



HECHO  
CON  
AMOR

*para mamá*

Recetario

En **Puratos**, entendemos que el **DÍA DE LA MADRE** es una ocasión especial para demostrar afecto y gratitud.

Por eso, hemos creado una propuesta única y personalizable que va a permitirte ofrecerle a tus clientes una *experiencia de compra inigualable*.

Diseñada para ser el regalo ideal, la **caja del día de la madre** puede adaptarse en *tamaño y composición*, según gustos y preferencias de cada madre, así como para el *presupuesto de cada cliente*.

¡Te invitamos a explorar las posibilidades y a crear con nosotros un homenaje perfecto para todas las madres en su día especial y así *vender más!*

*Hecho con amor para mamá*

PRESENTACIÓN  
**ATRACTIVA**

IDEAL PARA  
**UN REGALO  
PERSONALIZADO**

**RECETAS FÁCILES  
DE APLICAR**

**VARIEDAD PARA  
TODAS LAS MAMÁS**

**OPCIONES  
ADAPTABLES AL  
PRESUPUESTO**



# Tus Aliados para crear

## Premezclas



**TEGRAL SATIN CREAM CAKE  
VAINILLA**  
BOLSA: 5 KG Y 10 KG



**TEGRAL SATIN CREAM CAKE  
CHOCOLATE**  
BOLSA: 5 KG Y 10 KG



**TEGRAL SABLÉ**  
BOLSA: 5 KG



**TEGRAL BROWNIE  
TRADICIONAL**  
BOLSA: 5 KG



**TEGRAL ALFAJOR**  
BOLSA: 5 KG



**OVABLANCA**  
BOLSA: 5 KG



**EASY CROISSANT**  
BOLSA: 10 KG

## Rellenos



**VIVAFIL FRAMBUESA**  
BALDE: 3 KG



**TOPFIL MANZANA**  
BALDE: 3 KG



**TOPFIL MARACUYÁ**  
BALDE: 3 KG



**CREMFIL SILK LIMÓN**  
BALDE: 3 KG



**DULCE DE LECHE  
REPOSTERO**  
BALDE: 10 KG

## Chocolatería



**CARAT SUPERCREM  
AVELLANAS**  
CAJA: 15 x 500 G  
BALDE: 5 KG



**CARAT SUPERCREM  
MANI**  
BALDE: 3 KG



**CARAT GANACHE  
SEMIAMARGO**  
BALDE: 3 KG



**HARMONY COLD**  
BALDE: 4,5 KG



**CARAT COVERLUX  
SEMIAMARGO, LECHE  
Y BLANCO**  
CAJA: 15 x 800 G



**CARAT COVERLIQ  
SEMIAMARGO Y BLANCO**  
CAJA: 3,3 KG  
BOLSA: 20 KG



**BELCOLADE SELECCIÓN  
BLANCO X605 G/CT**  
CAJA: 8 x 1 KG

## Brillos

## UTH



**AMBIANTE**  
CAJA: 12 x 1LT



**CHANTYPAK**  
CAJA: 12 x 1LT



**SUNSET GLAZE**  
CAJA: 12 x 1LT



# MaCarons

## Rendimiento:

- 57 unidades de 29 g c/u aproximadamente.



## INGREDIENTES

### Batido/tapas de macarons

<b>Ovablanca</b>	<b>250 g</b>
Agua	85 g
Azúcar impalpable talco	250 g
Polvo de almendras	250 g
Colorante rojo liposoluble	2 g
Claros de huevo	85 g

### Relleno

<b>Carat Ganache Semiamargo</b>	<b>500 g</b>
<b>Vivafil Frambuesa</b>	<b>250 g</b>

## PROCEDIMIENTO

### Batido/tapas de macarons

- Mezclar **Ovablanca** con el agua y batir en velocidad máxima por lapso de 10 minutos hasta lograr un merengue bien consistente.
- Dentro de un bowls mezclar y tamizar el polvo de almendras con el azúcar impalpable (Talco) y agregar el colorante rojo liposoluble.
- En el centro de los ingredientes secos, verter las claras de huevo y el merengue batido. Luego mezclar en forma envolvente, hasta lograr una pasta bien consistente.
- Disponer de cauchos siliconados y mediante una manga con boquilla lisa, realizar botones de entre 4 a 5 cm de diámetro y estivarlos de manera intercalada.
- No dejar orear, hornear inmediatamente a una temperatura de 145°C +/- 15 a 20 minutos con tiraje cerrado y 5 minutos con tiraje abierto.

### Relleno

- Mediante una batidora con paleta, batir **Carat Ganache Semiamargo** durante 5 minutos a velocidad intermedia, hasta lograr una crema untuosa y consistente.
- Colocar dentro de una manga con boquilla rizada y reservar hasta utilizar.
- Disponer de una 2da manga con **Vivafil Frambuesa** y reservar a temperatura ambiente.



## TIPS & TRUCOS

- Disponer de la mitad de un macaron y mediante la 1er manga aplicar **Carat Ganache Semiamargo** en forma de anillo, dejando un espacio vacío en el centro de la 1er tapa. Posteriormente y como segundo relleno, aplicar **Vivafil Frambuesa** en el centro de la especialidad y encimar la 2da tapa hasta obtener el macaron.
- Una vez rellenos los macarons dejarlos reposar 24 horas en refrigeración, bien tapados, para que la humedad del relleno ablande las tapas. Finalmente servir y degustar.



# BoMbÓN

## Rendimiento:

- 180 unidades de 10 g c/u aproximadamente.



## INGREDIENTES

### Decoración cápsula de chocolate

<b>Belcolade Selección Blanco X605/G CT</b>	<b>200 g</b>
Colorante rojo liposoluble	2 g

### Cápsula de chocolate

<b>Belcolade Selección Blanco X605/G CT</b>	<b>1000 g</b>
Colorante rosa liposoluble	5 g

### Relleno

<b>Dulce de Leche Repostero (Puratos)</b>	<b>600 g</b>
---	--------------

## PROCEDIMIENTO

### Decoración cápsula de chocolate

- Fundir **Belcolade Selección Blanco** a una temperatura de 40°C. Agregar el colorante rojo liposoluble y procesar con mixer.
- Posteriormente templar el chocolate coloreado hasta obtener una temperatura de final entre 28°C y 29°C.
- Disponer de moldes para bombones y con la ayuda de un pincel aplicar el chocolate coloreado en el interior de cada cápsula.

### Cápsula de chocolate

- Fundir **Belcolade Selección Blanco** a una temperatura de 40°C. Agregar el colorante rosa liposoluble y procesar con mixer.
- Posteriormente templar el chocolate coloreado hasta obtener una temperatura de final entre 28°C y 29°C.
- Disponer de los moldes para bombones decorados anteriormente, y a través de una manga aplicar el chocolate coloreado con color rosa. Retirar el chocolate excedente y reservar a temperatura ambiente hasta que solidifique por completo.

### Relleno

- Disponer de una manga con boquilla lisa y dentro colocar **Dulce de Leche Repostero Puratos**.
- Reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

### Armado

- Disponer de las capsulas de chocolate elaboradas previamente. A través de la manga aplicar el **Dulce de Leche Repostero Puratos** en el interior de cada capsula.
- Con el chocolate restante en color rosa, cubrir y sellar la base de cada bombón.
- Colocar en la cámara de frío a 10°C por espacio de 10 a 15 minutos.
- Finalmente desmoldar y presentar los bombones.



## Great Taste Doing Good

Esta receta está elaborada con nuestro chocolate real Belga que forma parte del programa sustentable **Cacao Trace**. Realizando esta receta, estás cambiando la vida de los agricultores y sus familias.





# SeMifríos de maracuyá

## Rendimiento:

- 17 unidades de 180 g c/u aproximadamente.



## INGREDIENTES

### Bizcocho de vainilla

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

### Mousse de maracuyá

Gelatina sin sabor	16 g
Leche entera	100 g
Colorante amarillo (opcional)	5 g
Topfil Maracuyá	300 g
Ovablanca (preparado)	200 g
Ambiente	600 g

### Decoración

Ambiente	500 g
Brillo Harmony Cold	250 g
Topfil Maracuyá	100 g
Carat Coverlux Blanco	100 g

## PROCEDIMIENTO

### Bizcocho de vainilla

- En el bowl de una batidora colocar **Tegral Satin Cream Cake**, huevos, agua y aceite. Batir con paleta durante 3 minutos en velocidad media, hasta integrar por completo. Verter el batido en moldes circulares y realizar bizcochos de 0,5 cm de altura.
- Hornear a 170°C por espacio de +/- 10'. Post cocción reservar a temperatura ambiente.

### Mousse de maracuyá

- En un bowls calentar la leche y agregar la gelatina sin sabor. Mezclar con batidor de mano hasta integrar por completo.
- Luego añadir el colorante amarillo, **Topfil Maracuyá** y el merengue **Ovablanca** previamente elaborado. Finalmente agregar la crema **Ambiente** a medio batir y mezclar en forma envolvente hasta obtener la mousse de maracuyá. Reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

### Decoración

- Batir crema **Ambiente** hasta obtener untuosidad y consistencia firme.
- Posteriormente colocar dentro de una manga con boquilla plana y reservar en cámara de frío. Mezclar el **Brillo Harmony Cold** con el **Topfil Maracuyá** hasta obtener el color deseado.
- Posteriormente reservar hasta utilizar.

### Armado

- Disponer de aros individuales para semifríos y en la base ubicar los bizcochos de vainilla y luego aplicar la primer capa de mousse de maracuyá.
- Posteriormente encimar los bizcochos restantes y aplicar la segunda capa de mousse de maracuyá.
- Colocar en freezer por espacio de cuatro horas o dejar para desmoldar al día siguiente.
- Mediante una manga con boquilla plana decorar con crema **Ambiente** la superficie de cada postre individual. Posteriormente aplicar el **Brillo Harmony Cold** con **Topfil Maracuyá** en el centro de cada semifrío y llevar a cámara de frío por espacio de 30 minutos.
- Finalizar con pequeñas flores elaboradas con **Carat Coverlux Blanco**.

## TIPS & TRUCOS

- Al combinar la mousse de maracuyá con el bizcocho de vainilla, se obtiene un excelente maridaje de sabores y texturas. Postres individuales totalmente innovadores y artesanales.

# MINI Budín marmolado

## Rendimiento:

- 20 unidades de 115 g c/u aproximadamente.



## INGREDIENTES

### Budín de chocolate

<b>Tegral Satin Cream Cake Chocolate</b>	<b>500 g</b>
Huevo	175 g
Agua	125 g
Aceite	100 g

### Budín de vainilla

<b>Tegral Satin Cream Cake</b>	<b>500 g</b>
Huevo	175 g
Agua	125 g
Aceite	100 g

### Decoración

<b>Carat Ganache Semiamargo</b>	<b>500 g</b>
Flores comestibles	10 g

## PROCEDIMIENTO

### Budín de chocolate

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

### Budín de vainilla

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

### Decoración

- Mediante una batidora con paleta, batir **Carat Ganache Semiamargo** durante 5 minutos a velocidad intermedia, hasta lograr una crema untuosa y consistente.
- Colocar dentro de una manga con boquilla lisa y reservar hasta utilizar.

### Armado

- Disponer de ambas mangas, en la primera con el batido de budín de vainilla y en la segunda con el budín de chocolate. Intercalar los sabores, depositando ambos batidos en moldes de mini budines previamente rociados con **Spraylix**. Llenar los moldes cubriendo entre un 60 a 70% de su altura. Finalmente hornear a +/- 160°C por lapso de +/- 18-20 minutos.
- Post cocción desmoldar los mini budines y dejar enfriar a temperatura ambiente.
- Mediante una manga aplicar **Carat Ganache Semiamargo** en la superficie de cada mini budín.
- Finalizar la decoración con flores comestibles.

## TIPS & TRUCOS

- Si se desea lograr un mejor desarrollo en la etapa de cocción, lo conveniente es marcar la superficie de cada mini budín con una espátula untada en aceite y posteriormente hornear. De esta manera se podrá obtener una mejor apertura y volumen en la especialidad.

# MINI Tarta de manzanas

## Rendimiento:

- 28 unidades de 200 g c/u aproximadamente.



## INGREDIENTES

### Base

<b>Tegral Sablé</b>	<b>1000 g</b>
Margarina	400 g
Huevos	150 g

### 1er relleno

<b>Tegral Satin Cream Cake</b>	<b>500 g</b>
Huevo	175 g
Agua	125 g
Aceite	100 g

### 2 do relleno (Manzanas)

<b>Topfil Manzana</b>	<b>2000 g</b>
-----------------------	---------------

### Arenado/Crumble

<b>Tegral Satin Cream Cake</b>	<b>200 g</b>
Azúcar	200 g
Harina	200 g
Manteca fundida	300 g

### Garrapiñada de nuez

Nueces	200 g
Azúcar	50 g
Claros de huevo	40 g

## PROCEDIMIENTO

### Base

- Mezclar con paleta el **Tegral Sablé** junto con la margarina, hasta obtener un arenado. Luego incorporar los huevos y formar una masa homogénea.
- Estirar la masa hasta un espesor de 5 mm y fonzar moldes de 10 cm de diámetro. Reservar en cámara de frío.

### 1er relleno

- En el bowl de una batidora colocar los ingredientes líquidos: huevos, agua y aceite. Posteriormente añadir **Tegral Satin Cream Cake** y mediante una paleta mezclar hasta obtener homogeneidad en el batido. Colocar en una manga y reservar hasta utilizar.

### Relleno de manzanas

- Dentro de una manga colocar el relleno frutal **Topfil Manzana** y reservar hasta utilizar.

### Arenado/Crumble

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

### Garrapiñada de nuez

- Mezclar todos los ingredientes y verter sobre una placa con un silpat. Posteriormente hornear +/- 160 °C por lapso de 10 minutos. Post cocción trozar y reservar hasta utilizar.

### Armado

- Disponer de las bases ya fonzadas con la masa sable y aplicar el preparado de budín con **Tegral Satin Cream Cake**. Posteriormente añadir el 2do relleno frutal **Topfil Manzana** y finalmente cubrir con el crumble. Hornear +/- 165°C por lapso de 20 minutos. Post cocción reservar a temperatura ambiente y decorar la superficie de cada tarta manzanas deshidratadas, azúcar impalpable, nueces pecanas caramelizadas (Garrapiñadas) y finas decoración elaboradas con chocolate **Carat Coverlux Blanco**.

## TIPS & TRUCOS

- Al combinar el relleno frutal **Topfil Manzana** con el budín de vainilla proporcionaremos humedad, esponjosidad, sabor y color en el centro de la especialidad. Por lo tanto, obtendremos mini tartas de manzanas novedosas y netamente artesanales.



# CoOKiEs



## Rendimiento:

- 16 unidades de 215 g c/u aproximadamente.



## INGREDIENTES

### Masa

<b>Tegral Satin Cream Cake (vainilla o chocolate)</b>	<b>1000 g</b>
Huevos	120 g
Margarina	200 g
<b>Carat Coverlux Semiamargo</b>	<b>150 g</b>

### Relleno marroc con chocolate leche

<b>Carat Coverlux Leche</b>	<b>450 g</b>
<b>Carat Supercrem Maní</b>	<b>250 g</b>

### Relleno marroc con chocolate blanco

<b>Carat Coverlux Blanco</b>	<b>225 g</b>
<b>Carat Supercrem Maní</b>	<b>100 g</b>

## PROCEDIMIENTO

### Masa

- En el bowl de una batidora y mediante la paleta mezclar los huevos, margarina y la premezcla **Tegral Satin Cream Cake** (vainilla o chocolate) hasta lograr una masa homogénea. Posteriormente agregar el baño de repostería **Carat Coverlux Semiamargo** trozado y mezclar nuevamente, hasta lograr una masa suave y homogénea.
- Estirar la masa hasta formar cilindros de 30 cm de largo por 5 cm de grosor. Reservar en cámara de frío por lapso de 30 minutos. Luego cortar piezas de 90 g y formar bolitas.
- Disponer de placas con cauchos siliconados, estivar las bolitas y aplastar manualmente en forma circular, para lograr de este modo una apariencia rústica.
- Finalmente Hornear a +/- 170°C por +/- 12 minutos. (Post cocción quedara una cookie de 8 a 10 cm de diámetro).

### Relleno marroc con chocolate leche

- Dentro de un bowls colocar **Carat Coverlux Leche** y fundir a una temperatura de 40°C.
- Luego agregar **Carat Supercrem Maní** y mezclar hasta homogeneizar. Reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

### Relleno marroc con chocolate blanco

- Fundir **Carat Coverlux Blanco** a una temperatura de 40°C.
- Luego agregar **Carat Supercrem Maní** y mezclar hasta homogeneizar. Reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

### Armado del bombón de corte marroc

- Disponer de una placa de aluminio de 30 cm x 20 cm y en la base colocar una lámina de acetato.
- Verter la mitad del relleno marroc leche y mediante una espátula, esparcir de manera uniforme.
- Colocar en cámara de frío para que tome consistencia, evitando que solidifique por completo.
- Posteriormente verter la totalidad del relleno marroc elaborado con chocolate blanco y esparcir hasta emparejar.
- Llevar nuevamente a cámara de frío, evitando que el relleno solidifique totalmente.
- Finalmente verter la segunda mitad del relleno leche y mediante una espátula, cubrir y alisar la superficie de la especialidad.
- Enfriar evitando que solidifique por completo y mediante un cuchillo cortar piezas de formato cuadrangular.

Continúa en la página siguiente.



# CoOkiEs



## Decoración

Carat Supercrem Maní	250 g
Dulce de Leche Repostero (Puratos)	250 g
Bombón Marroc de maní	250 g

## Decoración. Viruta de chocolate

Carat Coverlux Leche	200 g
----------------------	-------

## Decoración

- Disponer de dos mangas, en la primera colocar **Carat Supercrem Maní** y en la segunda el **Dulce de Leche Repostero Puratos**. Reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

## Decoración. Viruta de chocolate

- Fundir **Carat Coverlux Leche** a 45°C.
- Volcar las totalidad del chocolate sobre una mesada de mármol.
- Mediante una espátula, alisar formando una fina lamina. Comprobar que el chocolate comience a solidificar y luego realizar una serie de cortes transversales sobre la lámina de chocolate.
- Apoyar la espátula sobre el chocolate junto al borde de la lámina, deslizar la espátula de un lado al otro ejerciendo presión, hasta obtener numerosos pliegues circulares y obtener las virutas de chocolate.
- Reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.



## TIPS & TRUCOS

- Al combinar el relleno de maní, con el dulce de leche, los marroc, las virutas de chocolate y la masa crocante de las cookies, se obtiene una excelente combinación de sabores y texturas. Cookies totalmente innovadoras y artesanales.

## Armado

- Disponer de las cookies ya horneadas. Decorar intercalando el relleno **Carat Supercrem Maní** con el **Dulce de Leche Repostero Puratos**. Finalizar con mini bombones marroc y virutas de chocolate elaboradas con **Carat Coverlux Leche**.

# Pan de chocolate

## Rendimiento:

• 22 unidades de 130 g c/u aproximadamente.



## INGREDIENTES

Ingredientes de la masa	g	%
<b>Easy Croissant</b>	<b>250</b>	<b>25</b>
Harina 000	1000	100
Azúcar	65	6.5
<b>Levadura Okedo Brown</b>	<b>15</b>	<b>1.5</b>
Agua	550	55
Margarina	450	45
<b>Sunset Glaze</b>	<b>50</b>	<b>5</b>
<b>Harmony Cold</b>	<b>50</b>	<b>5</b>
<b>Carat Coverlux Semiamargo</b>	<b>400</b>	<b>40</b>
Agua	20	2
MASA TOTAL	2850	285

## PROCEDIMIENTO

### Amasado

- **Manipulación previa:** Colocar en la amasadora harina, **Easy Croissant**, azúcar, levadura **Okedo Brown** y agua. Amasar sin desarrollar completamente la red de gluten de la masa. Estirar la masa de forma rectangular y colocar la materia grasa en el centro, luego cerrar y formar un sobre.
- **Amasadora Espiral:** 2 minutos lento y 8 minutos rápido.
- **Temperatura de la masa:** 26°C.
- **Manipulación antes de fermentar:** Laminar la masa, dar una vuelta simple y una vuelta doble. Afinar la masa hasta lograr un espesor de 4 mm y cortar rectángulos de 9 cm por 18 cm. Realizar suaves corte superficiales en diagonal sobre la superficie de la masa para lograr el efecto de apertura. Fundir **Carat Coverlux Semiamargo** y agregar agua revolviendo continuamente hasta que se espese. Colocar el chocolate en una manga y formar barritas sobre un papel manteca, Luego cortar del ancho de la masa. Colocar una de las barritas de chocolate sobre la masa, enrollar media vuelta, colocar la segunda barrita de chocolate y terminar de cerrar. Colocar las piezas en una placa para horno, dejando espacio suficiente entre cada una para facilitar su desarrollo.
- **Descanso en bloque:** 20 minutos.
- **Peso de la pieza:** 130 g.

### Fermentación

- **Fermentation final:** 120 minutos a 30°C y 85% R.H.

### Decoración antes de hornear

- Pintar con **Sunset Glaze**.

### Horneado

- **Temperatura del horno:** 170°C con vapor inicial.
- **Tiempo de cocción:** 25 minutos.

### Post cocción

- **Decoración final:** Cuando los panes de chocolate este frío pintar con brillo **Harmony Cold**.



# LinGotes de frambuesa

## Rendimiento:

- 15 unidades de 240 g c/u aproximadamente.



## INGREDIENTES

### Bizcocho brownie

<b>Tegral Brownie Tradicional</b>	<b>1000 g</b>
Huevos	300 g
Aceite	260 g

### Mousse de frambuesa

Gelatina sin sabor	16 g
Colorante rojo (opcional)	2 g
<b>Vivafil Frambuesa</b>	<b>400 g</b>
<b>Ovablanca</b> (preparado)	<b>200 g</b>
<b>Chantypak</b>	<b>500 g</b>

### Crema de avellanas

<b>Chantypak</b>	<b>500 g</b>
Gelatina sin sabor	8 g
Leche entera	100 g
<b>Carat Supercrem Avellanas</b>	<b>250 g</b>

### Decoración

Frambuesas frescas	100 g
Petalos de rosa	5 g

## PROCEDIMIENTO

### Bizcocho brownie

- En el bowl de una batidora colocar **Tegral Brownie Tradicional**, huevos y aceite.
- Batir con paleta durante 5 minutos en velocidad media, hasta integrar por completo. Verter el batido en placas rectangulares de 30cm x 20cm y realizar bizcochos de 1 cm de altura.
- Hornear a 170°C por espacio de +/- 18 a 20 minutos.
- Post cocción reservar a temperatura ambiente.

### Mousse de frambuesa

- En un bowls colocar, el colorante rojo y la gelatina sin sabor. Posteriormente agregar el relleno frutal **Vivafil Frambuesa** y mezclar con batidor de mano hasta integrar por completo.
- Luego añadir el merengue **Ovablanca** previamente elaborado. Finalmente agregar la crema **Chantypak** a medio batir y mezclar en forma envolvente hasta obtener el mousse de frutos rojos. Colocar en una manga con boquilla rizadas y mantener en cámara de frío hasta utilizar.

### Crema de avellanas

- Batir la crema **Chantypak** hasta lograr media emulsión.
- Luego calentar la leche y mezclar con la gelatina sin sabor. Posteriormente fundir **Carat Supercrem Avellanas** y mezclar con la preparación anterior.
- Finalmente incorporar la crema **Chantypak** a medio batir y mezclar hasta obtener la crema de avellanas. Colocar en una manga con boquilla rizadas y mantener en cámara de frío hasta utilizar.

### Decoración

- Para la decoración final de los lingotes, disponer de frambuesas frescas y pétalos de rosa.

### Armado

- Disponer del primer bizcocho brownie y mediante una manga con boquilla rizada aplicar la mousse de frambuesa. Encimar el segundo bizcocho brownie y colocar en el freezer hasta que el postre tome consistencia.
- Posteriormente disponer de una manga con la crema de avellanas y decorar la superficie de cada lingote individual. Finalizar con frambuesas frescas y pétalos de rosas.



## TIPS & TRUCOS

- Al combinar la mousse de frambuesa, con la crema de avellana y el bizcocho brownie, se obtiene una excelente combinación de sabores y texturas. Postres individuales totalmente innovadores y artesanales



# AlfajOr

## triple

### Rendimiento:

- 31 unidades de 100 g c/u aproximadamente.



## INGREDIENTES

### Masa/tapas

<b>Tegral Alfajor</b>	<b>1000 g</b>
Huevos	170 g
Margarina	480 g

### Rellenos

<b>Dulce de Leche Repostero (Puratos)</b>	<b>425 g</b>
<b>Carat Ganache Semiamargo</b>	<b>425 g</b>

### Baño

<b>Carat Coverliq Blanco</b>	<b>300 g</b>
<b>Carat Coverliq Semiamargo</b>	<b>300 g</b>



## TIPS & TRUCOS

- Es conveniente rellenar los alfajores y dejarlos secar a temperatura ambiente por aproximadamente 12 horas .
- Posteriormente fundir la línea **Carat Coverliq Alfajor** entre 40°C a 50°C para bañar y lograr un buen brillo final en cada alfajor.
- Recomendamos bañar los alfajores 24 hs antes de consumirlos, para que las tapas se humedezcan con el relleno y logren una buena maduración.
- Al combinar el dulce de leche con las tapas de alfajor y la ganache de chocolate, se obtiene una excelente combinación de sabores y texturas. Alfajores triples totalmente innovadores y artesanales.

## PROCEDIMIENTO

### Masa/tapas

- En el bowl de una batidora colocar **Tegral Alfajor**, huevos y margarina.
- Luego mezclar con paleta hasta integrar por completo. Estirar la masa y corta tapas de 5 cm de diámetro.
- Estibar en placa y hornear a +/- 170C° durante +/- 10 minutos. Post cocción reservar la tapas hasta utilizar.

### Rellenos

- Disponer de dos mangas, en la primera colocar el **Dulce de Leche Repostero Puratos** y la segunda **Carat Ganache Semiamargo** .
- Cubrir una tapa con dulce de leche y encimar otra tapa.
- Luego aplicar **Carat Ganache Semiamargo** y encimar la tercer tapa, hasta obtener alfajores con altura y con doble relleno.

### Baño

- Disponer de dos bowls y por separado fundir **Carat Coverliq Blanco** a 40°C y **Carat Coverliq Semiamargo** a 50°C.
- Reservar ambos baños de reposterías a temperatura ambiente hasta utilizar.

### Armado

- Disponer de los alfajores y cubrirlos con baño de repostería **Carat Coverliq Blanco**. Dejar solidificar a temperatura ambiente.
- Luego disponer de los alfajores antes bañados y cubrirlos en su totalidad con baño de repostería **Carat Coverliq Semiamargo**.



# LemOn Pie

## Rendimiento:

- 20 unidades de 150 g c/u aproximadamente.



## INGREDIENTES

### Base

<b>Tegral Sable</b>	<b>1000 g</b>
Margarina	400 g
Huevos	150 g

### Crema de limón

<b>Cremfil Silk Limón</b>	<b>800 g</b>
---------------------------	--------------

### Merengue/Decoración

<b>Ovablanca</b>	<b>500 g</b>
Agua	200 g

## PROCEDIMIENTO

### Base

- Mezclar todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea.
- Estirar la masa hasta un espesor de 5 mm y fonzar moldes de 10 cm de diámetro. Sobre la masa disponer papel metálico y dar peso por medio de un pequeño porcentaje de harina. Cocinar a +/- 170°C por lapso de 10 a 15 minutos.
- Post cocción enfriar y desmoldar.

### Crema de limón

- Disponer de una manga con boquilla circular y colocar el relleno **Cremfil Silk Limón**. Reservar hasta utilizar.

### Merengue/Decoración

- Batir ambos ingredientes por aproximadamente 10 a 12 minutos, hasta obtener un merengue de consistencia firme.
- Disponer de tres mangas con diferentes boquillas y aplicar el merengue. Reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

### Armado

- Disponer de las bases de tarta ya cocidas.
- Mediante una manga aplicar el relleno **Cremfil Silk Limón** dentro de la bases de cada tarta.
- Disponer de las mangas con las boquillas de diferentes formatos y aplicar el merengue en la superficie de cada tarta, sobre la crema de limón hasta cubrirlas por completo.
- Mediante un soplete quemar suavemente la superficie del merengue.



## TIPS & TRUCOS

- Es conveniente colocar un pionono de vainilla entre la crema de limón y el merengue, de esta manera se le brinda mejor estabilidad al merengue y las tartas tendrán mayor duración.
- Al combinar la crema de limón con la masa sable y el merengue, se obtiene una excelente combinación de sabores y texturas. Tartas individuales totalmente innovadoras y artesanales.

# MINI Pavlova

## Rendimiento:

• 53 unidades de 35 g c/u aproximadamente.



## INGREDIENTES

### Merengue seco

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

### Crema chantilly

Chantypak	750 g
-----------	-------

### Decoración

Vivafil Frambuesa	200 g
Frutos rojos	150 g
Pétalos de rosas	2 g
Hojas de menta	1g

## PROCEDIMIENTO

### Merengue seco

- En una batidora colocar el agua y la premezcla de merengue en polvo, batir 10 a 12 minutos a velocidad alta hasta lograr una consistencia firme y mangueable. Finalmente agregar azúcar impalpable y la fécula de maíz. Luego mezclar hasta integrar por completo.
- Mediante una manga con boquilla rizada hacer pompones de merengue sobre un papel manteca.
- Posteriormente secar en el horno a +/- 80°C durante +/- 120 a 180 minutos. Post cocción reservar a temperatura ambiente hasta utilizar .

### Crema chantilly

- Batir crema **Chantypak** hasta obtener emulsión y consistencia.
- Posteriormente colocar la crema dentro de una manga con boquilla lisa y reservar en cámara de frío hasta utilizar.

### Decoración

- Disponer de una manga con boquilla lisa y dentro colocar el relleno frutal **Vivafil Frambuesa**.
- Reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

### Armado

- Disponer de los merengue secos ya cocidos.
- Mediante una manga realizar pompones de crema sobre las bases de los merengues secos. Disponer de un sacabocados y realizar un pequeño orificio en la superficie de cada pompón de crema. Posteriormente aplicar el relleno frutal **Vivafil Frambuesa**.
- Finalizar con variedad en frutos rojos de estación, pétalos de rosa y menta fresca.

## TIPS & TRUCOS

- Es conveniente calentar el sacabocados antes de realizar el orificio en el pompón de crema. De esta manera obtendremos una capsula en la cual aplicar el relleno de frambuesa. Recomendamos secar los merengues en horno suave a 80°C.
- Al combinar la crema chantilly con el merengue seco y el relleno de frambuesa, se obtiene una excelente combinación de sabores, texturas y colores. Mini pavlovas totalmente innovadoras y artesanales.



Seguinos en:



**Puratos S.A. Argentina C.I.I.E.**

Saavedra 2557 | (B16†10AAG) El Talar | Buenos Aires | Argentina  
Tel: 0800-555-3000 | E-mail: [argentinainfo@puratos.com](mailto:argentinainfo@puratos.com) | web: [www.puratos.com.ar](http://www.puratos.com.ar)