



**¡Día de la  
Madre!**

**RECETAS** para  
sorprender a mamá  
en su día !

Encontrá los videos  
de las recetas en  
nuestro canal  
de YouTube

# — Tarta Individual —

*de manzanas y dulce de leche*



# Tarta individual

## de manzanas y dulce de leche

### Ingredientes base:

Tegral Satin Crem Cake	100 g
Mimetic 32	50 g
Mix frutos rojos congelados	30 g

### Proceso:

- Mezclar todos los ingredientes hasta formar un arenado.
- Disponer y apretar en la base del molde unos 45 g de la mezcla.
- Llevar a un horno de 180° C por 15 minutos, dejar enfriar y reservar.

### Ingredientes manzanas :

Manzanas golden	350 g
Manteca	35 g
Dulce de leche	80 g
Chantypak	60 g
Gelatina sin sabor	10 g
Agua	50 g
Harmony Cold	c/n

### Proceso:

- Hidratar la gelatina con el agua y reservar.
- Pelar las manzanas, y cortarlas en cubos pequeños, de menos de 1 cm.
- En una cacerola mediana, derretir la manteca a fuego suave. Agregar los cubitos de manzanas. Cocinar unos minutos, removiendo frecuentemente para que se vayan dorando. Las manzanas deben quedar blanditas, agregar el dulce de leche hasta que quede como una salsa e incorporamos la crema Chantypak, remover. Una vez que la crema se haya incorporado, fuera del fuego, añadir la gelatina hidratada, y mezclar hasta que se disuelva.
- Disponer de unos moldes de silicona.
- Rellenarlos con la preparación de manzana, y congelar inmediatamente.
- Luego desmoldar, pintar con Harmony Cold y disponer sobre la base crocante de frutos rojos.
- Decorar con unos finos gajos de manzana previamente pintados con Harmony Cold.

### Tips & Trucos:

- Si no cuentas con un molde de silicona como el graficado en la foto, puedes emplear aros o cinturas metálicos ya sea redondo o cuadrado y ajustar el tamaño de la base de la tarta a dicho molde.

Rendimiento
   
 aproximado:
   
 4 unidades de 170 g



# — Lingote —

*de chocolate, dulce de leche  
y almendras*



# Lingote

## de chocolate, dulce de leche y almendras

### Ingredientes moussé de avellanas:

Crema Chantypak .....	600 g
Leche .....	240 g
Bavaroise Neutro .....	100 g
Carat Coverlux Leche .....	240 g
Carat Supercrem	
Avellanas .....	120 g

### Proceso:

- Batir la crema a medio punto y reservar.
- Calentar la leche entre 55° a 60° C y mezclar con el Bavaroise Neutro.
- Derretir el Carat Coverlux junto al Carat Supercrem Avellanas y añadir con la mezcla de leche y Bavaroise.
- Por último mezclar con la crema semi batida, colocar la preparación en una manga y disponer dentro de los moldes de aproximadamente 100 g c/u.
- Llevar al freezer.

### Ingredientes para el baño:

Carat Coverlux Leche .....	500 g
Aceite .....	50 g
Almendras tostadas y picadas .....	150 g

### Proceso:

- Derretir el Carat Coverlux Leche agregar el aceite y las almendras y utilizar a 35° C.

### Ingredientes terminación:

Baño .....	700 g
Dulce de leche Puratos .....	500 g

### Proceso:

- Desmoldar la mousse congelada y bañar en el coating hasta la mitad y dejar enfriar.
- Por último terminar con copos de dulce de leche y trocitos de almendras.

### Tips & Trucos:

- Si no cuentas con un molde de como el graficado en la foto, puedes realizar el semifrío en plancha, congelarlo en freezer y al sacarlo desmoldarlo y cortarlo en porciones mediante un cuchillo caliente. Luego enviarlo al freezer por media hora más y continuar el procedimiento según receta.
- Se puede reemplazar el producto Bavarois Neutro por 15 g de gelatina hidratada en 75 g de agua y activada.

Rendimiento aproximado:  
12 unidades de 150 g



**Tarta individual**  
*de frutos rojos*



# Tarta individual de frutos rojos

## Ingredientes base:

Tegral Patacrout .....	500 g
Mimetic 32 .....	200 g
Huevos .....	75 g
Carat Coverlux Blanco .....	500 g
Colorante rojo liposoluble .....	c/n

## Proceso:

- Mezclar todos los ingredientes hasta formar una masa lisa.
- Estirar y fonzar los moldes de tartaletas.
- Llevar a un horno de 180° C por 15 minutos, dejar enfriar y reservar.
- Derretir el Carat Coverlux Blanco a 42° C y colorear empleando la cantidad necesaria del colorante liposoluble rojo (mixear si es necesario para incorporar mejor el color).
- Una vez realizado colocar sobre una base adecuada la tartaleta boca abajo, bañar con el Carat Coverlux y dejar enfriar sin mover la tartaleta y reservar.
- Con el mismo Carat Coverlux rojo derretido estirarlo bien fino sobre una hoja de acetato, dejar lograr la primera cristalización y con un cortante de corazón realizar las decoraciones. Reservar.

## Ingredientes ganache de Moras:

Carat Coverlux Blanco .....	300 g
Manteca .....	40 g
Chantypak .....	50 g
Moras .....	75 g

## Proceso:

- En una cacerola mediana calentar la crema junto con las moras, mixear y tamizar y volcar sobre el Carat Coverlux Blanco, esperar unos minutos, mezclar y formar la ganache.
- Luego agregar la manteca pomada, mezclar y volcar en los moldes de tartaleta. Dejar enfriar.



# \_\_ Fault line cake \_\_



# Fault line cake

## Ingredientes bizcocho:

Tegral Satin Cream Cake.....	500 g
Huevo.....	180 g
Agua.....	130 g
Aceite.....	100 g

## Proceso:

- Mezclar todos los ingredientes por dos minutos y colocar en una placa con papel manteca o en cuatro aros de 16 cm de diámetro.
- Llevar a un horno de 180° C por 15 minutos, dejar enfriar.

## Ingredientes para el relleno:

Frutillas.....	400 g
Dulce de Leche Puratos.....	400 g
Crema Chantypak.....	600 g

## Proceso:

- Lavar y cortar las frutillas, mitad para rellenar la torta en cuartos y la otra mitad en rodajas gruesas para el borde.
- Batir la crema a velocidad media hasta lograr la consistencia deseada.
- Armar la torta montando una capa de bizcocho y arriba una de dulce de leche, encimar otra capa de bizcocho y arriba esparcir crema con frutillas cortadas en cuartos, superponer otra capa de bizcocho y una capa de dulce de leche, para terminar montando el cuarto bizcocho.
- Espatular una fina capa de crema sobre el pastel armado y llevar a la heladera por 15 minutos para que seque.
- Colocar las frutillas en rodajas sobre la crema como se ve en la foto.
- Colocar la crema chantypak en una manga pastelera y disponer una capa gruesa de crema arriba y abajo del sector decorado.
- Con una espátula y teniendo la torta en un plato giratorio alisar la crema.
- Por ultimo alisar la parte superior.

Rendimiento  
aproximado:  
1 unidad de 2000 g



# — Cake corazón —

*bañado en chocolate*



# Cake corazón bañado en chocolate

## Ingredientes bizcocho:

Tegral Satin Cream Cake	
Chocolate .....	250 g
Huevos .....	90 g
Agua .....	70 g
Aceite .....	50 g

## Proceso:

- Mezclar todos los ingredientes por dos minutos y colocar en una placa con papel manteca.
- Llevar a un horno de 180° C por 15 minutos, dejar enfriar y luego cortar 2 unidades con la forma de corazón del molde ya elegido.

## Ingredientes corazón de chocolate:

Carat Coverlux Leche .....	250 g
Molde de corazón facetado .....	1 u

## Proceso:

- Derretir el Carat Coverlux Leche de 42° C a 45° C.
- Disponer el chocolate dentro del molde, cubrir toda la superficie interna y retirar el excedente, dejar enfriar y repetir la operación y reservar.

## Ingredientes armado:

Supercrem Avellanas .....	150 g
Dulce de Leche Puratos .....	150 g
Carat Coverlux Semiamargo .....	50 g

## Proceso:

- Armar dentro del corazón una capa de dulce de leche Puratos y luego el Carat Supercrem Avellanas terminando por ultimo con el bizcocho de chocolate.
- Llevar al frío y desmoldar cuando el corazón despegue del molde.
- Terminar la presentación con unas líneas de Carat Coverlux Semiamargo y unos pedacitos de bizcocho y avellanas.

## Tips:

- Para terminar, también podemos pasar todo el borde del corazón por Carat Coverlux Leche y pegar las avellanas picadas caramelizadas.



**Verrine**  
*de frutos rojos*



# Verrine de frutos rojos

## Ingredientes crocante:

Tegral Satin Cream Cake 300 g  
 Mimetic 32 ..... 150 g

## Proceso:

- Mezclar todos los ingredientes formando un arenado.
- Luego colocar el arenado en una placa y cocinar en un horno a 180° C x unos 15 minutos o hasta que estén dorados, retirar del horno y dejar enfriar.

## Ingredientes mermelada de frutos rojos:

Mix frutos rojos congelados ..... 400 g  
 Azúcar ..... 200 g

## Proceso:

- Mezclar los frutos rojos con el azúcar y llevar a fuego medio hasta formar una mermelada de textura firme y reservar.

## Ingredientes:

Mix de frutos rojos ..... 600 g  
 Chantypak ..... 1100 g  
 Bavaroise Neutro ..... 300 g

## Proceso:

- Batir la crema vegetal Chantypak a velocidad media hasta formar una crema semibatida y reservar.
- Calentar la pulpa y mezclar con el Bavaroise Neutro. Por último, incorporar la crema semibatida en forma envolvente y colocar la mousse en una manga.
- Para el armado disponer el crocante en la base del vaso (30 g), rellenar con la mousse de frutos rojos hasta la mitad,(50 g) colocar una capa fina de mermelada de frutos rojos en el centro (15 g) y terminar con la mousse hasta arriba (50 g) , alisar con la ayuda de una espátula y llevar a frio por 1 hora.
- Para decorar disponer una cucharada de mermelada y unos frutos rojos (10 g).

Rendimiento  
 aproximado:  
 15 unidades de 150 g





Síganos en:  @puratosargentina  @puratos\_arg  @puratosdeargentina

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](mailto:argentinainfo@puratos.com) | web: [www.puratos.com.ar](http://www.puratos.com.ar)