Crea magia que se note

NAVIDAD 2026

puratos

Food Innovation for Good

LA **MAGÍA** ESTÁ EN LOS **INGREDIENTES**

- Premezclas para elaborar **pan dulce, panettone, roscas, rolls de canela** y **bollería** en general.
- Soportan alta cantidad de frutas.

EASY PANETTONE
Premezcla al 20%
BOLSA: 5 KG
COD.: 4006243

TEGRAL PANETTONE
Premezcla al 100%
BOLSA: 10 KG
COD.: 4004590

TEGRAL PANETTONE BLACK
Premezcla al 100%
BOLSA: 10 KG
COD.: 4028485

¿Por qué son las **MEJORES SOLUCIONES** para estas fiestas?

- ✓ Porque están cuidadosamente formuladas con **TECNOLOGÍA MELTING**, ideal para este tipo de productos.
- ✓ Esta tecnología enzimática asegura una **TEXTURA PREMIUM Y SUAVE** que perdura en el tiempo.

MIGA HÚMEDA

Mejora la suavidad desde el primer día hasta el final de su vida útil.

MIGA EXTRA SUAVE

Garantiza una humedad óptima en la miga, pero sin volverla pegajosa.

MAYOR VIDA ÚTIL Y MENOS DESPERDICIOS

MORDIDA CORTA

Garantiza una sensación de perfecta fusión en la boca.

TEXTURA RESILIENTE

Resistencia al transporte, manipulación en mostrador y rebanado.

EXPERIENCIA DE CONSUMO SUPERIOR PARA TUS CLIENTES

Pan Dulce con pistacho y chocolate

con **Easy Panettone**

INGREDIENTES

Masa

Harina de trigo 000	**1500 g**
Easy Panettone	**300 g**
Azúcar	360 g
Agua	500 g
Huevo	460 g
Margarina	300 g
Levadura Okedo Brown (deshidratada)	**50 g**
Carat Coverlux Semiamargo	**1200 g**

Relleno

Carat Supercrem Pistachio	**1400 g**

Decoración

Carat Coverlux Semiamargo	**700 g**
Carat Cover Pistacho	**400 g**
Pistachos tostados/trozados	100 g

PROCEDIMIENTO

Amasado

- Colocar en la amasadora harina, **Easy Panettone**, azúcar, agua, huevo y **Levadura Okedo Brown.**
- Amasar 6 minutos en velocidad lenta y 5 minutos en velocidad rápida, agregar la margarina y continuar con el amasado 2 minutos más en rápida hasta desarrollar una correcta red de gluten en la masa.
- Agregar las gotas de **Carat Coverlux Semiamargo** y amasar en velocidad lenta hasta lograr una buena distribución en la masa.

Armado

- Dividir en 10 piezas de 467 g, bollar y colocar dentro de moldes para pan dulces.

Fermentación

- Fermentar por 20 minutos a 30°C y 85% HR o hasta observar que el centro de la masa coincida con la altura del borde del molde.

Cocción

- Hornear sin vapor a +/- 170°C durante 30 minutos.

Relleno Post Cocción

- Mediante una manga con pico fino y largo, inyectar el relleno **Carat Supercrem Pistachio** en el interior de cada pan dulce.

Decoración

- Disponer de dos bowls y fundir por separado ambos baños según las siguientes indicaciones: **Carat Coverlux Semiamargo** a 50°C y **Carat Cover Pistacho** a 40°C.
- Con la ayuda de un pincel, aplicar primero el baño semiamargo y luego, mediante una manga, realizar finas líneas con el **Carat Cover Pistacho**.
- Finalizar la decoración con pistachos trozados y tostados.

RENDIMIENTO

- **10 unidades de 727 g c/u aproximadamente.**

Pan Dulce con pistacho y chocolate

con **Tegral Panettone**

INGREDIENTES

Masa

Tegral Panettone	**2000 g**
Levadura Okedo Brown (deshidratada)	**70 g**
Agua	790 g
Huevos	240 g
Margarina	300 g
Carat Coverlux Semiamargo	**1200 g**

Relleno

Carat Supercrem Pistachio	**1600 g**

Decoración

Carat Coverlux Semiamargo	**800** g
Carat Supercrem Pistachio	**160 g**
Pistachos trozados	80 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Amasar todos los ingredientes, excepto la margarina y los **Belcochips**, por 3 minutos a velocidad lenta y 4 minutos a velocidad rápida.
- Incorporar la margarina y continuar amasando en velocidad rápida aproximadamente 3 minutos hasta lograr una red de gluten suave y elástica.
- Incorporar **Carat Coverlux Semiamargo** y amasar a velocidad lenta hasta lograr una buena distribución en la masa.
- Cortar piezas de 540 g y bollar (mojar la mesada con un poco de aceite).
- Colocar dentro del molde. Fermentar a 30°C-32°C /HR 80%, hasta observar que el centro de la masa coincida con la altura del borde del molde o hasta que duplique su volumen.
- Hornear a 170°C durante 28 minutos, sin vapor y con tiraje cerrado.

Relleno y Decoración

- Disponer de una manga con boquilla fina con **Carat Supercrem Pistachio**, y rellenar los pan dulces haciendo 3 inyecciones desde la superficie.
- Fundir **Carat Coverlux Semiamargo** y bañar los pan dulces.
- Finalizar con detalles de **Carat Supercrem Pistachio** y pistachos trozados.

RENDIMIENTO

- **8 unidades de 870 g c/u aproximadamente.**

Pan Dulce
choco berries

INGREDIENTES

Masa

Tegral Panettone Black	**2000 g**
Agua	800 g
Huevo	260 g
Levadura Okedo Brown (deshidratada)	**60 g**
Margarina	300 g
Carat Coverlux Semiamargo	**770 g**
Carat Coverlux Blanco	**770 g**

Relleno Post Cocción

Vivafil Frambuesa	**1100 g**

Decoración

Carat Coverlux Blanco	**770 g**
Carat Coverlux Semiamargo	**770 g**
Frambuesas liofilizadas	55 g

PROCEDIMIENTO

Amasado

- Colocar en la amasadora **Tegral Panettone Black**, agua, huevo y **Levadura Okedo Brown**.
- Amasar 6 minutos en velocidad lenta y 5 minutos en velocidad rápida.
- Agregar la margarina y continuar con el amasado 2 minutos más en rápida hasta desarrollar una correcta red de gluten en la masa.
- Agregar las gotas de **Carat Coverlux Semiamargo** y **Blanco,** y amasar en velocidad lenta hasta lograr una buena distribución en la masa.
- La temperatura de la masa no debe superar los 26°C al finalizar el amasado.

Armado

- Dividir en 11 piezas de 450 g, bollar y colocar dentro de moldes para pan dulces.

Fermentación

- Fermentar por 120 minutos a 30°C y 85% HR o hasta observar que el centro de la masa coincida con la altura del borde del molde.

Cocción

- Hornear sin vapor a +/- 170°C durante 30 minutos.

Relleno Post Cocción

- Mediante una manga con pico fino y largo inyectar el relleno frutal **Vivafil Frambuesa** en el interior de cada pan dulce.

Decoración

- Disponer de dos bowls y fundir por separado los baños respetando las indicaciones: **Carat Coverlux Blanco** a 40°C y **Carat Coverlux Semiamargo** a 50°C.
- Con la ayuda de un pincel aplicar primero el baño blanco y posteriormente el baño semiamargo.
- Finalizar la decoración con frambuesas liofilizadas.

RENDIMIENTO

- **11 unidades de 695 g c/u aproximadamente.**

Panettone limonetto

INGREDIENTES

Masa

Tegral Panettone	**2000 g**
Huevo	300 g
Levadura Okedo Brown	**90 g**
Agua	790 g
Margarina	300 g
Esencia de limón	5 g
Ralladura de limón	20 g
Cascaritas de limón	600 g
Carat Coverlux Semiamargo	**600 g**

Solución de brillo

Sunset Glaze	**75 g**	**100 %**
Agua	15 g	20 %

*Por unidad estimamos 9 g de solución de brillo.

Glasé

Ovablanca	**250 g**
Agua	50 g
Jugo de limón	5 g

Decoración

Rodajas de limón secas	100 g

TIPS Y TRUCOS

- Una opción interesante es reemplazar parcialmente las cascaritas de limón por damascos secos, cuya dulzura y acidez complementa muy bien esta combinación de sabores.

PROCEDIMIENTO

Masa

- Colocar todos los ingredientes de la masa (excepto la Margarina, el Carat Coverlux Blanco y las cascaritas de limón) en la amasadora, y amasar por aproximadamente 5 minutos a velocidad lenta y 5 minutos en velocidad rápida. Incorporar la Margarina y continuar amasando 3 minutos en rápida, hasta lograr una red de gluten elástica.
- Agregar las cascaritas de limón y el Carat Coverlux Blanco, amasar a velocidad lenta hasta lograr una buena distribución en la masa.
- Dividir en piezas de 450 g, bollar y colocar en moldes para pan dulce.
- Fermentar hasta observar que el centro de la masa coincida con la altura del borde del molde o hasta que duplique su volumen.
- Pintar la superficie con solución de brillo, hecha con Sunset Glaze diluido al 20 % con agua.
- Hornear a +/- 170°C durante 30 minutos aproximadamente sin vapor.

Decoración

- Para el glasé colocar todos los ingredientes dentro de un bowl y batir enérgicamente con batidor de mano hasta obtener homogeneidad en el glasé.
- Decorar cada pan dulce con el glaseado y las rodajas de limón secas.

RENDIMIENTO

- **10 unidades de 455 g c/u aproximadamente.**

Pan Dulce
a la bandeja
Ideal para vender por kilo

con **Easy Panettone**

INGREDIENTES

Masa

Harina de trigo 000	**1500 g**
Easy Panettone	**300 g**
Azúcar	360 g
Agua	720 g
Huevo	240 g
Margarina	300 g
Levadura Okedo Brown (deshidratada)	**40 g**
Frutas abrillantadas	600 g
Frutos secos (Nueces y almendras)	600 g

Solución de brillo

Sunset Glaze	**80 g**	**80 %**
Agua	20 g	20 %

Crema Pastelera

Cremy 4x4	**350 g**
Agua	1000 g

Decoración

Brillo Multiusos	**250 g**
Agua	50 g
Cerezas al marrasquino	100 g

RENDIMIENTO

- **3 unidades de 2180 g c/u aproximadamente.**

PROCEDIMIENTO

Amasado

- Colocar en la amasadora harina, **Easy Panettone**, azúcar, agua, huevo y **Levadura Okedo Brown.**
- Amasar 5 minutos en velocidad lenta y 5 minutos en velocidad rápida.
- Agregar la margarina y continuar con el amasado 3 minutos más en rápida hasta desarrollar una correcta red de gluten.
- Agregar la fruta abrillantada y posteriormente los frutos secos. Continuar con el amasado en velocidad lenta hasta lograr una buena distribución en la masa.
- La temperatura de la masa no debe superar los 26°C al finalizar el amasado.

Armado

- Dividir la masa en 3 bollos de 1560 g.
- Aplicar **Spraylix** en la base y laterales internos de placas enlosadas de 40 x 30 cm x 4 cm de altura.
- Plegar cada bollo y colocar dentro de las placas.

Fermentación

- Fermentar 120 minutos a 30°C y 85% R.H. hasta observar que la masa llegue al borde de la placa o hasta que duplique su volumen.

Decoración

- Diluir **Sunset Glaze** con agua y colocar en un pulverizador. Posteriormente aplicar sobre la superficie de la masa ya fermentada.
- Para la crema pastelera mezclar el agua con **Cremy 4x4** y batir en batidora en velocidad rápida hasta que espese. Dejar reposar unos minutos en frío para que tome consistencia.
- Colocar la crema pastelera en manga con pico liso y decorar los pan dulces formando un enrejado como en la foto.

Cocción

Hornear sin vapor a +/- 170°C durante 30 minutos.

Decoración final

- Calentar el **Brillo Multiusos**, agregar agua y mezclar hasta homogenizar.
- Con la ayuda de un pincel, aplicar el brillo en caliente sobre la superficie de cada pan dulce.

Pan Dulce
a la bandeja
Ideal para vender por kilo

con Tegral Panettone

INGREDIENTES

Masa

Tegral Panettone	**2000 g**
Agua	790 g
Huevo	240 g
Margarina	300 g
Levadura Okedo Brown (deshidratada)	**60 g**
Esencia de pan dulce	**8 g**
Frutas abrillantadas	600 g
Frutos secos (Nueces y almendras)	600 g

Solución de brillo

Sunset Glaze	**80 g**	**80 %**
Agua	20 g	20 %

Relleno

Cremy 4x4	**350 g**
Agua	1000 g

Decoración

Brillo Multiusos	**250 g**
Agua	50 g
Cerezas al marrasquino	100 g

RENDIMIENTO

- **3 unidades de 2100 g c/u aproximadamente.**

PROCEDIMIENTO

Amasado

- Colocar en la amasadora los ingredientes de la masa a excepción de la margarina y las inclusiones.
- Amasar 5 minutos en velocidad lenta y 5 minutos en velocidad rápida.
- Agregar la margarina y continuar con el amasado 3 minutos más en rápida hasta desarrollar una correcta red de gluten.
- Agregar la fruta abrillantada y posteriormente los frutos secos. Continuar con el amasado en velocidad lenta hasta lograr una buena distribución en la masa.
- La temperatura de la masa no debe superar los 26°C al finalizar el amasado.

Armado

- Dividir la masa en 3 bollos de 1500 g.
- Aplicar **Spraylix** en la base y laterales internos de placas enlosadas de 40 x 30 cm x 4 cm de altura.
- Plegar cada bollo y colocar dentro de las placas.

Fermentación

- Fermentar 120 minutos a 30°C y 85% R.H. hasta observar que la masa llegue al borde de la placa o hasta que duplique su volumen.

Decoración

- Diluir **Sunset Glaze** con agua y colocar en un pulverizador. Posteriormente aplicar sobre la superficie de la masa ya fermentada.
- Para la crema pastelera mezclar el agua con **Cremy 4x4** y batir en batidora en velocidad rápida hasta que espese. Dejar reposar unos minutos en frío para que tome consistencia.
- Colocar la crema pastelera en manga con pico liso y decorar los pan dulces formando un enrejado como en la foto.

Cocción

Hornear sin vapor a +/- 170°C durante 30 minutos.

Decoración final

- Calentar el **Brillo Multiusos**, agregar agua y mezclar hasta homogenizar.
- Con la ayuda de un pincel, aplicar el brillo en caliente sobre la superficie de cada pan dulce.

Stollen

El pan dulce alemán

INGREDIENTES

Masa

Harina de trigo 000	1000 g
Easy Panettone	**200 g**
Levadura Okedo Brown (deshidratada)	**20 g**
Agua fría	550 g
Especias para repostería	10 g
Huevos	110 g
Leche en polvo	60 g
Sal	10 g
Azúcar	160 g
Ralladura de naranjas	20 g
Manteca	200 g

Carga de frutas

Cáscaras de naranja confitadas	350 g
Almendras	600 g
Pasas de uva rubias	250 g
Ron	50 g

Relleno

Pasta de almendras	600 g
Ralladura de naranjas	50 g

Glaseado

Manteca clarificada	300 g
Azúcar impalpable	500 g

PROCEDIMIENTO

Amasado

- Amasar todos los ingredientes de la base (exceptuando la manteca y ralladura) por 3 minutos en velocidad lenta y 4 minutos en velocidad rápida.
- Incorporar la manteca y la ralladura y continuar amasando en velocidad rápida por 3 minutos más, hasta lograr una red de gluten elástica.
- Incorporar la carga de fruta a velocidad lenta.

Armado

- Formar bollos de 600 g y dejar descansar por 30 minutos.

Relleno

- Mezclar la pasta de almendras junto a la ralladura de naranjas y hacer tiras de 100 g.
- Estirar los bollos en forma ovalada y colocar la pasta de almendras en un borde, cerrar el óvalo como si fuese una empanada.

Fermentación

- Fermentar a 32°C y 80% HR o hasta que dupliquen su tamaño.

Cocción

- Hornear a 175°C durante 25 minutos aproximadamente.

Glaseado

- Pincelar los stollens dos veces con manteca clarificada, inmediatamente después de retirarlos del horno.
- Finalizar espolvoreando con azúcar impalpable.

RENDIMIENTO

- **6 unidades de 850 g c/u aproximadamente.**

Pan de jamón

Una joya de la Navidad venezolana

INGREDIENTES

Masa

Harina de trigo 000	1500 g
Easy Panettone	**300 g**
Azúcar	360 g
Agua	500 g
Huevo	460 g
Margarina	300 g
Levadura Okedo Brown (deshidratada)	**50 g**

Relleno

Jamón cocido en fetas	350 g
Aceitunas en rodajas	200 g
Queso barra/Sandwichero en fetas	350 g

PROCEDIMIENTO

Amasado

- Colocar en la amasadora espiral: harina, **Easy Panettone**, azúcar, agua, huevo y **Levadura Okedo Brown**.
- Amasar 6 minutos en velocidad lenta y 5 minutos en velocidad rápida.
- Agregar la margarina y continuar con el amasado 2 minutos más en rápida hasta desarrollar una correcta red de gluten en la masa.
- La temperatura de la masa no debe superar los 26°C al finalizar el amasado.
- Retirar de la amasadora, colocar sobre un mesón, cubrir con un nylon y dejar descansar 20 minutos.
- Dividir la masa en 4 piezas de 750 g y reservar la masa restante.

Armado

- Estirar cada una de las piezas en forma rectangular y cubrir ¾ partes de la superficie con las fetas de jamón, queso y las aceitunas en rodajas, luego enrollar hasta obtener piezas con formato de cilindro
- A continuación, y con la ayuda de un palote, estirar el recorte de masa restante, cortar cintas de masa y realizar un trenzado en la superficie de cada unidad.
- Estibar sobre placas previamente rociadas con **Spraylix**.

Fermentación

- Fermentar por 120 minutos a 30°C y 85% R.H. o hasta observar que la masa duplique su volumen.

Continúa en la página siguiente

Pan de jamón
(Continuación)

Solución de brillo

Sunset Glaze	**80 g**	**80 %**
Agua	20 g	20 %

Decoración

Harmony Cold	**160 g**	**80 %**

Solución de brillo

- Diluir **Sunset Glaze** con agua y colocar en un pulverizador.
- Aplicar la solución de brillo en la superficie de cada pan de jamón ya fermentado.

Cocción

- Hornear sin vapor a +/- 170°C durante 40 minutos.

Decoración final

- Con la ayuda de un pincel, aplicar **Harmony Cold** de manera uniforme sobre la superficie de cada pan mientras aún se encuentren calientes, es decir, inmediatamente después de salir del horno.

RENDIMIENTO

- **4 unidades de 1100 g c/u aproximadamente.**

Cómo es?

Como argentinos, estamos acostumbrados a disfrutar de sándwiches de miga, panes saborizados y propuestas agridulces durante las fiestas.

Por eso, este **Pan de Jamón** encaja a la perfección: una propuesta que sorprende por su formato pero conquista por su sabor que nos resulta muy familiar!

Potika

El pan dulce esloveno

INGREDIENTES

MASA

Harina de trigo 000	1000 g
Easy Panettone	**200 g**
Leche	440 g
Azúcar	120 g
Yemas	120 g
Huevo	100 g
Ron	30 g
Esencia de vainilla	20 g
Manteca	160 g
Levadura Okedo Brown (deshidratada)	**20 g**

Relleno

Nuez procesada	800 g
Miel	240 g
Canela	10 g
Ron	20 g
Cacao amargo	30 g
Claras	50 g
Azúcar	160 g
Leche (líquida)	240 g
Manteca	80 g

PROCEDIMIENTO

Amasado

- Colocar en la amasadora tipo espiral: harina, **Easy Panettone**, azúcar, agua, huevo y **Levadura Okedo Brown** .
- Amasar 5 minutos en velocidad lenta y 4 minutos en velocidad rápida.
- Agregar la manteca y continuar con el amasado 3 minutos más en rápida hasta desarrollar una correcta red de gluten en la masa.
- La temperatura de la masa no debe superar los 26°C al finalizar el amasado.
- Retirar de la amasadora, colocar sobre un mesón, cubrir con un nylon y dejar descansar 10 minutos.

Relleno

- Disponer de un bowl y mezclar la nuez previamente procesada junto con la miel, azúcar, canela, cacao, ron y claras.
- Una vez unido, incorporar la leche y la manteca tibias. Dejar reposar en frío hasta que tome consistencia firme.

Armado

- Dividir la masa en 6 piezas de 370 g.
- Estirar cada pieza hasta obtener un rectángulo.
- Untar el relleno sobre la masa y luego enrollarla hasta obtener un cilindro.
- Posteriormente disponer de moldes metálicos para savarines previamente rociados con **Spraylix**.
- Colocar un cilindro de masa dentro de cada molde.

Continúa en la página siguiente.

Potika

El pan dulce esloveno

(Continuación)

Decoración

Azúcar Impalpable	200 g

Fermentación

- Fermentar por 120 minutos a 30°C y 85% HR o hasta observar que la masa duplique su volumen.

Cocción

- Hornear sin vapor a +/- 170°C durante 30 minutos.

Decoración

- Una vez horneados, desmoldar y dejar enfriar a temperatura ambiente.
- Para la decoración final, tamizar azúcar impalpable en la superficie de cada unidad.

RENDIMIENTO

- **6 unidades de 650 g c/u aproximadamente.**

Cómo es?

Su sabor recuerda a preparaciones muy apreciadas en Argentina, como el relleno de nuez de algunas facturas, los rollos de canela con frutos secos o incluso al clásico baklawa árabe. Con marcadas notas a nueces tostadas y manteca, y de dulzor equilibrado, **este Potika va a sorprenderte!**

Budín de manzana y canela

INGREDIENTES

Batido del budín

Tegral Satin Multicereal	**1000 g**
Huevo	350 g
Agua	250 g
Aceite	200 g
Canela en polvo	5 g

Relleno

Topfil Manzana	**500 g**

Arenado/Crumble de nuez

Tegral Satin Cream Cake	**125 g**
Harina de trigo 0000	125 g
Azúcar	125 g
Nueces trozadas	100 g
Manteca	100 g

PROCEDIMIENTO

Batido del budín

- En el bowl de una batidora colocar los ingredientes líquidos: huevos, agua y aceite. Posteriormente añadir la canela y la premezcla **Tegral Satin Multicereal**.
- Por medio de una paleta mezclar hasta obtener homogeneidad en el batido. Reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Relleno

- Disponer de una manga pastelera y dentro colocar el **Topfil Manzana**. Reservar hasta utilizar.

Arenado/Crumble

- Mezclar todos los ingredientes secos. Agregar la manteca líquida y entreverar hasta obtener el crumble.
- Reservar en cámara de frío hasta utilizar.

Armado

- Preparar los moldes para budines aplicando desmoldante **Spraylix**.
- Colocar el batido del budín multicereal llenando cada molde hasta cubrir un 70 % de su capacidad.
- Tomar la manga con relleno **Topfil Manzana** e inyectar a lo largo de cada budín.
- Finalizar con el crumble de nuez en la superficie de cada budín.

Cocción

- Hornear a 170 °C durante aproximadamente 35 minutos, o hasta alcanzar una cocción uniforme.
- Una vez finalizada la cocción, desmoldar los budines y dejar enfriar a temperatura ambiente.
- Para la decoración final, tamizar azúcar impalpable en la superficie de cada budín.

RENDIMIENTO

- **6 unidades de 480 g c/u aproximadamente.**

Budín de avellanas

INGREDIENTES

Batido de vainilla

Tegral Allegro	**1000 g**
Manteca o margarina	500 g
Huevos	500 g
Esencia de vainilla	10 g

Batido de avellanas

Tegral Allegro	**250 g**
Manteca o margarina	125 g
Huevos	125 g
Carat Supercrem Avellanas	**500 g**

Decoración

Carat Supercrem Avellanas	**500 g**
Avellanas tostadas	200 g

RENDIMIENTO

- **7 unidades de 530 g c/u aproximadamente.**

TIPS Y TRUCOS

- Para lograr una apertura uniforme y un mejor desarrollo del budín durante la cocción, recomendamos realizar una incisión longitudinal en la superficie con una espátula o cuchillo liso ligeramente aceitado.
- Esta técnica favorece una expansión controlada de la masa y mejora la presentación final del producto.

PROCEDIMIENTO

Batido de vainilla

- En el bowl de una batidora colocar la materia grasa, huevos y la esencia de vainilla.
- Posteriormente añadir la premezcla **Tegral Allegro** y mediante una paleta mezclar hasta obtener homogeneidad en el batido.
- Reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Batido de avellanas

- En el bowl de una batidora colocar la materia grasa y los huevos.
- Posteriormente añadir la premezcla **Tegral Allegro** y mediante una paleta mezclar hasta integrar el batido.
- Luego agregar **Carat Supercrem Avellanas** y continuar con el batido hasta homogeneizar por completo.
- Reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Armado

- Disponer de dos mangas: en la primera colocar el batido de vainilla y en la segunda el batido de avellanas.
- A continuación, preparar los moldes para budines aplicando desmoldante **Spraylix**, con la ayuda de ambas mangas dosificar los batidos de manera alternada para obtener el efecto de marmolado, llenando cada molde hasta cubrir entre un 70-75% de su capacidad.
- Posteriormente realizar un corte longitudinal sobre la superficie de cada budín utilizando una espátula untada con aceite.

Cocción

- Hornear a 170 °C durante 35 minutos aproximadamente, o hasta alcanzar una cocción uniforme.
- Una vez finalizada la cocción, desmoldar los budines y dejar enfriar a temperatura ambiente.

Decoración

- Calentar hasta ablandar levemente el relleno **Carat Supercrem Avellanas** y reservar hasta utilizar.
- Tostar las avellanas a una temperatura de 160°C por aproximadamente 15 minutos. Posteriormente cortar en mitades y reservar hasta utilizar.
- Aplicar **Carat Supercrem Avellanas** sobre la superficie de cada budín y finalizar con mitades de avellanas previamente tostadas.

Savarín
Red Velvet marmolado

INGREDIENTES

Batido Red Velvet

Tegral Satin Red Velvet	**500 g**
Huevo	175 g
Agua	125 g
Aceite	100 g

Batido de vainilla

Tegral Satin Cream Cake	**500 g**
Huevo	175 g
Agua	125 g
Aceite	100 g

Decoración

Carat Decorcrem Blanco	**300 g**
Cerezas glaseadas	50 g
Arándanos	50 g

RENDIMIENTO

- **4 unidades de 550 g c/u aproximadamente.**

PROCEDIMIENTO

Batido Red Velvet

- En el bowl de una batidora colocar los ingredientes líquidos: huevos, agua y aceite.
- Posteriormente añadir la premezcla **Tegral Satin Red Velvet** y mediante una paleta mezclar hasta obtener homogeneidad en el batido.
- Reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Batido de vainilla

- En el bowl de una batidora colocar los ingredientes líquidos: huevos, agua y aceite.
- Posteriormente añadir la premezcla **Tegral Satin Cream Cake** y mediante una paleta mezclar hasta obtener homogeneidad en el batido.
- Reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Armado

- Disponer de dos mangas: en la primera colocar el batido red velvet y en la segunda el batido de vainilla.
- Preparar los moldes para savarines previamente rociados con desmoldante **Spraylix.**
- Tomar las mangas con los batidos y depositar en los moldes intercalando ambos sabores. Llenar cada molde hasta cubrir entre un 70 a 75% de su capacidad.

Cocción

- Hornear a 170°C durante aproximadamente 35 minutos.
- Voltear los moldes, y mantener los savarines dentro de los moldes durante 20 minutos. Esta acción beneficia la base de cada cake y mantendrá la humedad en el interior de los savarines.
- Desmoldar y dejar enfriar a temperatura ambiente.

Decoración

- Fundir **Carat Decorcrem Blanco** a 40°C y cubrir la parte superior de cada savarín.
- Finalizar con las cerezas y arándanos. Opcionalmente también se puede decorar con estrellas realizadas con **Carat Coverlux Blanco**.

Pionono passionata

con **Tegral Bizcochuelo**

INGREDIENTES

Pionono

Tegral Bizcochuelo	**1000 g**
Huevos	900 g
Miel	50 g

Relleno 1 - Crema de maracuyá

Ambiante Nata	**600 g**
Bavarois Neutro	**130 g**
Leche entera	130 g
Topfil Maracuyá	**300 g**
Ovablanca	**140 g**
Agua	60 g

Relleno 2

Dulce de Leche Repostero (Puratos)	**450 g**

PROCEDIMIENTO

Pionono

- Colocar todos los ingredientes en la batidora.
- Batir con batidor de alambre en velocidad alta durante +/- 10 minutos.
- Verter y esparcir el batido de pionono dentro de placas rectangulares, cubiertas previamente con papel manteca. Realizar piononos de 0,5 cm de altura.
- Hornear a +/- 200°C por aproximadamente 7 a 10 minutos.
- Retirar del horno y desmoldar (Separar el pionono ya horneado del papel manteca). Dejar enfriar, arrollar y cubrir con un plástico. Mantener en cámara de frío hasta utilizar.

Crema de maracuyá

- Colocar en una batidora el **Ovablanca** y el agua, batir a velocidad máxima durante 10 minutos. Reservar.
- Calentar la leche en un bowl y agregar el **Bavarois Neutro**. Mezclar con batidor de mano hasta integrar por completo.
- Luego añadir **Topfil Maracuyá** y el merengue de **Ovablanca** previamente elaborado.
- Finalmente agregar la crema **Ambiante Nata** a medio batir y mezclar en forma envolvente hasta obtener la mousse de maracuyá. Reservar en cámara de frío hasta utilizar.

Armado

- Disponer de una manga con boquilla lisa y colocar el **Dulce de Leche Repostero Puratos**.
- Disponer el pionono sobre una superficie de trabajo y aplicar el dulce de leche en forma de hilera en uno de los extremos del pionono.
- Verter la crema de maracuyá, distribuirla de manera homogénea con una espátula y enrollar cuidadosamente el pionono. Llevar el arrollado al freezer durante aproximadamente 2 horas, o hasta que la crema de maracuyá haya adquirido la consistencia adecuada.
- Una vez firme, cortar el arrollado según el peso y el tamaño deseado.

Continúa en la página siguiente.

Pionono passionata

con **Tegral Bizcochuelo**

(Continuación)

Decoración

Topfil Maracuyá	**50 g**
Carat Coverlux Blanco	**50 g**
Carat Coverlux Semiamargo	**50 g**

Decoración

- Cargar una manga con boquilla Saint Honoré con la crema de maracuyá y aplicar sobre la superficie del pionono.
- Colocar **Topfil Maracuyá** dentro de una manga y decorar con gotas sobre la crema.
- Disponer de dos bowls y fundir por separado ambos baños de repostería **Carat**. Realizar variadas decoraciones, como ramitas o estrellas.

TIPS Y TRUCOS

- Para mantener la humedad en los piononos es ideal apilarlos o enrollarlos, envueltos en film o cubrirlos con nylon. Finalmente conservarlos en la cámara de frío.

RENDIMIENTO

- **Piononos grandes: 3 unidades de 1245 g c/u aproximadamente.**
- **Piononos chicos: 6 unidades de 620 g c/u aproximadamente.**

Cómo es?

Aunque se trata de una combinación poco tradicional, **la frescura y acidez del maracuyá se fusionan a la perfección con la cremosidad del chocolate blanco y la dulzura del dulce de leche**, creando una experiencia vibrante, equilibrada y llena de personalidad. Un postre que sorprende desde el primer bocado, ideal para disfrutar en las celebraciones de fin de año y las noches cálidas de verano.

Pionono passionata

con **Tegral Torta**

INGREDIENTES

Pionono

Tegral Torta	**1000 g**
Huevos	450 g
Agua	325 g

Relleno 1 - Crema de maracuyá

Ambiante Nata	**600 g**
Bavarois Neutro	**130 g**
Leche entera	130 g
Topfil Maracuyá	**300 g**
Ovablanca	**140 g**
Agua	60 g

Relleno 2

Dulce de Leche Repostero (Puratos)	**450 g**

PROCEDIMIENTO

Pionono

- Colocar todos los ingredientes en la batidora.
- Batir con batidor de alambre en velocidad alta durante +/- 10 minutos.
- Verter y esparcir el batido de pionono dentro de placas rectangulares, cubiertas previamente con papel manteca. Realizar piononos de 0,5 cm de altura.
- Hornear a +/- 200°C por aproximadamente 7 a 10 minutos.
- Retirar del horno y desmoldar (Separar el pionono ya horneado del papel manteca). Dejar enfriar, arrollar y cubrir con un plástico. Mantener en cámara de frio hasta utilizar.

Crema de maracuyá

- Colocar en una batidora el **Ovablanca** y el agua, batir a velocidad máxima durante 10 minutos. Reservar.
- Calentar la leche en un bowl y agregar el **Bavarois Neutro**. Mezclar con batidor de mano hasta integrar por completo.
- Luego añadir **Topfil Maracuyá** y el merengue de **Ovablanca** previamente elaborado.
- Finalmente agregar la crema **Ambiante Nata** a medio batir y mezclar en forma envolvente hasta obtener la mousse de maracuyá. Reservar en cámara de frío hasta utilizar.

Armado

- Disponer de una manga con boquilla lisa y colocar el **Dulce de Leche Repostero Puratos**.
- Disponer el pionono sobre una superficie de trabajo y aplicar el dulce de leche en forma de hilera en uno de los extremos del pionono.
- Verter la crema de maracuyá, distribuirla de manera homogénea con una espátula y enrollar cuidadosamente el pionono. Llevar el arrollado al freezer durante aproximadamente 2 horas, o hasta que la crema de maracuyá haya adquirido la consistencia adecuada.
- Una vez firme, cortar el arrollado según el peso y el tamaño deseado.

Continúa en la página siguiente.

Pionono passionata

con **Tegral Torta**

(Continuación)

Decoración

Topfil Maracuyá	**50 g**
Carat Coverlux Blanco	**50 g**
Carat Coverlux Semiamargo	**50 g**

Decoración

- Cargar una manga con boquilla Saint Honoré con la crema de maracuyá y aplicar sobre la superficie del pionono.
- Colocar **Topfil Maracuyá** dentro de una manga y decorar con gotas sobre la crema.
- Disponer de dos bowls y fundir por separado ambos baños de repostería **Carat**. Realizar variadas decoraciones, como ramitas o estrellas.

TIPS Y TRUCOS

- Para mantener la humedad en los piononos es ideal apilarlos o enrollarlos, envueltos en film o cubrirlos con nylon. Finalmente conservarlos en la cámara de frío.

RENDIMIENTO

- **Piononos grandes: 3 unidades de 1245 g c/u aproximadamente.**
- **Piononos chicos: 6 unidades de 620 g c/u aproximadamente.**

Cómo es?

Aunque se trata de una combinación poco tradicional, **la frescura y acidez del maracuyá se fusionan a la perfección con la cremosidad del chocolate blanco y la dulzura del dulce de leche**, creando una experiencia vibrante, equilibrada y llena de personalidad. Un postre que sorprende desde el primer bocado, ideal para disfrutar en las celebraciones de fin de año y las noches cálidas de verano.

Tarta Sablé de pistacho y frutos rojos

INGREDIENTES

Masa Sablé

Tegral Sablé	**1000 g**
Margarina o manteca	400 g
Huevos	150 g

1er Relleno interior – (Ganache sabor pistacho)

Carat Cover Pistacho	**600 g**
Chantypak	**250 g**
Glucosa	50 g
Manteca	50 g

2do Relleno superior

Topfil Frutos del Bosque	**1000 g**
Bavarois Neutro	**250 g**

Decoración

Ambiante Nata	**1000 g**
Vivafil Frambuesa	**300 g**
Carat Supercrem Pistacho	**300 g**
Frambuesas	50 g
Pistachos tostados	50 g

RENDIMIENTO

- **7 unidades de 780 g c/u aproximadamente.**

TIPS Y TRUCOS

- Es importante que la ganache de pistacho alcance una consistencia adecuada antes de incorporar el segundo relleno de **Topfil Frutos del Bosque**. De esta manera se logra mantener una correcta definición de las capas.

PROCEDIMIENTO

Masa

- Mezclar con paleta **Tegral Sablé** junto con la materia grasa, hasta obtener un arenado.
- Luego incorporar los huevos y mezclar hasta formar una masa homogénea.
- Estirar la masa hasta un espesor de 5 mm y fonzar moldes de 20 cm de diámetro. Sobre la masa disponer papel metálico y dar peso por medio de un pequeño porcentaje de harina.
- Hornear a +/- 170°C por aproximadamente 25 minutos. Enfriar y desmoldar.

Ganache sabor pistacho

- Fundir **Carat Cover Pistacho** a 42 °C.
- Por otro lado, calentar **Chantypak** a 60°C, agregar la glucosa y luego mezclar con el **Carat** fundido, finalmente añadir la manteca y continuar mezclando hasta obtener una ganache homogénea.
- Reservar hasta utilizar.

Relleno frutos del bosque

- En un bowl colocar el relleno frutal **Topfil Frutos del Bosque** y mezclarlo con el **Bavarois Neutro** hasta obtener una preparación homogénea y completamente integrada.
- Reservar a temperatura ambiente.

Armado

- Disponer de las bases de tartas y colocar una base de la ganache sabor pistacho. Llevar a cámara de frío durante 20 minutos, o hasta que la ganache adquiera la consistencia adecuada.
- Posteriormente, aplicar el segundo relleno de frutos del bosque, y distribuirlo uniformemente con la ayuda de una espátula. Llevar nuevamente a cámara de frio 20 minutos.

Decoración final

- Batir la crema **Ambiante Nata** hasta obtener emulsión estable y de la consistencia deseada. Colocar en una manga pastelera con una boquilla Saint Honoré.
- Aplicar la crema en la superficie de cada tarta.
- Disponer de dos mangas pasteleras con boquilla fina: en una colocar el relleno frutal **Vivafil Frambuesa** y en la otra, **Carat Supercrem Pistacho**. Aplicar los rellenos en forma de línea copiando el diseño de la foto.
- Finalizar con pistachos tostados y frambuesas.

Torta matera navideña

INGREDIENTES

Batido

Tegral Satin Cappucino	**1000 g**
Huevo	350 g
Agua	250 g
Aceite	200 g

Inclusiones

Pasas de uva rubias	100 g
Pasas de uva negras	100 g
Nueces y almendras	100 g
Frutas abrillantadas	100 g
Licor de ron	200 g

Decoración

Brillo Multiusos	**300 g**
Agua	100 g
Nueces pecan	100 g
Almendras	100 g
Damascos pasa	100 g
Higos pasa	100 g

PROCEDIMIENTO

Batido

- En el bowl de una batidora colocar los ingredientes líquidos: huevos, agua y aceite.
- Posteriormente añadir la premezcla **Tegral Satin Cappucino** y mediante una paleta mezclar hasta obtener homogeneidad en el batido.
- Reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Maceración de las inclusiones

- En un bowl colocar el licor de ron y añadir las pasas de uva, frutos secos y las frutas abrillantadas.
- Dejar reposar en la cámara de frío a lo largo de 12 horas para que los frutos se hidraten y se maceren correctamente.

Armado

- Mezclar el batido de **Tegral Satin Cappucino** con las frutas maceradas.
- Verter el batido en moldes de papel para bizcochuelo de 20 cm de diámetro. Llenar hasta cubrir entre un 70 a 75% de su capacidad.

Cocción

- Hornear a 170°C durante aproximadamente entre 40/45 minutos.
- Dejar enfriar a temperatura ambiente.

Decoración

- Calentar **Brillo Multiusos** a 90°C y agregar el agua en caliente, mezclar y mantener a temperatura ambiente hasta utilizar.
- Aplicar el brillo en la superficie de cada torta matera.
- Coronar cada torta con variedad de frutas pasa y frutos secos.

RENDIMIENTO

- **3 unidades de 1066 g c/u aproximadamente.**

Navidad con Carat

¡CREÁ UNA NAVIDAD ÚNICA!

Jugá con moldes, combiná colores y descubrí todas las posibilidades de **Carat** para sorprender en cada creación.

Pinitos
marroc

INGREDIENTES

Cápsula

Carat Cover Pistacho	**800 g**

1er Relleno (Avellanas)

Carat Supercrem Avellanas	**250 g**

2do Relleno (Maní)

Carat Supercrem Maní	**250 g**

Decoración

Carat Coverlux Blanco	**100 g**
Colorante amarillo liposoluble	0,1 g
Colorante rojo liposoluble	0,1 g

PROCEDIMIENTO

Armado

- Fundir **Carat Cover Pistacho** a 42°C.
- Colocar dentro de una manga y aplicar en moldes plásticos con el formato de pinitos.
- Retirar el excedente, hasta obtener una fina capa.
- Colocar en freezer 3 minutos y luego retirar del frío.
- Realizar una segunda capa de **Carat Cover Pistacho**, pero esta vez a una temperatura de 36°C. Retirar el excedente y reservar a temperatura ambiente hasta que solidifique por completo.
- Sin desmoldar los pinitos y con la ayuda de dos mangas, rellenar la mitad de los pinitos con **Carat Supercrem Avellanas** y la otra mitad con **Carat Supercrem Maní**.
- Colocar los moldes en la cámara de frío a10°C durante 10 a 15 minutos y, una vez solidificados, desmoldar.
- Mediante una manga con **Carat Cover Pistacho** unir una mitad de avellanas con una mitad de maní para así lograr los mini pinitos marroc.

Decoración

- Fundir **Carat Coverlux Blanco** a 40°C y dividir en 2 recipientes.
- A cada recipiente agregarle un color y homogeneizar con mixer.
- Disponer de dos mangas y en cada una depositar los **Carat** coloreados.
- Realizar pequeños puntos sobre la superficie de cada bombón.

TIPS Y TRUCOS

- Recomendamos moldes para bombones de chocolate los cuales pueden ser de plástico, policarbonato o metal.

RENDIMIENTO

- **70 unidades de 20 g c/u aproximadamente.**

Nuestros **Técnicos**

Los protagonistas detrás de cada creación. Con su experiencia técnica y visión innovadora, transformaron ingredientes en recetas pensadas para **sorprender a tus clientes esta próxima Navidad.**

¡Les deseamos

Una feliz y dulce Navidad!

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