

RECETARIO

TOPFIL FRUTOS DEL BOSQUE



TOPFIL FRUTOS DEL BOSQUE

Topping de **frutos del bosque** ideal para decorar y/o saborizar.

Presentación: BALDE 3 KG | **Código:** 402976 | **Vida útil:** 6 meses



FÁCIL MANIPULACIÓN

Consistencia ideal para aplicar.

LISTO PARA USAR

No requiere preparación previa.



GRAN SABOR

El balance perfecto entre la acidez y el dulzor.

**UN PRODUCTO SUMAMENTE VERSÁTIL.
IDEAL PARA PREPARAR CHEESECAKE, VERRINES, SEMIFRÍOS,
TARTELETAS, MASAS FINAS Y MUCHAS RECETAS MÁS.**

CHEESECAKE HORNEADO



INGREDIENTES

BASE DE CHEESECAKE - SABLÉ

Tegral Sablé	250 g
Manteca	100 g
Huevos	35 g
Manteca derretida	60 g

CHEESECAKE

Queso crema	750 g
Azúcar	150 g
Huevos	150 g
Almidón de maíz	10 g
Crema de leche	50 g
Esencia de vainilla	10 g
Jugo de limón	20 g

DECORACIÓN

Topfil de Frutos del Bosque	200 g
-----------------------------	-------

RENDIMIENTO

Rinde 1 cheesecake de 18 cm de diámetro.

PROCEDIMIENTO

BASE DE CHEESECAKE - SABLÉ

- Mezclar con paleta el **Tegral Sablé** junto con la manteca, hasta obtener un arenado. Luego incorporar los huevos y formar una masa homogénea.
- Estirar la masa hasta un espesor de 5 mm.
- Cocinar a 170°C por 15 minutos aproximadamente.
- Una vez fría moler la masa sablé e incorporar la manteca derretida. Mezclar bien. Colocar tanto en la base y las paredes del aro presionando bien.

CHEESECAKE

- Mezclar todos los ingredientes hasta lograr una mezcla homogénea.
- Colocar la mezcla sobre la base de sablé y cocinar a 150°C durante 1 hora aproximadamente.
- Dejar enfriar por 24 horas en heladera antes de desmoldar.

DECORACIÓN

- Desmoldar y decorar con **Topfil Frutos del Bosque**.



SABLÉ DE ALMENDRAS



INGREDIENTES

SABLÉ

Tegral Sablé	1000 g
Margarina	400 g
Huevos	150 g
Almendras partidas	250 g

RELLENOS

Dulce de Leche Puratos	1200 g
Ambiente	400 g
Topfil Frutos del Bosque	800 g

RENDIMIENTO

Rinde 4 tortas de 1 kg c/u aproximadamente.

PROCEDIMIENTO

SABLÉ

- Mezclar con paleta el **Tegral Sablé** junto con la margarina, hasta obtener un arenado. Luego incorporar los huevos y formar una masa homogénea, incorporarle las almendras picadas
- Estirar la masa hasta un espesor de 5 mm y cortar discos de 18 cm de diámetro, (150 g cada disco aprox.)
- Cocinar a 180°C por 10 minutos.

RELLENOS

- Batir la crema **Ambiente** a velocidad media hasta lograr el punto chantilly.
- Colocar el **Dulce de Leche Puratos** en manga.

ARMADO

- Disco de sablé + **Dulce de Leche Puratos** + **Ambiente Nata** + **Topfil Frutos del Bosque**.
- Cubrir con otro disco y repetir rellenos.
- Finalizar con disco de sablé.



ALFAJOR



INGREDIENTES

TAPA DE ALFAJOR

Tegral Alfajor	1000 g
Margarina	440 g
Huevos	170 g

RELLENOS

Dulce de Leche Puratos	800 g
Topfil Frutos del Bosque	400 g

COBERTURA

Carat Coverliq Semiamargo	800 g
---------------------------	-------

RENDIMIENTO

Rinde 53 alfajores de 70 g aproximadamente.

PROCEDIMIENTO

TAPA DE ALFAJOR

- Colocar el **Tegral Alfajor**, la margarina fría y el huevo en la batidora. Mezclar con paleta a una velocidad lenta hasta lograr una masa homogénea.
- Estirar la masa hasta un grosor de 4-5 mm de espesor y de 5 cm de diámetro.
- Cocina a 180°C durante 7 minutos.

RELLENOS

- Colocar el dulce de leche en manga y reservar.
- Colocar el **Topfil Frutos del Bosque** en manga y reservar.

COBERTURA

- Colocar el chocolate en un bowl y fundir a 50°C.

ARMADO

- Colocar con la manga un contorno de dulce de leche, en el centro colocar el **Topfil de Frutos del Bosque**, y cerrar con otra tapa de alfajor. Reservar
- Bañar los alfajores y dejar solidificar a temperatura ambiente.



CANASTITA CROISSANT



INGREDIENTES

AMASIJO

Easy Croissant	250 g
Harina 000	1000 g
Levadura Okedo Brown	15 g
Agua	550 g
Azúcar	65 g

EMPASTE

Margarina	450 g
-----------	-------

RELLENOS

Cremy 4 x 4	400 g
Leche	1000 g
Topfil de Frutos del Bosque	1800 g

RENDIMIENTO

Rinde 45 piezas de 120 g aproximadamente.

PROCEDIMIENTO

AMASIJO

- Colocar en la amasadora todos los ingredientes del amasijo.
- Amasar a velocidad lenta durante 3 minutos y luego a velocidad rápida durante 8 minutos, hasta obtener una masa lisa.
- Cubrir y descansar en frío durante 1 hora.
- Extender la masa en forma rectangular.
- Colocar la margarina de laminado sobre la masa, cerrar, y estirar hasta 1 cm de espesor.
- Realizar 3 vueltas simples, respetando reposos en frío si fuera necesario.
- Una vez finalizado el hojaldrado, estirar la masa hasta 0,5 cm de espesor.
- Cortar tiras de 5 cm de ancho.
- Forrar moldes circulares de 6 cm de diámetro, formando una canasta, y colocar una base de masa.
- Colocar un peso en el centro para mantener la pieza ahuecada.
- Fermentar hasta el desarrollo adecuado.
- Hornear a 180 °C durante 15 minutos.
- Retirar el peso y finalizar la cocción hasta lograr color dorado.

RELLENOS

- Batir a velocidad media **Cremy 4 x 4**.
- Reservar en refrigeración hasta su uso.

ARMADO

- Colocar la crema pastelera en el centro de la canasta de croissant.
- Completar con **Topfil Frutos del Bosque**, que ya viene listo para usar.



TRIFFLE



INGREDIENTES

BIZCOCHO

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

RELLENO

Ambiente Nata	1000 g
Topfil Frutos del Bosque	900 g
Cerezas Frescas	300 g

RENDIMIENTO

Rinde un copón de 4 kg aproximadamente.

PROCEDIMIENTO

BIZCOCHO

- Colocar todos los ingredientes en la batidora.
- Mezclar durante 3 minutos hasta obtener una mezcla homogénea.
- Volcar sobre una placa previamente preparada.
- Cocinar a 160°C durante 35 minutos.
- Desmoldar sobre rejillas y dejar enfriar. Reservar.

RELLENO

- Batir la **Ambiente Nata** a velocidad media hasta que esté bien montada.
- Colocar en manga y reservar.

ARMADO

- Colocar en la base del copón el bizcocho desmenuzado o troceado hasta cubrir el fondo.
- Manguear una capa de crema batida.
- Agregar **Topfil Frutos del Bosque**.
- Repetir este procedimiento dos veces más, hasta completar el copón.
- Finalizar la superficie con cerezas y hojas de menta.



PAVLOVA



INGREDIENTES

MERENGUE

Ovablanca	500 g
Agua	200 g
Azúcar impalpable	30 g
Fécula de maíz	20 g

RELLENO

Cremfil Silk Limón	1000 g
Ambiente	1000 g
Topfil Frutos del Bosque	350 g

RENDIMIENTO

Rinde 7 pavlovas de 500 g c/u aproximadamente.

PROCEDIMIENTO

MERENGUE

- Colocar en la batidora el agua y el **Ovablanca**.
- Batir a velocidad alta durante 10 a 12 minutos, hasta obtener una consistencia firme y mangueable.
- Incorporar el azúcar impalpable y la fécula de maíz, mezclando suavemente hasta integrar por completo.
- Colocar la preparación en una manga con pico liso.
- Realizar discos de merengue de 18 cm de diámetro sobre silpat o placa siliconada.
- Secar en horno a 80°C durante 120 a 180 minutos, hasta lograr un merengue seco y liviano.

RELLENO

- Batir **Ambiente** a velocidad media hasta obtener un punto chantilly.

ARMADO

- Colocar sobre el disco de merengue una capa de **Cremfil Silk Limón**.
- Agregar una capa de crema batida.
- Finalizar con una capa de **Topfil Frutos del Bosque**.





Hablemos de **FRUTA**

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

Síguenos en:

