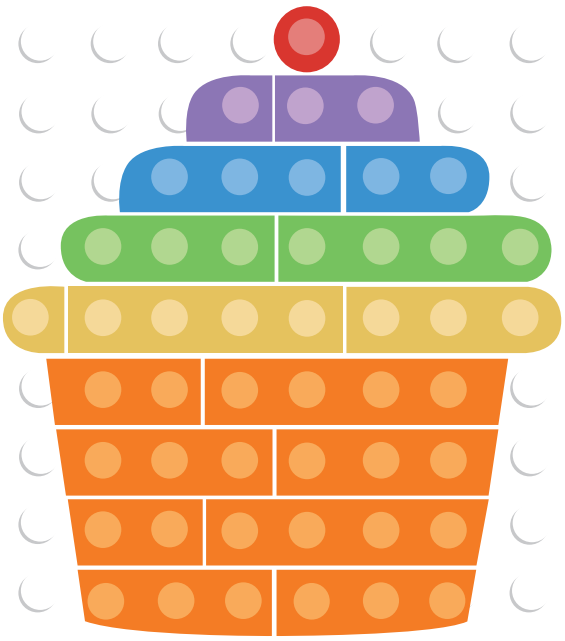
RECETARIO
Día de la Niñez

CREA
sin límites



puratos
Food Innovation for Good

Agosto es el mes

de los más chicos

Por eso, este

día de la niñez

te invitamos

a vos también a

CREAR

recetas ricas y

SUPER ORIGINALES

para llenar de

color y dulzura

tu punto de venta.

Perfectas para sorprender

a los más chicos

en su día!

No dejes pasar esta oportunidad y dale

un toque divertido

a tus clásicos de

PASTELERÍA

PROMO
Dia del niño

CARAT COVERLIQ BLANCO
CAJA: 3.3 KG

15% OFF

Tus aliados para crear

Premezclas

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

TEGRAL BROWNIE TRADICIONAL
BOLSA: 5 KG

TEGRAL SABLÉ
BOLSA: 5 KG

TEGRAL ALFAJOR
BOLSA: 5 KG

TEGRAL SATIN MULTICEREAL
BOLSA: 5 KG

Baños

CARAT COVERLUX BLANCO
CAJA: 15 x 800 G

CARAT COVERLUX SEMIAMARGO
CAJA: 15 x 800 G

CARAT COVERFLEX
CAJA: 3.3 KG

CARAT GANACHE SEMIAMARGO
BALDE: 3 KG

Rellenos

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

CARAT SUPERCREM MANÍ
BALDE: 3 KG

TOPFIL MANZANA
BALDE: 3 KG

DULCE DE LECHE REPOSTERO
BALDE: 10 KG

Cremas

AMBIANTE
CAJA: 12 x 1LT

Rainbowcake de chocolate

Ingredientes

Cake de colores

Tegral Satin Cream Cake	**1000 g**
Huevos	350 g
Agua	250 g
Aceite	200 g
Colorante rojo liposoluble	1 g
Colorante amarillo liposoluble	1 g
Colorante verde liposoluble	1 g
Colorante azul liposoluble	1 g
Colorante naranja liposoluble	1 g

Relleno

Carat Ganache Semiamargo	**1300 g**

Decoración

Carat Ganache Semiamargo	**200 g**
Granas de colores	150 g

Procedimiento

Cake de colores

- Mezclar los ingredientes líquidos huevos, agua y aceite. Luego incorporar **Tegral Satin Cream Cake** y mezclar hasta homogeneizar.
- Dividir el batido en 5 bowls y agregar los colorantes.
- Disponer de 5 mangas para pastelería y en cada una de ellas colocar los batidos con los distintos colores.
- Aplicar cada batido en moldes circulares de 20 cm de diámetro y realizar cakes de 1 cm de altura.
- Hornear a +/-160°C por espacio de +/- 15 minutos. Reservar los cakes a temperatura ambiente hasta utilizar.

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 lisa y reservar hasta utilizar.

Decoración

- Disponer de una manga con boquilla lisa y cargar con **Carat Ganache Semiamargo** previamente batida. Mantener a temperatura ambiente.

Armado

- Disponer de un molde circular para bizcochuelo y dentro ubicar el primer cake con color.
- Mediante una manga aplicar la crema de ganache semiamarga.
- Posteriormente colocar el segundo cake con color y mediante la manga aplicar nuevamente la crema de ganache.
- Repetir esta acción hasta lograr la altura deseada en el pastel y reservar en cámara de frío hasta que tome consistencia.
- Finamente aplicar la crema de ganache en la totalidad del pastel y mediante una espátula esparcir y alisar hasta cubrir la torta por completo.
- Por medio de la manga con boquilla lisa, realizar pompones de ganache en la superficie de la torta.
- Para la decoración final aplicar granas de colores en la superficie y laterales de la torta.

Rendimiento

- **2 unidades de 1730 g c/u aproximadamente.**

puratos
Food Innovation for Good

Cakesicles

Ingredientes

Cake de vainilla

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

Cubierta

Carat Coverflex Semiamargo	**1000 g**

Rellenos

Chantypak	**250 g**
Dulce de Leche Repostero Puratos	**250 g**

Decoración

Mini marroc	50 g
Granas de colores	50 g
Oreo trozados	50 g

Tips & trucos

- Utilizar moldes de caucho siliconados para paletas o Cakesicles.

Procedimiento

Cake de vainilla

- Mezclar los ingredientes líquidos huevos, agua y aceite. Luego incorporar **Tegral Satin Cream Cake** y mezclar hasta homogeneizar.
- Verter en un latín rectangular y realizar un bizcocho de 1 cm de altura.
- Hornear a +/-160°C durante +/- 20 minutos. Post cocción reservar en cámara de frío hasta utilizar.

Cubierta

- Fundir **Carat Coverflex Semiamargo** a 45°C y mantener a temperatura ambiente hasta utilizar.

Rellenos

- Batir crema **Chantypak** hasta lograr emulsión y consistencia.
- Colocar en una manga y reservar en cámara de frío.
- Disponer de otra manga con **Dulce de Leche Repostero Puratos** y reservar hasta utilizar.

Decoración

- Disponer de variedad en granas, bombones y cookies. Reservar hasta utilizar.

Armado

- Disponer de los moldes de silicona con el formato de paletas y aplicar el baño de repostería **Carat Coverflex Semiamargo**, luego de unos segundos retirar el chocolate excedente y dejar solidificar en cámara de frío.
- Luego agregar los bizcochos de vainilla ya cortados de formato rectangular. Luego cubrir en su totalidad con la crema chantilly y el **Dulce de Leche Repostero Puratos**.
- Posteriormente introducir una varilla y dejar solidificar. Llevar al freezer por lapso de +/- 10 minutos y desmoldar.
- Finalmente fundir el baños de repostería restante y salpicar cada paleta. Decorar con ganas de colores, galletitas oreos, y mini bombón marroc.

Rendimiento

- **30 unidades de 85 g c/u aproximadamente.**

puratos
Food Innovation for Good

Cookies de chocolate rellenas

Ingredientes

Masa

Tegral Satin Cream Cake Chocolate	**1000 g**
Huevos	120 g
Margarina	200 g

Relleno

Carat Supercrem Avellanas o Maní	500 g

Decoración

Confites de colores	100 g

Procedimiento

Masa

- En el bowl de una batidora y mediante la paleta mezclar los huevos, margarina y la premezcla **Tegral Satin Cream Cake Chocolate** hasta lograr una masa homogénea. Estirar la masa hasta formar cilindros de 30 cm de diámetro por 5 cm de grosor. Reservar en cámara de frío por lapso de 30 minutos. Cortar piezas de 35 g y formar bolitas.
- Disponer de placas con cauchos siliconados. Aplicar las bolitas y aplastar a mano en forma circular, para lograr de este modo una apariencia rústica. Estibar las bolitas dejando espacio suficiente para que al desarrollar en el horno no se toquen entre sí. Finalmente reservar en cámara de frío por espacio de 15 minutos.

Relleno

- Colocar **Carat Supercrem Maní** o **Carat Supercrem Avellanas** dentro de una manga y reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Decoración

- Disponer de confites de colores y mantener a temperatura ambiente hasta utilizar.

Armado

- Disponer de las placas con las bolitas de masa cookie.
- Disponer de una manga con **Carat Supercrem Maní** o **Carat Supercrem Avellanas** y aplicar 20 g de relleno en cada una de las tapas.
- Ubicar las tapas restantes sobre el relleno de maní o avellanas y presionar levemente para que sellen los bordes de la cookie.
- Hornear a +/- 170°C por espacio de +/-12 minutos. Post cocción decorar con confites de colores. (Post cocción quedara una cookie de 8 cm de diámetro aproximadamente.)

Rendimiento

- **25 unidades de 75 g c/u aproximadamente.**

puratos
Food Innovation for Good

Brownie extra chocolate

Ingredientes

Masa

Tegral Brownie Tradicional	**1000 g**
Huevos	300 g
Aceite	260 g

Decoración

Carat Ganache Semiamargo	**600 g**
Confites de colores	200 g

Procedimiento

Masa

- Colocar todos los ingredientes en el bowl de la batidora y mezclar con paleta durante +/- 5 minutos a velocidad media.
- Disponer de una placa de 30 x 40 cm forrada en la base con papel manteca.
- Verter el preparado de brownie hasta cubrir por completo el interior de la placa.
- Posteriormente hornear a +/- 170°C por +/- 20 minutos.

Decoración

- Fundir **Carat Ganache Semiamargo** a 40°C y reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Armado

- Disponer del bizcocho brownie ya cocido, y en la superficie aplicar **Carat Ganache Semiamargo**.
- Posteriormente decorar con los confites de colores.
- Dejar enfriar y cortar cuadrados de 7 x 7 cm.

Tips & trucos

- Para lograr la humedad característica en el brownie, chequear que no se sobre cocine.
- Post cocción introducir un palito de brochette en brownie, de este modo garantizar una buena cocción con gran humedad en el interior de la especialidad.

Rendimiento

- **15 unidades de 150 g c/u aproximadamente.**

puratos
Food Innovation for Good

Alfajor infantil

Ingredientes

Masa/tapas

Tegral Alfajor	**1000 g**
Huevos	170 g
Margarina	480 g

Relleno

Dulce de Leche Repostero Puratos	850 g

Baño

Carat Coverliq Blanco	600 g
Colorante amarillo Liposoluble	0,5 g

Decoración

Granas de colores	200 g

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.

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 placas y hornear a +/- 170C° durante +/- 10 minutos.

Relleno

- Mediante una manga cubrir una tapa con dulce de leche y encimar otra tapa. Mantener a temperatura ambiente hasta utilizar.

Baño

- Fundir **Carat Coverliq Blanco** a 40°C. Luego agregar colorante amarillo liposoluble y mediante un mixer procesar hasta obtener el color deseado.
- Reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Decoración

- Disponer de las granas de colores y reservar hasta utilizar.

Armado

- Disponer de los alfajores y cubrirlos en su totalidad con el baño de repostería **Carat Coverliq** con colorante amarillo.
- En la superficie de cada alfajor aplicar granas de colores y dejar solidificar a temperatura ambiente.

Rendimiento

- **60 unidades de 55 g c/u aproximadamente.**

puratos
Food Innovation for Good

Cupcakes sorpresa

Ingredientes

Muffin

Tegral Satin Cream Cake	**1000 g**
Huevo	350 g
Agua	250 g
Aceite	200 g

Relleno

Confites de colores	150 g

Decoración

Crema Ambiante	**500 g**
Colorante rosa	0,5 g
Colorante amarillo	0,5 g
Colorante celeste	0,5 g

Tips & trucos

- Aconsejamos mezclar las cremas con colorantes con base de aceite, de este modo las cremas tendrán un buen color y mantendrán una mejor definición en la decoración final. También recomendamos almacenar y exhibir los cupcakes en cámara de frío, de este modo se obtendrá mejor estabilidad en el producto final.

Procedimiento

Muffin

- 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. Disponer de moldes para muffins los cuales pueden ser de papel.
- Dentro de cada molde colocar 60 g de la mezcla para muffins. Luego con una espátula untada en aceite marcar en cruz la superficie de cada muffin.
- Hornear a +/- 170°C por espacio de +/- 20 minutos. Post cocción reservar a temperatura ambiente.

Relleno

- Disponer de confites y reservar hasta utilizar.

Decoración

- Batir **Crema Ambiante** hasta lograr emulsión y estabilidad.
- Dividir la crema en tres bowls y en cada uno agregar el color que se informa en el cuadro de ingredientes. Mezclar hasta homogeneizar y obtener los tonos de colores deseados en cada crema.

Armado

- Mediante un sacabocado ahuecar levemente la parte superior de cada muffin, posteriormente rellenar con los confites de colores.
- Finalmente aplicar las cremas con colores en la superficie de cada muffin cubriendo de este modo los confites.

Rendimiento

- **30 unidades de 81 g c/u aproximadamente.**

puratos
Food Innovation for Good

Tarta cookie

Ingredientes

Masa

Tegral Satin Cream Cake	**1000 g**
Huevos	120 g
Margarina	200 g
Carat Coverlux Semiamargo	**300 g**

Relleno

Carat Supercrem Avellanas	1200 g

Decoración

Carat Ganache Semiamargo	**400 g**
Granas de colores	150 g

Tips & trucos

- Al combinar el relleno de avellanas con la masa crocante de cookie, se obtiene una excelente combinación de sabores y texturas.
- Tartas rellenas totalmente innovadoras y artesanales. También podemos decorar las tartas con los baños de repostería de la línea **Carat Coverlux** en combinación con confites de colores y azúcar impalpable.

Procedimiento

Masa

- En el bowl de una batidora y mediante la paleta mezclar los huevos, margarina y la premezcla **Tegral Satin Cream Cake** hasta lograr una masa homogénea. Reposar en cámara de frío por lapso de 30 minutos.
- Estirar la masa hasta lograr un espesor de 0,5 cm y fonzar moldes de 20 cm de diámetro.
- Posteriormente aplicar trozos de chocolate **Carat Coverlux Semiamargo** y reservar en cámara de frío.

Relleno

- Disponer del relleno **Carat Supercrem Avellanas** y mantener a temperatura ambiente hasta utilizar.

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 risada y reservar hasta utilizar.

Armado

- Disponer de las bases de tarta fonzadas con la masa cookie y trozos de **Carat Coverlux Semiamargo**.
- Mediante una manga aplicar el relleno **Carat Supercrem Avellanas** en el centro de cada tarta y reservar en cámara de frío por espacio de 10 minutos.
- Luego estirar la masa restante y ubicar sobre el relleno de avellanas. Presionar levemente para que sellen los laterales de cada tarta. Finalmente, aplicar nuevamente trozos de chocolate **Carat Coverlux Semiamargo** en la superficie de cada tarta.
- Posteriormente hornear a +/- 165°C por espacio de +/-30 minutos.
- Post cocción dejar enfriar a temperatura ambiente y por medio de la manga con boquilla rizada decorar los laterales superiores de cada tarta, finalizar con granas de colores.

Rendimiento

- **4 unidades de 840 g c/u aproximadamente.**

puratos
Food Innovation for Good

Cookiedonuts de colores

Ingredientes

Base

Tegral Sable	**1000 g**
Huevo	150 g
Margarina	400 g
Ralladura de limón	2 g
Esencia de vainilla	2 g

Decoración

Carat Coverliq Alfajor Blanco	**500 g**
Colorante amarillo liposoluble	0,5 g
Colorante rosa liposoluble	0,5 g
Colorante celeste liposoluble	0,5 g
Granas de colores	100 g

Procedimiento

Base (Masa seca de corte)

- Colocar todos los ingredientes en el bowl de la batidora, y mediante la paleta mezclar hasta obtener una masa lisa y homogénea.
- Colocar en camara de frío por espacio de +/- 30 minutos. Posteriormente estirar la masa con palote hasta obtener un espesor de medio centímetro de altura. Mediante un cortante circular de 5 cm de diámetro cortar las masas y estibar en placas previamente enharinadas.
- Finalmente disponer de un cortante circular de 2 cm de diámetro y cortar el centro de cada masa hasta obtener las donas. Mantener en cámara de frío hasta cocinar.
- Hornear a +/-170°C por +/-10 minutos.

Decoración

- Fundir **Carat Coverliq Alfajor Blanco** a 40°C y dividir en tres recipientes.
- A cada chocolate agregarle un color y homogeneizar con mixer.
- Reservar los baños de repostería hasta utilizar.

Tips & trucos

- Disponer de las masas con el formato de donas y cubrir con los baños de repostería coloreados anteriormente.
- Para la decoración final, aplicar granas de colores en la superficie de cada dona. Otra opción de decoración es cubrir las masas secas con los baños de repostería **Carat Coverliq Alfajor Blanco** y **Semiamargo**. También se puede espolvorear azúcar impalpable o finalizar con variantes en confites de colores.

Rendimiento

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

puratos
Food Innovation for Good

Chocolajas infantiles

Ingredientes

Lajas de chocolate

Carat Coverlux Blanco	**800 g**
Granas de colores	150 g
Confites de colores	150 g
Variedad en dulces y golosinas a elección	150 g

Procedimiento

Lajas de chocolate

- Fundir **Carat Coverlux Blanco** a 40°C.
- Disponer de un acetato y mediante una espátula realizar una delgada capa de chocolate blanco.
- Decorar con dulces, granas y confites de colores. Reposar a temperatura ambiente hasta que el baño de repostería pre solidifique.
- Mediante un cuchillo cortar las lajas en fragmentos irregulares. Disponer de placas y presentar las chocolajas.

Tips & trucos

- Recomendamos utilizar una placa de metal para la elaboración de las lajas de chocolate.

Rendimiento

- **41 unidades de 30 g c/u aproximadamente.**

puratos
Food Innovation for Good

Muffins saludables

Ingredientes

Muffin

Tegral Satin Multicereal	**1000 g**
Huevo	350 g
Agua	250 g
Aceite	200 g
Topfil Manzana	**600 g**

Procedimiento

Muffin

- En el bowl de una batidora colocar los ingredientes líquidos: huevos, agua y aceite. Posteriormente añadir **Tegral Satin Multicereal** y por medio de una paleta mezclar hasta obtener homogeneidad en el batido.
- Disponer de moldes para muffins los cuales pueden ser de papel.
- Dentro de cada molde colocar 40 g de la mezcla para muffins. Disponer de otra manga con **Topfil Manzana** y aplicar 20 g del relleno en el centro de cada pieza.
- Finalmente cubrir el relleno de manzana con 20 g del batido restante.
- Mediante una espátula untada con aceite marcar en cruz la superficie de cada muffin.
- Hornear a +/- 170°C por lapso de +/- 20 minutos.

Tips & trucos

- Para lograr un mejor desarrollo en el horno, marcar la superficie de cada muffin con una espátula untada en aceite. Posteriormente hornear con vapor, esta última acción brindara una mejor apertura y un mejor desarrollo en el muffin.

Rendimiento

- **30 unidades de 80 g c/u aproximadamente.**

puratos
Food Innovation for Good

Disfrutar de un muffin, puede ser muy pero

muy divertido!

Te proponemos armar estas cajas con tus muffins elaborados con **Satin Cream Cake** y distintos accesorios **para que los chicos decoren en sus casas jugando a ser pasteleros por un día!**

Día de la Niñez
DIVERSIÓN
Nº1
Te damos una
idea de alfajores
temáticos que
son un BOOM!

puratos

Food Innovation for Good

Seguinos en:

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

Saavedra 2557 | (B16t10AAG) El Talar | Buenos Aires | Argentina

Tel: 0800-555-3000 | E-mail: argentinainfo@puratos.com | web: www.puratos.com.ar