

# RECETARIO ✨

Easy Panettone  
Tegral Panettone



UNA INFINIDAD DE POSIBILIDADES ✨  
MÁS ALLÁ DEL PANETTONE ✨



# UNA INFINIDAD DE POSIBILIDADES



## ROSCAS

Clásica



## TRENZA

Clásica



## DONAS CROCANES

con Crumble



## BRIOCHE

Saludable



## PANETTONE



## BRIOCHE

Burguer



## TRENZA

Rellena



## ROSCA

Trenzada



## BRIOCHE

Clásico



## ROSCAS

de Rolls



## ROSCAS

Innovadoras



## DONAS HORNEADAS

Indulgentes



## TRENZA

Corazón



## BAGLES



# EASY PANETTONE TEGRAL PANETTONE

TE ACOMPAÑAN  
DURANTE TODO EL AÑO!



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

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



¿CUANTO RINDE  
CADA BOLSA?



PAN DULCE  
450 G  
(con 60 % de  
inclusiones)



ROSCAS  
350 G  
(sin relleno  
ni decoración)



BURGUERS  
90 G



BRIOCHE  
430 G



DONAS  
50 G

**EASY  
PANETTONE**

170 UN.

151 UN.

634 UN.

132 UN.

1265 UN.

**TEGRAL  
PANETTONE**

45 UN.

48 UN.

182 UN.

38 UN.

\*CÁLCULOS APROXIMADOS SOLO DE REFERENCIA

# Porque son las **MEJORES SOLUCIONES** para **panes blandos y dulces?**



- ✓ Porque están cuidadosamente formuladas con **TECNOLOGÍA MELTING**, ideal para este tipo de productos.
- ✓ Nuestra 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.

**MORDIDA CORTA**



Garantiza una sensación de perfecta fusión en la boca.

**TEXTURA RESCILIENTE**



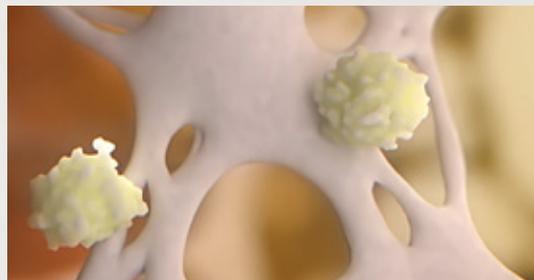
Resistencia al transporte, manipulación en mostrador y rebanado.

**MAYOR VIDA ÚTIL Y MENOS DESPERDICIOS**

**EXPERIENCIA DE CONSUMO SUPERIOR PARA TUS CLIENTES**

## TECNOLOGÍA MELTING

En las aguas termales de Yellowstone, una nueva enzima fue descubierta...



**PARQUE NACIONAL YELLOWSTONE**  
ESTADOS UNIDOS



Innovación inspirada en la **naturaleza**



# ¡SORPRENDE A TUS CLIENTES!

SUMERGITE EN EL MUNDO DE LAS **TRENZAS DE PAN** Y DEJÁ **VOLAR TU IMAGINACIÓN** CON CADA RECETA.

Buscá inspiración en YouTube y llevá tus **trenzas a otro nivel!**

1



2



3



4



5



6



Investigá sobre los **clásicos “Challah bread”** y dejate llevar por la **creatividad de su expertise en trenzas!**

# ROSCA TRENZADA DE COCO ✨



## RENDIMIENTO

- Rinde 14 unidades de 210 g c/u aproximadamente.



## INGREDIENTES

### Masa

Harina 000	1000 g
<b>Easy Panettone</b>	<b>200 g</b>
Margarina	110 g
Huevo	220 g
<b>Levadura Okedo Brown</b>	<b>30 g</b>
Agua	320 g
Azúcar	240 g

### Crema pastelera

<b>Cremy 4x4</b>	<b>200 g</b>
Leche	375 g
Leche de coco	125 g

### Decoración

<b>Sunset Glaze</b>	<b>60 g</b>
Coco rallado	100 g
Cerezas	14 u



## PREPARACIÓN

### Masa

- Colocar todos los ingredientes en amasadora excepto la margarina.
- Amasar durante 3 minutos en velocidad lenta y 5 minutos en velocidad rápida.
- Incorporar la margarina. Seguir amasando en velocidad rápida durante 3 minutos más, hasta obtener una correcta red de gluten.
- Dividir la masa en piezas de 150 g. Estirar cada pieza en forma de cabos de 25 cm de largo.

### Crema pastelera

- Para la crema pastelera de coco mezclar la leche con la leche de coco, incorporar **Cremy 4x4** y batir en batidora a máxima velocidad por 5 minutos.
- Dejar reposar 5 minutos, colocar en manga y utilizar.

### Decoración

- Trenzar sobre si mismos y formar una rosca. Rociar con **Sunset Glaze** y rebozar con coco rallado.
- Estibar en placas.
- Dejar fermentar por aproximadamente 120 minutos a 28°C con humedad relativa del 85%.
- Antes de hornear, colocar un centro de crema pastelera de coco.
- Hornear a 180°C de 12 a 14 minutos aproximadamente.
- Decorar con cerezas en almíbar.



# ROSCA TRENZADA DE CHOCOLATE Y NARANJA ✦✦



## RENDIMIENTO

- Rinde 6 unidades de 600 g c/u aproximadamente.



## INGREDIENTES

### Masa de chocolate

<b>Tegral Panettone</b>	<b>1000 g</b>
<b>Carat Decorcrem Semiamargo</b>	<b>180 g</b>
Agua	330 g
Huevos	120 g
<b>Levadura Okedo Brown</b>	<b>40 g</b>

### Masa de naranja

<b>Tegral Panettone</b>	<b>1000 g</b>
Margarina	150 g
Jugo de naranja	350 g
Huevos	120 g
<b>Levadura Okedo Brown</b>	<b>35 g</b>
Ralladura de naranja	20 g

### Decoración

<b>Sunset Glaze</b>	<b>120 g</b>
Chips de naranja	24 u
<b>Carat Decorcrem Semiamargo</b>	<b>360 g</b>



## PREPARACIÓN

### Masa de chocolate

- Para la masa de chocolate, colocar en la amasadora los huevos, el agua, **Tegral Panettone** y **Levadura Okedo Brown**. Amasar aproximadamente 5 minutos a velocidad lenta y 3 minutos en rápida.
- Agregar **Carat Decorcrem Semiamargo** y seguir amasando aproximadamente 3 minutos más en velocidad rápida, hasta lograr una correcta red de gluten.
- Cortar porciones de 90 g estirar y formar cabos. Reservar en frío.

### Masa de naranja

- Para la masa de naranja, colocar en la amasadora los huevos, el jugo y ralladura de naranja, **Tegral Panettone** y **Levadura Okedo Brown**. Amasar aproximadamente 5 minutos a velocidad lenta y 3 minutos en rápida.
- Agregar la margarina y seguir amasando aproximadamente 3 minutos más en velocidad rápida, hasta lograr una correcta red de gluten.
- Cortar porciones de 90 g estirar y formar cabos. Reservar en frío.
- Formar la trenza con tres cabos de masa de chocolate y tres cabos de masa de naranja, darle forma de rosca. Colocar en el centro una cintura metálica rociada con desmoldante **Spraylix**.
- Fermentar hasta que duplique su volumen.

### Decoración

- Rociar las piezas con **Sunset Glaze** diluido al 10% con agua.
- Hornear a +/- 170° C durante 30 minutos aproximadamente.
- Una vez frías, decorar con **Carat Decorcrem Semiamargo** y chips de naranja.



# TRENZA FLORAL DE MANZANA Y NUECES ✦✦



## RENDIMIENTO

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



## INGREDIENTES

### Masa

<b>Tegral Panettone</b>	<b>1000 g</b>
Manteca	140 g
Agua	250 g
Huevos	100 g
Leche	100 g
<b>Levadura Okedo Brown</b>	<b>35 g</b>

### Decoración

<b>Sunset Glaze</b>	<b>80 g</b>
<b>Topfil Manzana</b>	<b>480 g</b>
Nueces	80 g



## PREPARACIÓN

### Masa

- Colocar todos los ingredientes en amasadora excepto la manteca.
- Amasar durante 3 minutos en velocidad lenta y 5 minutos en velocidad rápida.
- Incorporar la manteca pomada. Seguir amasando en velocidad rápida durante 3 minutos más aproximadamente hasta obtener una correcta red de gluten.
- Dividir la masa en 12 piezas de 100 g. Reservar el resto.
- Estirar cada pieza en forma rectangular y rellenar con **Topfil Manzana**. Enrollar.
- Unir tres rollos y formar trenzas.
- Estibar en latas dándole forma de medialuna. Con la masa sobrante, realizar pequeñas rosas y colocarlas en el centro de cada trenza.
- Dejar fermentar por aproximadamente 120 minutos a 28°C con humedad relativa del 85%.

### Decoración

- Antes de hornear, rociar con **Sunset Glaze**. Decorar con más **Topfil Manzana** y nueces troceadas.
- Hornear a 180°C por 22 minutos.



# TORTA ROLLS DE FRAMBUESA



## RENDIMIENTO

- Rinde 6 unidades de 520 g c/u aproximadamente.



## INGREDIENTES

### Masa

Harina 000	1000 g
<b>Easy Panettone</b>	<b>200 g</b>
Margarina	110 g
Huevo	220 g
<b>Levadura Okedo Brown</b>	<b>30 g</b>
Agua	320 g
Azúcar	240 g

### Relleno

<b>Vivafil Frambuesa</b>	<b>900 g</b>
--------------------------	--------------

### Decoración

<b>Sunset Glaze</b>	<b>60 g</b>
<b>Ovablanca</b>	<b>100 g</b>
Agua	20 g
Jugo de limón	5 g



## PREPARACIÓN

### Masa

- Colocar todos los ingredientes en amasadora excepto la margarina.
- Amasar durante 3 minutos en velocidad lenta y 5 minutos en velocidad rápida.
- Incorporar la margarina. Seguir amasando en velocidad rápida durante 3 minutos más, hasta obtener una correcta red de gluten.
- Dividir la masa en piezas de 350 g.
- Dejar descansar 10 minutos y estirar en forma de rectángulo.

### Relleno

- Cubrir con una capa de 150 g de **Vivafil Frambuesa**. Enrollar.
- Cortar cada rollo en nueve rolls. Disponer las nueve porciones en moldes de torta de 20 cm de diámetro, previamente rociados con desmoldante **Spraylix**.
- Dejar fermentar por aproximadamente 120 minutos a 28°C con humedad relativa del 85%.

### Decoración

- Antes de hornear Rociar con Sunset Glaze.
- Hornear a 180°C por 20 minutos.
- Para el glacé colocar **Ovablanca**, el agua y el jugo de limón dentro de un bowl.
- Batir enérgicamente con batidor de mano hasta obtener homogeneidad en el glacé.
- Colocar dentro de una manga y reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.
- Decorar hilos de glacé.



# PAN BRIOCHE CON SEMILLAS



## RENDIMIENTO

- Rinde 6 unidades de 430 g c/u aproximadamente.



## INGREDIENTES

### Masa

Harina 000	600 g
Harina integral	400 g
Azúcar	200 g
<b>Easy Panettone</b>	<b>200 g</b>
Manteca	200 g
Agua	500 g
Huevos	150 g
<b>Levadura Okedo Brown</b>	<b>35 g</b>
Mix de Semillas	150 g

### Decoración

<b>Sunset Glaze</b>	<b>60 g</b>
Mix de semillas	120 g



## PREPARACIÓN

### Masa

- Colocar todos los ingredientes en amasadora excepto la manteca.
- Amasar durante 3 minutos en velocidad lenta y 5 minutos en velocidad rápida.
- Incorporar la manteca pomada.
- Seguir amasando en velocidad rápida durante 3 minutos más aproximadamente hasta obtener una correcta red de gluten. Incorporar las semillas.
- Dividir la masa en piezas de 50 g y bollar.
- Colocar ocho bollitos por molde, en moldes previamente rociados con desmoldante **Spraylix**.
- Dejar fermentar por aproximadamente 120 minutos a 30°C con humedad relativa del 85%.
- Antes de hornear, rociar con **Sunset Glaze** y decorar con semillas.
- Hornear a 180°C por 18 minutos.
- Retirar del horno y desmoldar sobre rejillas para evitar condensación
- Enfriar hasta que la temperatura del centro del pan esté a 34°C
- Rociar la superficie con conservante y luego envasar.

## TRUCOS & RECOMENDACIONES

- Conservante: Disolver 10 g de sorbato de potasio en 40 g de agua. Agregar la solución a 950 g de alcohol y colocarlo en un rociador.



# BUNS

## DE HAMBURGUESA



### RENDIMIENTO

- Rinde 17 unidades de 90 g c/u aproximadamente.



### INGREDIENTES

#### Masa

<b>Tegral Panettone</b>	<b>1000 g</b>
Aceite	100 g
Agua	350 g
Huevos	100 g
<b>Levadura Okedo Brown</b>	<b>35 g</b>

#### Decoración

<b>Sunset Glaze</b>	<b>40 g</b>
Semillas de amapolas	50 g



### PREPARACIÓN

#### Masa

- Colocar todos los ingredientes en la amasadora. Amasar 4 minutos en velocidad lenta y 6 minutos en velocidad rápida.
- Una vez terminado el proceso la masa no debe superar los 26°C a fin de no fermentar durante el proceso de amasado.
- Dejar descansar por 15 minutos sobre la mesada tapado con film.
- Cortar piezas de 90 g y estirar y formar cabos, trenzar sobre si mismos. Estibar en molde para hamburguesa.
- Llevar a fermentar por 120 minutos a 30 °C con 80% de humedad.
- Una vez fermentada, rociar con baño de **Sunset Glaze** y decorar con semillas de amapola.
- Ingresar al horno con una temperatura inicial de 210°C con el tiraje cerrado y cocinar por 9 minutos aproximadamente.
- Retirar del horno y desmoldar sobre rejillas para evitar condensación.
- Enfriar hasta que la temperatura del centro del pan esté a 34°C
- Rociar la superficie con conservante y luego envasar.



### TRUCOS & RECOMENDACIONES

- Conservante: Disolver 10 g de sorbato de potasio en 40 g de agua. Agregar la solución a 950 g de alcohol y colocarlo en un rociador.



# CORAZÓN ✦ TRENZADO



## RENDIMIENTO

- Rinde 4 unidades de 560 g c/u aproximadamente.



## INGREDIENTES

### Masa

Harina	1000 g
Azúcar	200 g
<b>Easy Panettone</b>	<b>200 g</b>
Manteca	200 g
Agua	500 g
Huevos	150 g
<b>Levadura Okedo Brown</b>	<b>35 g</b>

### Decoración

<b>Sunset Glaze</b>	<b>30 g</b>
---------------------	-------------



## PREPARACIÓN

### Masa

- Colocar todos los ingredientes en amasadora excepto la manteca.
- Amasar durante 3 minutos en velocidad lenta y 5 minutos en velocidad rápida.
- Incorporar la manteca pomada.
- Seguir amasando en velocidad rápida durante 3 minutos más aproximadamente hasta obtener una correcta red de gluten.
- Dividir la masa en piezas de 55 g. Estirar cada pieza en forma de cabos de 25 cm de largo.
- Armar grupos de 5 y trenzar.
- Sobre una placa para horno unir grupos de dos trenzas formando un corazón.
- Dejar fermentar por aproximadamente 120 minutos a 28°C con humedad relativa del 85%.
- Antes de hornear, rociar con **Sunset Glaze**.
- Hornear a 180°C por 18 minutos.
- Retirar del horno y desmoldar sobre rejillas para evitar condensación
- Enfriar hasta que la temperatura del centro del pan esté a 34°C
- Rociar la superficie con conservante y luego envasar.

## TRUCOS & RECOMENDACIONES

- Conservante: Disolver 10 g de sorbato de potasio en 40 g de agua. Agregar la solución a 950 g de alcohol y colocarlo en un rociador.



# TRENZA ✨ DE QUESO AZUL Y NUECES



## RENDIMIENTO

- Rinde 4 unidades de 670 g c/u aproximadamente.



## INGREDIENTES

### Masa

<b>Tegral Panettone</b>	<b>1000 g</b>
Manteca	150 g
Agua	340 g
Huevos	120 g
<b>Levadura Okedo Brown</b>	<b>35 g</b>
Queso azul	300 g
Nueces	100 g

### Decoración

<b>Sunset Glaze</b>	<b>80 g</b>
Queso Azul	480 g
Crema de leche	80 g
Nueces	100 g



## PREPARACIÓN

### Masa

- Colocar en la amasadora los huevos, el agua, **Tegral Panettone** y **Levadura Okedo Brown**. Amasar aproximadamente 5 minutos a velocidad lenta y 3 minutos en rápida.
- Agregar la manteca y seguir amasando aproximadamente 3 minutos más en velocidad rápida, hasta lograr una correcta red de gluten.
- Incorporar el queso azul y las nueces troceadas e integrarlos con amasado lento.
- Dejar descansar 10 minutos en torno cubierta con plástico.
- Cortar porciones de 100 g. Estirar y formar cabos de 25 cm de largo. Armar grupos de cinco cabos y trenzar.
- Fermentar hasta que duplique su volumen.

### Decoración

- Para la crema de queso azul batir el queso azul con la crema de leche hasta que quede untuosa. Colocar en manga y reservar en frío hasta el momento de usar.
- Rociar las piezas con **Sunset Glaze** diluido al 10% con agua
- Hornear a +/- 170° C durante 30 minutos aproximadamente.
- Una vez frías, decorar con crema de queso azul y nueces.



# DONA APPLE CRUMBLE



## RENDIMIENTO

- Rinde 43 unidades de 90 g c/u aproximadamente.



## INGREDIENTES

### Masa

Harina 000	1000 g
<b>Easy Panettone</b>	<b>200 g</b>
Azúcar	250 g
Agua	400 g
Huevo	160 g
Manteca	120 g
<b>Levadura Okedo Brown</b>	<b>30 g</b>
Esencia de vainilla	20 g

### Craquelado

Manteca	280 g
Azúcar	280 g
Harina 0000	280 g

### Decoración

<b>Topfil Manzana</b>	<b>800 g</b>
Nueces	200 g
Chips de Manzana	43 u



## PREPARACIÓN

### Masa

- Colocar todos los ingredientes en amasadora excepto la manteca.
- Amasar durante 3 minutos en velocidad lenta y 5 minutos en velocidad rápida.
- Incorporar la manteca pomada.
- Seguir amasando en velocidad rápida durante 3 minutos más, hasta obtener una correcta red de gluten.
- Pasar por sobadora hasta lograr un espesor de 2 cm aproximadamente. Cortar con cortante de dona
- Estibar en placas previamente rociadas con desmoldante **Spraylix**.

### Craquelado

- Para el craquelado batir la manteca pomada con el azúcar e incorporar la harina.
- Cubrir con el craquelado.
- Dejar fermentar por aproximadamente 120 minutos a 28°C con humedad relativa del 85%.
- Hornear a 200°C por 8 minutos aproximadamente.

### Decoración

- Decorar con **Topfil Manzana**, nueces troceadas y chips de manzana.



# DONA BLACK



## RENDIMIENTO

- Rinde 43 unidades de 85 g c/u aproximadamente.



## INGREDIENTES

### Masa

Harina	1000 g
<b>Easy Panettone</b>	<b>200 g</b>
Azúcar	250 g
Agua	480 g
Huevo	160 g
Manteca	120 g
<b>Levadura Okedo Brown</b>	<b>30 g</b>
Cacao negro	100 g
Carbón activado en polvo	30 g

### Buttercream

<b>Ovablanca</b>	<b>350 g</b>
Agua	140 g
Manteca	490 g
Esencia de vainilla	10 g

### Decoración

<b>Carat Decorcrem Blanco</b>	<b>430 g</b>
Galletitas mini	70 g



## PREPARACIÓN

### Masa

- Colocar todos los ingredientes en amasadora excepto la manteca.
- Amasar durante 3 minutos en velocidad lenta y 5 minutos en velocidad rápida.
- Incorporar la manteca pomada. Seguir amasando en velocidad rápida durante 3 minutos más, hasta obtener una correcta red de gluten.
- Pasar por sobadora hasta lograr un espesor de 2 cm aproximadamente. Cortar con cortante de dona.
- Estibar en placas previamente rociadas con desmoldante **Spraylix**.
- Dejar fermentar por aproximadamente 120 minutos a 28°C con humedad relativa del 85%.
- Hornear a 200°C por 8 minutos aproximadamente.

### Buttercream

- Para realizar la buttercream mezclar **Ovablanca** y el agua, batir a máxima velocidad durante 10 minutos, hasta obtener merengue italiano.
- Incorporar la manteca pomada de manera gradual, batir hasta que se incorpore por completo con el merengue. Finalmente, agregar la esencia de vainilla.
- Una vez frías las donas, cortar y rellenar con buttercream.

### Decoración

- Decorar la superficie con **Carat Decorcrem Blanco** y trocitos de galletitas mini.



# DONA ✨ CHOCOTORTA



## RENDIMIENTO

- Rinde 43 unidades de 90 g c/u aproximadamente.



## INGREDIENTES

### Masa

Harina 000	1000 g
Cacao amargo	50 g
<b>Easy Panettone</b>	<b>200 g</b>
Azúcar	250 g
Agua	430 g
Huevo	160 g
Manteca	120 g
<b>Levadura Okedo Brown</b>	<b>30 g</b>
Esencia de vainilla	20 g

### Crema chocotorta

<b>Dulce de Leche Puratos</b>	<b>750 g</b>
<b>Chantypak</b>	<b>300 g</b>
Queso Crema	300 g

### Decoración

<b>Carat Decorcrem Semiamargo</b>	<b>430 g</b>
Galletitas de chocolate	43 u



## PREPARACIÓN

### Masa

- Colocar todos los ingredientes en amasadora excepto la manteca.
- Amasar durante 3 minutos en velocidad lenta y 5 minutos en velocidad rápida.
- Incorporar la manteca pomada. Seguir amasando en velocidad rápida durante 3 minutos más, hasta obtener una correcta red de gluten.
- Pasar por sobadora hasta lograr un espesor de 2 cm aproximadamente. Cortar con cortante de dona.
- Estibar en placas previamente rociadas con desmoldante **Spraylix**.
- Dejar fermentar por aproximadamente 120 minutos a 28°C con humedad relativa del 85%.
- Hornear a 200°C por 8 minutos aproximadamente.

### Crema chocotorta

- Para la crema chocotorta, batir el **Dulce de Leche Puratos** junto con el queso crema. Por último, incorporar **Chantypak**.
- Reservar en manga con boquilla rizada.

### Decoración

- Cortar las donas y rellenarlas con crema chocotorta.
- Decorar la superficie con **Carat Decorcrem Semiamargo** y trocitos de galletitas de chocolate.



# DONA DE MANÍ



## RENDIMIENTO

- Rinde 43 unidades de 90 g c/u aproximadamente.



## INGREDIENTES

### Masa

Harina 000	1000 g
<b>Easy Panettone</b>	<b>200 g</b>
Azúcar	250 g
Agua	400 g
Huevo	160 g
Manteca	120 g
<b>Levadura Okedo Brown</b>	<b>30 g</b>
Esencia de vainilla	20 g

### Crema de maní

<b>Carat Supercrem Maní</b>	<b>750 g</b>
<b>Chantypak</b>	<b>300 g</b>

### Relleno de maní oscuro

<b>Carat Coverlux Leche</b>	<b>225 g</b>
<b>Carat Supercrem Maní</b>	<b>125 g</b>



## PREPARACIÓN

### Masa

- Colocar todos los ingredientes en amasadora excepto la manteca.
- Amasar durante 3 minutos en velocidad lenta y 5 minutos en velocidad rápida.
- Incorporar la manteca pomada. Seguir amasando en velocidad rápida durante 3 minutos más, hasta obtener una correcta red de gluten.
- Pasar por sobadora hasta lograr un espesor de 2 cm aproximadamente. Cortar con cortante de dona
- Estibar en placas previamente rociadas con desmoldante **Spraylix**.
- Dejar fermentar por aproximadamente 120 minutos a 28°C con humedad relativa del 85%.
- Hornear a 200°C por 8 minutos aproximadamente.

### Crema de maní

- Para la crema de maní, batir **Supercrem Maní** con **Chantypak** hasta obtener una crema sedosa.
- Reservar en Manga.

### Relleno de maní oscuro

- 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.



Continúa en la página siguiente.



# DONA DE MANÍ



## RENDIMIENTO

- Rinde 43 unidades de 90 g c/u aproximadamente.



## INGREDIENTES

### Relleno de maní claro

Carat Coverlux Blanco	110 g
Carat Supercrem Maní	50 g

### Decoración

Carat Decorcrem Semiamargo	430 g
Bocaditos de maní	43 u



## PREPARACIÓN

### Relleno de maní claro

- 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 maní

- 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 de maní oscuro y esparcir de manera uniforme con una espátula. Colocar en cámara de frío para que tome consistencia, evitando que solidifique por completo.
- Verter la totalidad del relleno de maní claro, y esparcir y llevar nuevamente a cámara de frío, evitando que solidifique por completo.
- Finalmente verter la segunda mitad del relleno de maní oscuro, cubrir y alisar la superficie. Enfriar evitando que solidifique por completo y mediante un cuchillo cortar piezas de 2,5 x 2,5 cm.

### Decoración

- Cortar las donas y rellenarlas con la crema de Maní.
- Decorar la superficie con **Carat Decorcrem Semiamargo**, copitos de **Carat Supercrem Maní** y trocitos de bocaditos de maní,





**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)

Síganos en:

