

RECETARIO

TEGRAL SATIN RED VELVET



Tegral Satin Red Velvet

Premezcla para la elaboración de
tortas, budines y más, estilo Red Velvet.

¿Sabías que...?

La **Red Velvet** es una torta clásica de la **pastelería estadounidense**, famosa por su **color rojo y textura aterciopelada**. Lleva ingredientes clave como **cacao, buttermilk (suero de leche), vinagre** y un **frosting de queso crema** que completa su sabor único.



Sabor Característico

Incluye todos los ingredientes típicos de una Red Velvet.



Versátil

Hacé budines, muffins, cookies, lingotes y la clásica Torta Red Velvet.



Listo para usar

Solo agregá agua, aceite y huevos.



Calidad Asegurada

Siempre el mismo color, sabor y textura horneado tras horneado.



Presentación: 5 KG

Código: 4029681

Vida útil: 9 meses

TORTA RED VELVET

RENDIMIENTO: 2 unidades de 1500 g aprox.



INGREDIENTES

Bizcochos

Tegral Satin Red Velvet	1000 g
Huevos	400 g
Agua	300 g
Aceite	300 g

Frosting

Queso crema firme	600 g
Manteca	300 g
Azúcar Impalpable	300 g

TIP

Secar en horno bajo los recortes de bizcocho rojo y romperlo para decorar la torta con las migas de este.

PROCEDIMIENTO

Bizcochos

- Incorporar en la batidora huevo, aceite, agua y **Tegral Satin Red Velvet**.
- Batir por 3 minutos a velocidad media.
- Disponer del batido en tres moldes de 16 cm de diámetro, 300 g de batido para cada uno.
- Llevar a horno 180°C grados por 10 o 12 minutos o hasta que al pinchar con un palillo este salga seco.
- Dejar enfriar y reservar.

Frosting

- Batir con lira la manteca pomada con el azúcar impalpable previamente tamizada hasta incorporar.
- Agregarle ralladura de limón y el queso crema firme.
- Mezclar hasta lograr una crema homogénea.

Armado

- Intercalar los bizcochos con la crema de manteca hasta lograr tres bizcochos y dos rellenos.
- Reservar en frío y finalmente decorar a gusto.

BUDIN RED VELVET

RENDIMIENTO: 3 unidades de 900 g aprox.



INGREDIENTES

Masa

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

Frosting

Queso crema firme	500 g
Carat Decorcrem Blanco	500 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Colocar **Tegral Satin Red Velvet**, aceite, huevos y agua en la batidora y con ayuda de la paleta batir por 2 minutos a velocidad media.
- Verter en el pirotín elegido 600 g del batido.
- Opcionalmente con ayuda de una espátula, hacer una línea con aceite en la superficie de los budines para que todos rompan de manera pareja.
- Hornear a 180°C por 35/40 minutos o hasta que al clavar un palillo, este salga seco. Reservar.

Frosting

- Mezclar el queso crema con el **Carat Decorcrem Blanco** previamente fundido.
- Poner en manga con pico liso y hacer una decoración por arriba del budín.
- Espolvorear con migas de bizcocho.

LINGOTE RED VELVET

RENDIMIENTO: 8 unidades de 180 g aprox.



INGREDIENTES

Masa

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

Frosting

Queso crema firme	300 g
Manteca pomada	150 g
Azúcar impalpable	150 g
Ralladura de limón	5 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Colocar **Tegral Satin Red Velvet**, aceite, huevos y agua en la batidora y con ayuda de la paleta batir por 2 minutos a velocidad media.
- Verter en una lata de 30 x 40 cm con papel manteca en la base.
- Hornear a 180°C por 10/12 minutos o hasta que al clavar un palillo, este salga seco.
- Desmoldar el bizcocho en caliente sobre papel sulfito con azúcar y presionar con la lata al revés para emparejar la superficie. Dejar enfriar y reservar.

Frosting

- Batir con lira la manteca pomada con el azúcar impalpable previamente tamizada hasta incorporar.
- Agregarle ralladura de limón y el queso crema firme.
- Mezclar hasta lograr una crema homogénea.

Armado

- Cortar el bizcocho rectangular en 3 rectángulos iguales de 13 x 30 cm.
- Armar intercalando bizcochos con la crema de manteca hasta lograr tres bizcochos y dos rellenos.
- Reservar en frío y cortar en lingotes de 10/11 x 4 cm de ancho.
- Decorar la superficie de cada lingote con frosting intercalando copos hechos con picos distintos (rizado, liso, de distintos tamaños) y algunos copos de **Vivafil Frambuesa**.

COOKIE RED VELVET

RENDIMIENTO: 20 unidades de 80 g aprox.



INGREDIENTES

Masa

Tegral Satin Red Velvet	1000 g
Huevos	150 g
Manteca	150 g
Carat Coverlux Blanco	300 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Colocar **Tegral Satin Red Velvet**, manteca y huevo en la batidora y con ayuda de la paleta mezclar hasta obtener una masa homogénea.
- Incorporar el chocolate blanco picado.
- Hacer bolitas de 80 g.
- Hornear a 180°C por 10/12 minutos.

ROLL RED VELVET

RENDIMIENTO: 1 unidad de 1600 g aprox.



INGREDIENTES

Masa

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

Frosting

Queso crema firme	300 g
Manteca pomada	150 g
Azúcar impalpable	150 g
Ralladura de limón	5 g
Chocolate blanco	100 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Colocar **Tegral Satin Red Velvet**, aceite, huevos y agua en la batidora y con ayuda de la paleta batir por 2 minutos a velocidad media.
- Verter en una lata de 30 x 40 cm con papel manteca en la base.
- Hornear a 180°C por 10/12 minutos o hasta que al clavar un palillo este salga seco.
- Desmoldar el bizcocho en caliente sobre papel sulfito o manteca con azúcar y presionar con la lata al revés para emparejar la superficie. Dejar enfriar y reservar.

Frosting

- Batir con lira la manteca pomada con el azúcar impalpable previamente tamizado hasta incorporar.
- Agregarle ralladura de limón y el queso crema firme.
- Mezclar hasta lograr una crema homogénea.

Armado

- Esparcir el frosting en el bizcocho y enrollar con ayuda del papel en el que desmoldamos.
- Enrollar como un pionono pero sin ejercer demasiada presión para evitar que se rompa el bizcocho.
- Enfriar y decorar con hilos de chocolate blanco.

MUFFIN RED VELVET

RENDIMIENTO: 24 unidades de 110 g aprox.



INGREDIENTES

Masa

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

Frosting

Carat Decorcrem Blanco	500 g
Queso crema firme	500 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Colocar **Tegral Satin Red Velvet**, aceite, huevos y agua en la batidora y con ayuda de la paleta batir por 2 minutos a velocidad media.
- Verter en el pirofín elegido 70 g del batido.
- Opcionalmente con ayuda de una espátula, hacer una cruz con aceite en la superficie de los muffins para que todos rompan de manera pareja.
- Hornear a 180°C por 25/30 minutos o hasta que al clavar un palillo este salga seco. Reservar.

Frosting

- Mezclar el queso crema con el **Carat Decorcrem Blanco** previamente fundido.
- Poner en manga con pico liso y hacer una decoración por arriba del muffin.
- Espolvorear con migas de bizcocho.

Conocé toda nuestra

Línea Satin



CHOCOLATE



LIMÓN



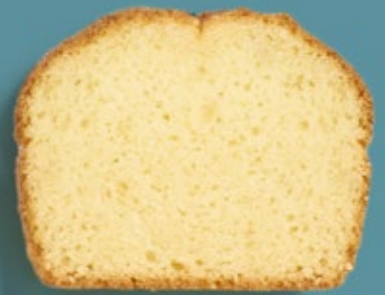
VAINILLA



CARROT CAKE



RED VELVET



SIN AZÚCAR



PLANT BASED



MULTICEREAL



CAPPUCCINO



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