

NUEVO

# SATIN

## *Multicereal*



# SATIN

## Multicereal

Premezcla para elaborar budines y muffins saludables.

Contiene  
**Harina integral**  
y **cuatro semillas:**



GIRASOL



LINO



AVENA



SÉSAMO BLANCO

Presentación: 5 kg | COD: 4017603

## SALUD & Bienestar



# Tarta invertida de Peras



**Sofia Bruno**  
Asesora Técnica

# Tarta invertida de Peras



## INGREDIENTES

### Base

Tegral Satin Cake Multicereal	1000 g
Huevos	350 g
Aceite	200 g
Agua	250 g

### Armado

Peras	1500 g
Azúcar	500 g
Agua	200 g



## PROCEDIMIENTO

- Colocar los líquidos junto al **Tegral Satin Cake Multicereal** en la batidora, con ayuda de una paleta batir a velocidad media por 2 minutos.
- Reservar en una manga pastelera.

- Realizar un caramelo líquido con el azúcar y el agua, llevar el azúcar a caramelo rubio y desglasar con el agua caliente.
- Revolver hasta que quede unido y dejar enfriar.
- Pelar las peras y cortar en gajos (12 gajos por pera).
- En un molde para torta de 20 cm aplicar nuestro desmoldante en aerosol **Spraylix**, colocar 50 g de caramelo líquido y acomodar las peras.
- Verter 300 g de la base.
- Hornear a 180°C por 30 minutos.
- Desmoldar en caliente.



## RENDIMIENTO

- Rinde 6 piezas / porciones de 400 g.

# Alfajores rellenos de Frambuesa





# Alfajores rellenos de Frambuesa



## INGREDIENTES

### Tapas

Tegral Satin Cake Multicereal	500 g
Harina 0000	125 g
Fécula de Maíz	125 g
Mimetic32	200 g
Huevos	120 g

### Armado

Fruitfil Frambuesa	500 g
--------------------	-------



## PROCEDIMIENTO

- Colocar los ingredientes secos con la materia grasas en el bowl de la batidora, y con ayuda de la paleta o lira, arenar.
- Incorporar los huevos y unir hasta lograr una masa homogénea.
- Estirar la masa de 4 mm, cortar con cortante N°5.
- Hornear sobre lámina antiadherente por 12 minutos a 180°C.

- Para cada alfajor, disponer en una tapa el **Fruitfil Frambuesa** y terminar con otra tapa por encima.



## RENDIMIENTO

- Rinde 60 piezas / porciones de 35 g.

# Muffins con chocolate y nuez



# Muffins con chocolate y nuez



## INGREDIENTES

### Muffins

Tegral Satin Cake Multicereal	1000 g
Huevos	350 g
Agua	250 g
Aceite	200 g
Carat Coverlux Semiamargo Sin Azúcar	100 g
Nueces	100 g

### Crumble

Harina	150 g
Mantequilla de maní	50 g
Mimetic32	50 g
Azúcar	100 g



## PROCEDIMIENTO

- Colocar los líquidos junto al **Tegral Satin Cake Multicereal** en la batidora, con ayuda de una paleta batir a velocidad media por 1:30 minutos.
- Incorporar las nueces y el **Carat Coverlux Sin Azúcar** y mezclar evitando sobre batir.
- Disponer en molde de muffin con pirotín de papel, llenar a  $\frac{3}{4}$  del papel.
- Colocar 20 g de crumble sobre cada muffin y hornear a 180°C por 20/30 minutos dependiendo del tamaño elegido.

- Colocar todos los ingredientes en un bowl e integrarlos hasta que quede la textura de arena.
- Reservar en frío.

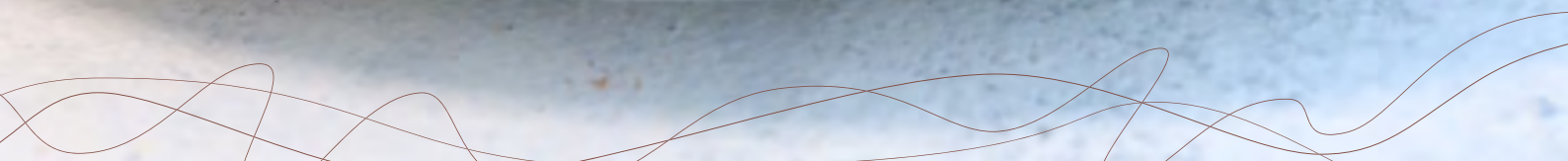


## RENDIMIENTO

- Rinde 24 piezas / porciones de 70 g.



# Cuadrados de Manzana y Granola



# Cuadrados de Manzana y Granola



## INGREDIENTES

### Granola

Coco rallado	200 g
Miel	200 g
Frutos secos	280 g
Avena	100 g
Aceite	80 g
Canela	6 g
Jugo de naranja	40 g

### Relleno

Manzana verde	1000 g
Azúcar	100 g
Canela	5 g
Jugo de limón	20 g
Ralladura de limón	5 g

### Base

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



## TIPS & TRUCOS

- Para evitar que la granola se dore rápidamente se puede cubrir con papel aluminio.



## PROCEDIMIENTO

- Mezclar todos los ingredientes, disponerlos en una placa de horno y secarlos durante 15 minutos.
- Remover y reservar.

- Pelar y cortar en cubos la manzana y agregarles el jugo de limón.
- Colocar en una cacerola junto con el azúcar y cocinar hasta que apenas se ablande.
- Retirar del fuego y agregar la canela y la ralladura de limón.

- Colocar todos los ingredientes en el bowl de la batidora y con ayuda de la paleta o lira, batir por 2 minutos a velocidad media.
- Rociar una bandeja de horno de 30 x 40 cm con nuestro desmoldante en aerosol **Spraylix**, verter esta preparación, sobre la misma la manzana y por último la granola.
- Llevar a un horno a 170°C por 40 minutos.



## RENDIMIENTO

- Rinde 12 piezas / porciones de 10 x 10 cm.

# Cookies con avena y pasas



# Cookies con avena y pasas



## INGREDIENTES

### Cookies

Tegral Satin Cake Multicereal	1000 g
Mimetic32	200 g
Huevos	120 g
Pasas de uva	80 g
Avena	80 g



## PROCEDIMIENTO

- Colocar Tegral Satin Cake Multicereal, Mimetic32 y huevos en la batidora, batir hasta lograr una masa homogénea.
- Incorporar la mitad de la avena y las pasas de uva.
- Pesar cookies de 60 g y aplastarlas sobre la avena restante.
- Disponerlas en una placa de horno sobre una lámina antiadherente.
- Cocinar por 12 minutos a 180°C.



## RENDIMIENTO

- Rinde 24 piezas / porciones de 60 g.

# Budín con arándanos





# Budín con arándanos



## INGREDIENTES

### Budín

Tegral Satin Cake Multicereal	1000 g
Huevos	350 g
Aceite	200 g
Agua	250 g
Arándanos congelados	250 g



## PROCEDIMIENTO

- Colocar los líquidos junto al **Tegral Satin Cake Multicereal** en la batidora, con ayuda de una paleta batir a velocidad media por 1:30 minuto.
- Incorporar los arándanos y mezclar evitando sobre batir.
- Disponer en los moldes de papel 350 g de la preparación y hornear a 180°C por 35 minutos o hasta introducir un palillo y que salga seco.



## RENDIMIENTO

- Rinde 6 piezas / porciones de 340 g.

# Financier de almendras



# Financier de almendras



## INGREDIENTES

### Financier

Tegral Satin Cake Multicereal	400 g
Harina de almendras	100 g
Huevos	175 g
Agua	125 g
Aceite	100 g

### Baño

Carat Coverlux Semiamargo Sin Azúcar	500 g
Almendras tostadas y picadas	100 g



## PROCEDIMIENTO

- Colocar todos los ingredientes en el bowl de la batidora y con ayuda de la paleta o lira, batir por 2 minutos a velocidad media.
- Disponer en moldes de financier (llenarlos hasta la mitad de la capacidad)
- Hornear en un horno a 180°C por 15/20 minutos, dependiendo del tamaño.
- Verificar insertando un palillo, el cual debe salir seco.

- Fundir el **Carat Coverlux Sin Azúcar** a 45°.
- Sumergir el financier, y depositarlo sobre una placa antiadherente.
- Antes de que solidifique el baño, decorar con las almendras en la superficie.



## RENDIMIENTO

- Rinde 25 piezas / porciones de 50 g.

# Stick de semillas



# Stick de semillas



## INGREDIENTES

### Stick

Tegral Satin Cake Multicereal	500 g
Harina 0000	250 g
Mimetic32	200 g
Huevos	120 g
Mix de semillas	100 g

### Baño

Carat Coverlux Semiamargo Sin Azúcar	200 g
--------------------------------------	-------



## PROCEDIMIENTO

- Colocar los secos con la materia grasas en el bowl de la batidora, y con ayuda de la paleta o lira, arenar.
- Incorporar los huevos y unir hasta lograr una masa homogénea.
- Estirar la masa de 4 mm, espolvorear las semillas de ambos lados y pasar el palote para que queden pegadas.
- Refrigerar 30 minutos.
- Cortar sticks de 3 mm x 15 cm.
- Hornear sobre lámina antiadherente por 12 minutos a 180°C.
- Dejar enfriar.

- Fundir el Carat Coverlux Sin Azúcar a 45° y sumergir 1/3 del stick.
- Depositar en lámina antiadherente hasta que opaque.

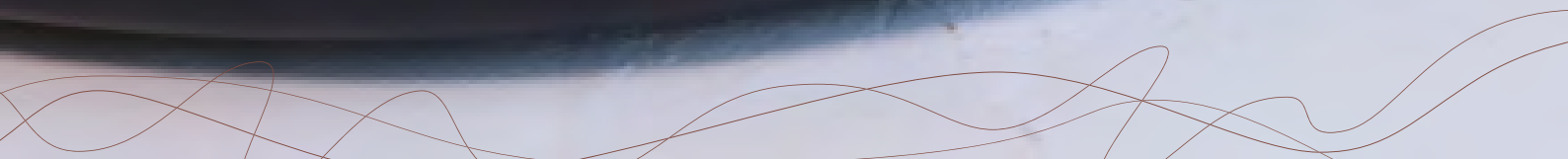


## RENDIMIENTO

- Rinde 50 piezas / porciones de 20 g.



# Lingotes de limón y semillas



# Lingotes de limón y semillas



## INGREDIENTES



## PROCEDIMIENTO

### Base

Tegral Satin Cake Multicereal	1000 g
Huevos	350 g
Agua	250 g
Aceite	200 g

- Colocar todos los ingredientes en el bowl de la batidora y con ayuda de la paleta o lira, batir por 2 minutos a velocidad media.
- Colocar en una placa de horno de 60 x 40 cm con lámina antiadherente y cocinar a 180°C por 15 minutos.
- Una vez fría, cortar la plancha en dos de modo que queden dos planchas de 30 x 40 cm.

### Relleno

Cremy 4x4	350 g
Jugo de limón	200 g
Agua	800 g

- Colocar todos los ingredientes en la batidora y con ayuda del globo, batir por 4 minutos a velocidad alta. Reposar 10 minutos antes del uso.
- Sobre una de las bases colocar el 80% de la crema de limón.
- Colocar el segundo bizcocho sobre la crema y espatular el 20% del relleno restante.
- Llevar a frío por 30 minutos.
- Cortar lingotes de 12 x 4 cm.

### Decoración

Ambiente	500 g
Cascaritas de limón confitadas	30 g

- Batir la crema **Ambiente** a velocidad media hasta lograr el punto.
- Colocarla en una manga con pico Saint Honore y decorar cada lingote.
- Terminar con cascaritas de limón confitadas.



## RENDIMIENTO

- Rinde 22 piezas / porciones de 12 x 4 cm.



Seguinos 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)