

RECETARIO

VIVAFIL FRAMBUESA



VIVAFIL FRAMBUESA

Relleno termoestable de frambuesa para productos de repostería y confitería.

Presentación: BALDE 4 KG | **Código:** 4023019 | **Vida útil:** 6 meses

Forma de uso: Listo para usar



APARIENCIA Y PERCEPCIÓN FRUTAL

FÁCIL MANIPULACIÓN

Consistencia ideal para aplicar y dosificar.

GRAN SABOR

Sabores genuinos que perduran aún luego de la cocción / congelado.

ELABORACIONES CROCANTES

No liberan agua en la cocción.

RESISTENCIA A LA COCCIÓN

Mantienen su forma y no se queman, generando menos desperdicio y productos visualmente más atractivos.

RESISTENCIA A LA CONGELACIÓN

Mantienen la estructura y no liberan agua en procesos de congelado y descongelado.

Un producto **sumamente versátil**, ideal para preparar un sin fin de elaboraciones!



FACTURAS



MUFFINS



CHEESECAKE



Pasta frolla de frambuesa



INGREDIENTES

Masa

Tegral Sablé	1000 g
Mimetic 32	400 g
Huevos	150 g
Polvo de hornear	10 g

Relleno

Vivafil Frambuesa	1000 g
--------------------------	---------------

TRUCOS & RECOMENDACIONES

- Pincelar las tiras de la tarta con **Sunset Glaze**, cocinar a 180°C por 30 minutos.
- Luego de la cocción puede pintarse con **Brillo Multiusos** para una mejor terminación.

PROCEDIMIENTO

Base

- Colocar todos los ingredientes en una batidora y mezclar con el accesorio "lira o paleta" hasta integrar sin amasar.
- Dejar reposar la masa en frío por 30 minutos.
- Estirar la masa hasta un espesor de 4 milímetros aproximadamente y forrar moldes para tarta, de 20 cm de diámetro por 2,5 cm de alto.
- Reservar el resto de la masa para la terminación.

Relleno

- Rellenar cada tarta con 250 g de **Vivafil Frambuesa**.
- Cubrir el relleno con finas tiras de masa cruzadas entre sí, formando un enrejado para finalizar el armado

RENDIMIENTO

- **Rinde 4 unidades de 650 g c/u aproximadamente.**



Corona de frambuesa



INGREDIENTES

Masa

Harina 0000	1000 g
Easy Factura	200 g
Azúcar	50 g
Okedo Brown	15 g
Agua	485 g

Empaste

Mimetic 32	500 g
-------------------	--------------

Relleno

Vivafil Frambuesa	750 g
Sunset Glaze	c/n

TRUCOS & RECOMENDACIONES

- Una vez cocinadas, pintar con **Brillo Multiusos** y decorar con **Carat Coverlux Semiamargo** o **Blanco**.

PROCEDIMIENTO

Base

- Amasar en velocidad lenta 2 minutos y 8 minutos a velocidad rápida hasta lograr un buen desarrollo de la red de gluten.
- Estirar de forma rectangular sobre la mesada y reservar.

Empaste

- Cortar un rectángulo de **Mimetic 32** y colocarlo sobre la masa, de manera tal que ocupe la mitad del rectángulo para poder ensobrar la misma.
- Por medio de una laminadora o sobadora, dar una vuelta simple y llevar a refrigeración por 20 minutos.
- Repetir esta operación 2 veces más, hasta obtener un total de 3 vueltas simples.
- Afinar la masa hasta un espesor de 5 mm.
- Cortar cuadrados de 8 cm x 8 cm.
- Estirar las puntas del cuadrado hacia el centro del mismo y presionar para que se suelden, luego estibar en una lata para horno y llevar a fermentar por 90 minutos a 30°C.

Relleno

- Una vez fermentadas las coronas, pintarlas con **Sunset Glaze** para lograr un buen color durante el horneado.
- Con una manga, colocar 20 g de **Vivafil Frambuesa** sobre la corona.
- Cocinar a 210°C por 14 minutos.

RENDIMIENTO

- Rinde **37 unidades 65 g c/u** aproximadamente.



Alfajor cordobés de frambuesa



INGREDIENTES

Tapas

Tegral Satin Cream Cake Vainilla	500 g
Harina	150 g
Almidón	50 g
Manteca	150 g
Huevo	150 g
Miel	10 g
Cacao Amargo	10 g

Relleno

Vivafil Frambuesa	450 g
--------------------------	--------------

Glasé

Ovablanca	500 g
Agua	200 g

PROCEDIMIENTO

Tapas

- Integrar todos los ingredientes hasta formar una masa homogénea, evitando amasar demasiado para no generar liga.
- Cortar círculos de unos 7 cm de diámetro y colocarlos sobre una bandeja para horno, previamente enmantecada o con una placa siliconada, llevar a frío durante 30 minutos.
- Cocinar a 170°C durante 12 minutos aproximadamente, luego dejar enfriar.

Relleno

- Una vez frías las tapas, rellenar con 15 g de **Vivafil Frambuesa** la mitad de las mismas.
- Colocar las tapas restantes sobre el relleno presionando levemente.

Glasé

- Batir ambos ingredientes por 1 minuto a velocidad media, manteniendo la transparencia de la preparación.
- Colocar los alfajores sobre una rejilla y bañarlos completamente con el glasé.
- Dejarlos a temperatura ambiente hasta que se sequen.

RENDIMIENTO

- Rinde 29 unidades de 50 g c/u aproximadamente.



Pepas de frambuesa



INGREDIENTES

Masa

Tegral Sablé	1000 g
Mimetic 32	400 g
Huevos	150 g

Relleno

Vivafil Frambuesa	250 g
--------------------------	--------------

TRUCOS & RECOMENDACIONES

- En el momento de realizar los cilindros, estos pueden pintarse con clara de huevo y luego se pasan por azúcar común, esto dará una mejor vista a las pepas.

PROCEDIMIENTO

Masa

- Colocar todos los ingredientes en una batidora y mezclar con el accesorio "lira o paleta" hasta integrar sin amasar.
- Dejar reposar la masa en frío por 30 minutos.
- Formar un cilindro de 3 cm de diámetro.
- Cortar rodajas de 1 cm y acomodar las piezas sobre una bandeja para horno.
- Presionar con el dedo el centro, formando una cavidad.
- Llevar a frío por 15 minutos.

Relleno

- Retirar las masas del frío y con la ayuda de una manga, dosificar 5 g de **Vivafil Frambuesa** dentro de cada cavidad.
- Cocinar a 180°C por 10 a 12 minutos.

RENDIMIENTO

- **Rinde 136 unidades de 17 g c/u aproximadamente.**



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 | web: www.puratos.com.ar

Síganos en:

