/u aprox.

INGREDIENTES

Base

Tegral Sablé	1000 g
Margarina	400 g
Huevos	150 g
Ralladura de limón	10 g

Relleno

Cremfil Silk Limón	2000 g
---------------------------	---------------

Merengue

Ovablanca	1000 g
Agua	400 g

PROCEDIMIENTO

Base

- Mezclar con paleta el **Tegral Sablé** junto con la margarina, hasta formar un arenado.
- Por último incorporar los huevos y formar una masa homogénea.
- Llevar a frío por 30 minutos, estirar la masa hasta un espesor de 5 mm, forrar moldes de 20 cm de diámetro por 3 cm de alto.
- Cocinar a 180°C por 20 minutos aproximadamente.
- Dejar enfriar y reservar.

Relleno

- Rellenar con 300 g de **Cremfil Silk Limón** cada una de las bases.

Merengue

- Colocar ambos ingredientes en la batidora y batir a velocidad máxima por 10 minutos.
- Realizar copos de merengue con una manga y una boquilla rizada.

TIPS & TRUCOS

- Gratinar levemente el merengue con un soplete.

¡Esta receta es sabor asegurado y consistente en el tiempo!
Una verdadera receta del éxito!



Tegral Sablé

Cremfil Silk Limón

Ovablanca

Tarta Frutal

LOS ESENCIALES DEL
ÉXITO
AHORRO · INNOVACIÓN · NEGOCIO



¿POR QUÉ HACERLA CON PURATOS?



EFICIENCIA Y RAPIDEZ

Con **Cremy 4X4**, tendrás la crema pastelera lista en tan solo 5 minutos. Se prepara en frío y solo necesitas agregar agua.



TERMINACIÓN Y PROLONGACIÓN DE VIDA ÚTIL

Con el brillo **Harmony Cold**, no solo garantizamos una presentación impecable en tus productos, sino que también prolongamos su vida útil.



Tarta Frutal

Un clásico argentino. Su combinación de sabores frescos y naturales, junto con una presentación colorida y apetitosa, la convierte en un postre irresistible.

RECETA

Rendimiento: 3 unidades de 1400 g c/u aprox.

INGREDIENTES

Base

Tegral Sablé	1000 g
Margarina	400 g
Huevos	150 g

Relleno

Cremy 4 x 4	400 g
Leche	1000 g

Decoración

Frutas de estación	1000 g
Harmony Cold	300 g

PREPARACIÓN

Base

- Mezclar los ingredientes hasta lograr una masa homogénea.
- Fonzar un aro de 20 cm.
- Cocinar por 20 minutos a 170°C.

Relleno

- Colocar **Cremy 4X4** junto a la leche y batir hasta lograr una crema homogénea.

Decoración

- Limpiar la fruta y reservar.

Armado

- Colocar la crema pastelera, decorar con la fruta y terminar con **Harmony Cold**.

Pasta Frola



¿POR QUÉ HACERLA CON PURATOS?



DIFERENCIACIÓN

DIFERÉNCIATE EN UN MERCADO COMPETITIVO CON UNA PASTA FROLA DE FRAMBUESA!

Al salir de lo tradicional y ofrecer una versión única de este clásico argentino, puedes destacarte entre tus competidores y captar la atención de los clientes. La utilización del relleno **Vivafil Frambuesa** te brinda la posibilidad de tener frambuesas disponibles durante todo el año, solo tenés que abrir el balde y rellenar tu tarta.

Innovar te brinda la oportunidad de rentabilizar más el negocio, ofreciendo productos de mayor valor agregado.



Pasta Frola

Un clásico de la gastronomía argentina, un postre que ha conquistado paladares durante generaciones. Tiene sus raíces en la tradicional “*crostata*” italiana.

RECETA

Rendimiento: 4 unidades de 750 g c/u aprox.

INGREDIENTES

Base

Tegral Allegro	1000 g
Margarina	400 g
Huevos	150 g
Harina 0000	100 g
Almidón de maíz	100 g
Ralladura de limón	10 g

Relleno y Armado

Vivafil Frambuesa	1000 g
Brillo Multiusos	c/n
Sunset Glaze	c/n

TIPS & TRUCOS

- Si se desea se puede decorar con coco rallado en los costados.

PROCEDIMIENTO

Base

- Colocar en batidora y con la paleta mezclar el **Tegral Allegro** junto con la harina, el almidón y la margarina, hasta formar un arenado.
- Por último incorporar los huevos y formar una masa homogénea.
- Llevar a frío por 30 minutos.
- Estirar la masa hasta un espesor de 5 mm, forrar moldes de 22 cm de diámetro.

Relleno y Armado

- Colocar el **Vivafil Frambuesa**, sobre la tarta con la ayuda de una espátula.
- Volver a estirar el resto de la masa sobrante con el mismo espesor y cortar tiras de 1 cm de ancho.
- Colocar 5 tiras paralelas sobre el dulce y luego 5 tiras más cruzadas sobre las primeras.
- Pintar con **Sunset Glaze** para dorar o en su defecto con huevo.
- Cocinar por 30 minutos a 180°C.
- Una vez fría, desmoldar y pintar con **Brillo Multiusos** en caliente.

¡Anímate y lleva tus pastas frolas al siguiente nivel
con nuestros rellenos!



Vivafil Frambuesa

Topfil Manzana

Supercrem Avellanas

Ganache Semiamargo

Supercrem Maní

Dulce de Leche Repostero

Tarta Copitos



¿POR QUÉ HACERLA CON PURATOS?



MÁS RENDIMIENTO GARANTIZADO

MÁS AHORRO Y EFICACIA EN TU NEGOCIO. AHORRO GARANTIZADO!

Con **Carat Coverliq**, necesitarás menos cantidad de chocolate, ya que su fluidez perfectamente equilibrada te permite cubrir superficies de manera más eficiente. Esto significa que puedes aprovechar al máximo cada gramo de chocolate, reduciendo el desperdicio y optimizando tus recursos.



Tarta Copitos

Una combinación que nunca falla y que siempre deberías tener disponible en tu negocio. Su irresistible mezcla de masa, dulce de leche y chocolate la convierte en un clásico favorito entre los clientes de todas las edades.

RECETA

Rendimiento: 4 unidades de 800 g c/u aprox.

INGREDIENTES

Base

Tegral Sablé	500 g
Margarina	200 g
Huevos	75 g

Relleno y decoración

Dulce de Leche Puratos	1600 g
Carat Coverliq Semiamargo	1000 g

PROCEDIMIENTO

Base

- Mezclar todos los ingredientes, hasta lograr una masa homogénea.
- Dejar descansar en frío por 10 minutos.
- Fonzar una base de 20 cm de diámetro.
- Hornear a 180°C por 12 minutos.

Relleno y decoración

- Colocar una base de **Dulce de Leche Puratos** sobre la base de tarta ya cocida.
- Por medio de una manga, realizar copitos de dulce de leche.
- Fundir **Carat Coverliq Semiamargo** y bañar la totalidad de la tarta.

TORTAS

¡OFRECÉ VARIEDAD DE TORTAS Y TAMAÑOS!

Desde las tradicionales hasta las innovadoras, las tortas son un elemento esencial en tu negocio.

Una misma torta puede adaptarse a una variedad de tamaños. Desde versiones para vender grandes, enteras y/o por porción, hasta tamaños individuales, una tendencia en aumento que asegura márgenes más altos. **¡Diferénciate y deleita a tus clientes con opciones para todos los gustos!**

¿BUSCAS UNA SOLUCIÓN CONVENIENTE PARA GESTIONAR TU INVENTARIO?

Todas nuestras propuestas son aptas para congelar sin comprometer su calidad. Tanto los bizcochos como los rellenos mantienen su integridad y sabor después de la congelación, **ofreciéndote flexibilidad en la planificación de tu producción y minimizando el desperdicio de alimentos.**



Tiramisú



¿POR QUÉ HACERLA CON PURATOS?



ABSORCIÓN SUPERIOR

Con **Tegral Torta** evitas que los bizcochos desarrollen panza durante la cocción, eliminando la necesidad de emparejarlos y ahorrando tiempo y recursos. Esto reduce la merma hasta un 10%. Además, los bizcochos hechos con **Tegral Torta** absorben 1.8 veces su peso en líquido y lo retienen de manera uniforme, superando a los bizcochos tradicionales.



ESTRUCTURA MÁS FIRME

Al remojarlos con **Dulcerío**, obtienes una torta más estable y voluminosa, con una estructura más firme gracias a su adecuada aireación, lo que facilita la absorción en el bizcocho.



ESTABILIDAD Y VIDA ÚTIL EXTENDIDA

Chantypak garantiza estabilidad en tus preparaciones, asegurando la frescura y calidad del tiramisú por más tiempo. Además, rinde un 50% más y no se oxida con facilidad. Obtienes mayor vida útil para tus tortas con esta solución.



Tiramisú

El nombre Tiramisú tiene un significado literal que se traduce como “*levántame*” o “*sácademe*”, lo que sugiere su reputación como un postre energizante.

RECETA

Rendimiento: 16 unidades de 250 g c/u aprox.

INGREDIENTES

Base

Tegral Torta	500 g
Huevos	420 g
Agua	325 g

Almibar de café

Dulcerío	500 g
Café instantáneo	20 g
Licor de café	50 g

Relleno

Queso crema mascarpone	1000 g
Chantypak	500 g
Bavarois	300 g
Leche	300 g
Azúcar	200 g

Decoración

Cacao amargo	100 g
Carat Coverlux Semiamargo	200 g

PROCEDIMIENTO

Base

- Colocar todos los ingredientes en la batidora. Batir con globo a velocidad alta durante 6 minutos.
- Colocar el batido en placas de 45 x 70 cm sobre papel mantequilla. Cocinar durante 30 min a 150°C.

Almibar de café

- Hidratar el café instantáneo con el licor y agregar el **Dulcerío**.

Relleno

- Batir la crema **Chantypak** con el azúcar a medio punto e incorporar el queso crema mascarpone.
- Calentar la leche y mezclar con el **Bavarois**.
- Por último unir ambas preparaciones y reservar.

Armado

- Colocar en un marco la primer capa de bizcocho, embeberlo con el **Dulcerío** de café, luego colocar una capa de crema de queso, y repetir este proceso unas veces más, terminando con la crema de queso.
- Espolvorear con cacao amargo. Cortar los cuadrados de 6 x 6 cm y decorar con una laja hecha en chocolate **Carat Coverlux Semiamargo**.

Tarta Brownie

LOS ESENCIALES DEL
ÉXITO
AHORRO · INNOVACIÓN · NEGOCIO



¿POR QUÉ HACERLA CON PURATOS?



EXPERTOS EN CHOCOLATE

El secreto de un brownie perfecto reside en la calidad de los ingredientes, y con **Tegral Brownie Tradicional**, la tienes asegurada. Obtendrás un brownie con un sabor y color intensos a chocolate, una textura húmeda y fundente en boca, y una corteza fina y crocante. No solo eso, sino que con un proceso súper sencillo y siempre el mismo resultado.



EFICIENCIA Y RAPIDEZ

Utiliza **Ovablanca** y obtén un merengue italiano perfecto en un solo paso, sin necesidad de tener mano de obra especializada. Conseguirás un merengue ideal de forma más rápida y duradero que el tradicional.



Tarta Brownie

Este clásico es un imprescindible que definitivamente deberías tener disponible en tu negocio. ¿Por qué? Porque es fácil y rápido de hacer, y te traerá ventas aseguradas. ¡Una combinación infalible que todo argentino adora!

RECETA

Rendimiento: 2 unidades de 1200 g c/u aprox.

INGREDIENTES

Base

Tegral Brownie Tradicional	1000 g
Huevos	300 g
Aceite	262 g
Nueces	100 g

Relleno

Dulce de Leche Puratos	400 g
-------------------------------	--------------

Merengue

Ovablanca	500 g
Agua	200 g

PROCEDIMIENTO

Base

- Colocar todos los ingredientes en la batidora. Mezclar con pala durante 5 minutos a velocidad máxima.
- Volcar en un molde de 20 cm. Hornear a 190°C por 20 minutos aproximadamente.

Relleno

- Colocar el **Dulce de Leche Puratos** en una manga.

Merengue

- Colocar en la batidora el **Ovablanca** y el agua, batir a velocidad máxima durante 10 minutos. Colocar en una manga.

Armado

- Colocar sobre el brownie frío, el **Dulce de Leche Puratos** con la ayuda de una manga, por último decorar con el merengue y terminar con virutas de chocolate.

Torta Bariloche



¿POR QUÉ HACERLA CON PURATOS?



HUMEDAD Y SABORES ÚNICOS

Con **Tegral Satin Cream Cake Chocolate**, tus bizcochos destacarán por ser los más húmedos y ricos del mercado. Obtendrás el mejor sabor a cacao y un color más intenso. Además, son increíblemente fáciles de hacer y siempre saldrán igual. Gracias a la tecnología ACTI-FRESH, tus bizcochos mantendrán su frescura por más tiempo, prolongando vida útil y reduciendo desperdicios.



RECETA ESTANDARIZADA

El mejor sabor a chocolate de **Carat Coverlux** lo encontrarás en **Carat Ganache Semiamar-go**, lista para usar. Simplemente abre el balde y aplícala en tu torta. Obtendrás consistentemente el mismo producto final siempre, sin sorpresas.



DIFERÉNCIATE TODO EL AÑO

Al utilizar nuestro **Vivafil Frambuesa**, eliminarás los problemas de estacionalidad de la fruta a lo largo del año. Siempre tendrás a tu disposición el mejor relleno de frambuesa para tus tortas, garantizando una experiencia consistente y deliciosa sin importar la temporada.



Torta Bariloche

Un postre tradicional de Argentina que lleva el nombre de la ciudad de San Carlos de Bariloche, ubicada en la provincia de Río Negro. Esta torta es conocida por su exquisito sabor y su rica combinación de ingredientes.

RECETA

Rendimiento: 3 unidades de 1600 g c/u aprox.

INGREDIENTES

Base

Tegral Safin Cream Cake Chocolate	1000 g
Huevos	350 g
Aceite	200 g
Agua	250 g

Relleno

Carat Ganache	1000 g
Dulce de Leche Puratos	1000 g
Vivafil Frambuesa	600 g

Almibar

Azúcar	500 g
Agua	1000 g

PROCEDIMIENTO

Base

- Colocar todos los ingredientes en la batidora, mezclar con pala a velocidad baja durante 2 minutos.
- Colocar en aros de 20 cm de diámetro dándole una altura de 1,5 cm y cocinar en un horno a 170°C por 15 minutos.

Relleno

- Colocar la **Ganache** en una batidora con la ayuda de un globo batir a velocidad máxima por 3 minutos, hasta lograr formar unos picos.
- Incorporar el **Dulce de Leche Puratos**.

Almibar

- Llevar el azúcar y agua a hervir por 5 minutos aproximadamente, hasta disolver.

Armado

- Colocar un bizcocho y embeberlo con el almíbar.
- Esparcir una capa de **Vivafil Frambuesa**, y luego con la ayuda de una manga una capa de crema Bariloche.
- Repetir este proceso una vez más y terminar la torta decorando con la misma crema.

Chajá



¿POR QUÉ HACERLA CON PURATOS?



LA VERSATILIDAD DE SATIN

Ya sabemos que podemos hacer budines, pero prueba usar Satin como la base de tus tortas. El secreto de una torta increíble es una base húmeda, cremosa y con un sabor espectacular. Además, son increíblemente fáciles de hacer y siempre saldrán igual.

Gracias a la tecnología ACTI-FRESH, tus bizcochos mantendrán su frescura por más tiempo, prolongando vida útil y reduciendo desperdicios.



Chajá

El Chajá es un postre tradicional uruguayo, creado hace 100 años en la ciudad de Paysandú. Este postre se destaca por combinar texturas ligeras y sabores dulces que lo hacen único. Su nombre proviene de un ave característica de la región, conocida por su plumaje esponjoso y cuerpo liviano, lo que inspiró al creador a bautizar el postre en su honor.

RECETA

Rendimiento: 2 unidades de 2000 g c/u aprox.

INGREDIENTES

Bizcocho

Tegral Satin Cream Cake Vainilla	1000 g
Huevos	350 g
Aceite	200 g
Agua	250 g

Relleno

Ambiante	1 lt
Dulce de leche	500 g
Duraznos en almibar	500 g

Merengue

Ovablanca	250 g
Agua	100 g

PROCEDIMIENTO

Bizcocho

- Colocar los líquidos junto al **Tegral Satin Cream Cake Vainilla** 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.

Relleno

- Batir la crema **Ambiante** hasta que quede firme.

Merengue

- Batir la **Ovablanca** junto con el agua por 12 minutos a velocidad máxima.
- Disponer en manga y realizar copos en una lata con papel manteca o silicona antiadherente, hornear a 90°C por una hora aproximadamente.

Armado

- Disponer de 3 bizcochos, el primero rellenarlo con dulce de leche y merengues secos, disponer el segundo y agregar crema **Ambiante** y luego duraznos cortados.
- Tapar y cubrir con crema. Decorar con merengues secos y duraznos.

Carrot Cake



¿POR QUÉ HACERLA CON PURATOS?



REDUCCIÓN DE COMPRA Y GESTIÓN DE MATERIA PRIMA

Olvidate de comprar, almacenar y procesar zanahorias. Con nuestra premezcla eliminas el desperdicio y optimizas el espacio en tu cocina, sin necesidad de lavado, pelado ni rallado. Además, su fórmula incluye especias equilibradas, reduciendo la compra de ingredientes adicionales y asegurando un sabor consistente en cada preparación.



LISTO PARA USAR

Con **Satin Carrot Cake** reducís significativamente los tiempos de preparación, reduciendo hasta un 55% el pesaje de ingredientes, lo que agiliza el proceso sin comprometer la calidad. Una solución práctica y eficiente para un carrot cake perfecto en menos pasos.



CALIDAD CONSTANTE

Cada preparación mantiene siempre el mismo estándar de excelencia, garantizando una textura húmeda, un perfil de sabor equilibrado y un color uniforme, asegurando resultados consistentes.



Carrot Cake

Un clásico que sorprende por su sabor y esponjosidad. Originado en la Edad Media, cuando el azúcar era un lujo y la zanahoria se usaba como endulzante, esta torta se ha convertido en un favorito por su equilibrio de especias, humedad y textura única.

RECETA

Rendimiento: 1 unidad de 1700 g aprox.

INGREDIENTES

Base

Tegral Satin Carrot Cake	500 g
Aceite	150 g
Agua	150 g
Huevos	200 g
Nueces	100 g

Relleno y decoración

Queso crema firme	300 g
Manteca pomada	120 g
Azúcar impalpable	190 g
Ralladura de naranja	5 g

PROCEDIMIENTO

Base

- Colocar todos los ingredientes en la batidora. Mezclar con paleta a velocidad media por 2 minutos o hasta obtener un batido homogéneo. Agregar las nueces.
- Esparcir sobre una placa de 30 x 40 cm con silpat o papel manteca por debajo.
- Cocinar a 180°C por 20 a 30 minutos o hasta que este cocida. Cortar discos del tamaño elegido. Reservar

Relleno y decoración

- En una batidora con paleta batir la manteca pomada con el azúcar impalpable y una vez homogéneo agregar el queso crema.
- Por último, agregar la ralladura de naranja.

Armado

- Intercalar la crema de relleno con los bizcochos hasta lograr tres capas de bizcocho y dos de relleno.
- Llevar a heladero o freezer hasta que este firme para decorar.
- Con ayuda de una espátula con codo, cubrir totalmente con la crema de relleno.
- Decorar con algunos copos de crema en la superficie y flores comestibles.



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