

*Cada creación
de pastelería tiene una
historia que contar*



**Reinventamos
la pastelería**
conservando su
tradición y gran sabor

Cada creación de pastelería tiene una historia que contar

Los consumidores buscan cada vez más **elaboraciones de pastelería auténticas y deliciosas, de texturas y sabores emocionantes**. Anhelan conocer cada una de las historias detrás de sus recetas de pastelería preferidas.

En estos últimos años, también se han interesado en **comprender sobre el impacto de los alimentos en la salud y también en el planeta**.

Al compartir las historias detrás de cada elaboración y reinventando la pastelería junto con ustedes, queremos ayudarlos a responder estas necesidades tan presentes hoy en los consumidores.

Reinventar la pastelería es partir de una **elaboración clásica y tradicional**, junto a su auténtica receta e historia para luego reversionarla en diversas formas en línea con las nuevas tendencias: de **manera creativa, saludable y sustentable**.

“**Cada creación de pastelería tiene una historia que contar**” y queremos ayudarlos a crear sus propias historias de pastelería para sorprender y deleitar a sus clientes, haciendo también crecer su negocio.

Reinventamos la pastelería conservando su tradición y gran sabor

CLÁSICO

Elaboración clásica y tradicional de la pastelería

CREATIVO

Jugar con distintos sabores, texturas y formatos

SALUD & BIENESTAR

Incorporar granos y semillas, reducción de azúcar, etiqueta limpia

SUSTENTABLE

Ingredientes sostenibles, Plant-Based y Cacao-Trace

Lemon Pie



Clásico



Creativo



Saludable



Sustentable



Lemon Pie

Clásico



Cada creación de pastelería tiene una historia que contar

Cuenta la historia que la receta de la crema de limón nace en Inglaterra debido a los protestantes en el S XVIII y que su receta viajó hacia América del Norte para el año 1700 a través de los quakers. Sin embargo, la misma carecía de merengue ya que el huevo y el azúcar eran ingredientes caros para estos colonos.

La cocinera estadounidense Eliza Leslie Goodwell popularizó esta receta en USA, sin embargo fue Alexandre Fresche (pastelero suizo) quien incorporó los merengues a la preparación. Elaborando así un sabroso lemon pie tal cual lo conocemos hoy.

INGREDIENTES

Base

Tegral Sablé	1000 g
Margarina	400 g
Huevos	150 g

Crema de limón

Cremy 4x4	700 g
Leche	1200 g
Agua	1000 g
Bavarois Neutro	300 g
Jugo de limón	300 g
Ralladura de limón	40 g
Manteca	200 g

Merengue

Ovablanca	1500 g
Agua	600 g

TIPS & TRUCOS

- Colocar sobre el merengue rodajas de limón o cáscaras caramelizadas.

PROCEDIMIENTO

Base

- Mezclar con paleta el **Tegral Sablé** junto con la margarina, hasta formar un arenado.
- Por último incorporar los huevos y formar una masa homogénea.
- Estirar la masa hasta un espesor de 5 mm, forrar moldes de 22 cm de diámetro y cocinar por 25 minutos a 180°C.
- Dejar enfriar y desmoldar.

Crema de limón

- Hervir el agua junto con el jugo y las ralladuras de limón.
- Mezclar el **Bavarois Neutro** con la **Cremy 4x4** y agregar la leche caliente, revolver para homogeneizar.
- Añadir el agua caliente a la mezcla de la crema pastelera y mezclar bien, sin dejar grumos.
- Cuando descienda la temperatura de la preparación a unos 40°C, incorporar la manteca hasta integrar, de ser necesario, mixear la preparación, de esta manera quedará más suave.
- Colocar 450 g de crema en cada base.

Merengue

- Batir ambos ingredientes hasta obtener la consistencia necesaria.
- Colocar el merengue con una espátula sobre el superficie de la tarta.
- Con un soplete, quemar suavemente la superficie del merengue.

RENDIMIENTO

- **7 unidades de 1200 g c/u aproximadamente.**

Lemon Pie

Creativo



Cada creación de pastelería tiene una historia que contar

Reinventamos el clásico lemon pie en esta divertida presentación "el lemon pie de cabeza".

Fusionamos el clásico lemon pie con el entremet usando **Chantypak**, **Bavaois Neutro** y **Ovablanca**.

Un despertar para tus sentidos.

INGREDIENTES

Base

Tegral Sablé	250 g
Manteca	100 g
Huevos	35 g
Ralladura de limón	10 g

Mousse de limón

Belcolade Selection Blanco	300 g
Jugo de limón	100 g
Agua	100 g
Bavaois Neutro	120 g
Chantypak	500 g
Ralladura de limón	30 g

PROCEDIMIENTO

Base

- En un bowl incorporar los huevos, la ralladura, la manteca y **Tegral Sablé**.
- Batir con lira por 1 minuto en velocidad baja y 2 minutos en velocidad media o hasta que se forme una masa homogénea.
- Colocar la masa en una plancha o bandeja de 60 cm x 40 cm cubierta con Silpat o lámina de silicona y estirar de 0,3 cm de grosor aproximadamente.
- Refrigerar 10 minutos.
- Sacar del frío y cortar círculos de 8 cm de diámetro.
- Hornear a 180°C por 12 minutos aproximadamente.

Mousse de limón

- Fundir **Belcolade Selection Blanco**.
- Calentar el jugo y la ralladura de limón a 70°C.
- Mezclar con el chocolate y formar una ganache.
- Agregar **Bavaois Neutro** y mezclar hasta incorporar.
- Incorporar **Chantypak** batida a medio punto con movimientos envolventes hasta obtener una textura homogénea.
- Colocar la preparación en moldes de silicona.
- Congelar.

(Continúa en la siguiente página)

Lemon Pie

Creativo



Base de Merengue Seco

Ovablanca	250 g
Agua	100 g

Armado y Decoración

Miroir Neutre	500 g
Agua	60 g
Gelatina	15 g
Colorante amarillo	2 g

Base de Merengue Seco

- Incorporar el agua con **Ovablanca**.
- Batir con globo en velocidad alta por 10 minutos.
- Manguear con boquilla lisa sobre silpat en forma de círculo.
- Hornear por 2 horas a 80°C.

Armado y Decoración

- Hidratar la gelatina con el agua.
- Calentar la gelatina a 40°C.
- Calentar **Miroir Neutre** a 40°C y mezclar con la gelatina.
- Agregar el colorante amarillo y homogeneizar.
- Retirar del frío los mousses de limón y bañar.
- Colocarlos sobre la base de galleta.
- Una vez armados, ubicar sobre el merengue la base de galleta y mousse de limón.

RENDIMIENTO

- 12 unidades de 170 g c/u aproximadamente.

Lemon Pie Sin Azúcar

Saludable



Cada creación de pastelería tiene una historia que contar

Reinventamos el clásico lemon pie de una manera saludable haciéndolo sin azúcar, gracias a **Satin Cream Cake Sin Azúcar**.

INGREDIENTES

Base

Satin Cream Cake Sin Azúcar	500 g
Harina integral	200 g
Mimetic 32	200 g
Huevos	100 g
Ralladura de limón	1 u

Crema de limón

Leche	1000 cm ³
Yemas	80 g
Almidón de maíz	100 g
Jugo de limón	140 g
Ralladura de limón	2 u
Manteca	100 g
Stevia	10 g

Merengue

Claros	120 g
Eritritol	180 g
Cremor tártaro	5 g

PROCEDIMIENTO

Base

- Mezclar **Satin Cream Cake Sin Azúcar** con la harina integral incorporar **Mimetic 32** y formar un arenado, perfumar con la ralladura de limón. Agregar los huevos y formar una masa lisa y homogénea.
- Estirar de 3 mm de espesor y fonzar aros de 8 cm de diámetro. Enfríar.
- Colocar papel y peso y hornear a 180°C por 10 minutos, retirar el peso y terminar la cocción por 5 minutos más hasta que este cocida y dorada. Reservar.

Crema de limón

- Disolver el almidón de maíz en la leche fría, incorporar la Stevia, el jugo, ralladura de limón y las yemas.
- Llevar a fuego hasta romper hervor y que la preparación espese. Incorporar la manteca fría.
- Colocar la crema sobre la base de tarta y llevar a frío.

Merengue

- Batir las claras junto con el cremor tártaro a punto nieve.
- Incorporar en forma de lluvia el eritritol, batiendo constantemente hasta formar picos. Colocar en manga con pico rizado. Decorar la superficie de la tarta.

RENDIMIENTO

- 16 unidades de 160 g c/u aproximadamente.



Lemon Pie Plant Based

Sustentable



Cada creación de pastelería tiene una historia que contar

Cada vez más buscamos alternativas más sustentables con productos que nos den una gran experiencia en sabor con una reducción de impacto en el planeta.

Esta es nuestra versión Plant Based del lemon pie.

INGREDIENTES

Base Masa Frola Plant Based

Tegral Satin Plant Based	500 g
Harina	125 g
Almidón de maíz	125 g
Mimetic 32	250 g
Leche de almendras	120 g
Ralladura de limón	1 u

Crema de limón

Jugo de limón	200 g
Ralladura de limón	1 u
Agua	150 g
Leche de almendras	250 g
Azúcar	300 g
Almidón de maíz	70 g
Cúrcuma	c/n
Mimetic 32	50 g

Merengue de Aquafaba

Aquafaba	150 g
Azúcar	150 g
Cremer tartaro	5 g
Esencia de vainilla	c/n

PROCEDIMIENTO

Base Masa Frola Plant Based

- Mezclar **Tegral Satin Plant Based** con la harina y el almidón de maíz. Incorporar **Mimetic 32** y formar un arenado, perfumar con la ralladura de limón. Agregar la leche de almendras y formar una masa lisa y homogénea.
- Estirar de 3 mm de espesor y fonzar aros de 8 cm de diámetro. Enfríar.
- Colocar papel y peso y hornear a 180°C por 10 minutos, retirar el peso y terminar la cocción por 5 minutos más hasta que este cocida y dorada.

Crema de limón

- Mezclar el almidón de maíz, la cúrcuma y el azúcar en una cacerola, agregar la leche de almendras, el agua, el jugo y ralladura de limón.
- Llevar la preparación a fuego medio y dejar espesar sin dejar de remover.
- Retirar e incorporar **Mimetic 32**.
- Rellenar la tarta previamente cocida y llevar a frío.

Merengue de Aquafaba

- Batir el Aquafaba con el cremor tartaro a punto nieve.
- Incorporar en forma de lluvia el azúcar, batiendo constantemente hasta formar picos. Agregar la esencia. Colocar en manga con pico liso y decorar la tarta con un gran copo central de merengue. Dorar la superficie con la ayuda de un soplete.

RENDIMIENTO

- 17 unidades de 140 g c/u aproximadamente.



Balcarce



Clásico



Creativo



Saludable



Sustentable



Postre Balcarce

Clásico



Cada creación de pastelería tiene una historia que contar

Originalmente llamada "imperial", la ciudad de Balcarce es la cuna del manjar dulce más famoso de Buenos Aires: "El Postre Balcarce". Los ingredientes de esta tarta son sencillos pero combinados nos dan un sabor único: bizcochuelo, dulce de leche, crema chantilly y marrons glacés. Creado por Guillermo Talou en 1950, es un postre siempre presente y tiene su propio festival.

INGREDIENTES

Bizcocho

Tegral Torta	1000 g
Huevos	420 g
Agua	325 g

Merengue

Ovablanca	500 g
Agua	200 g

Armado

Dulce de Leche Puratos	1000 g
Chantypak	1800 g
Almíbar	400 g
Castañas en almíbar	500 g

PROCEDIMIENTO

Bizcocho

- Batir con globo durante 6 minutos **Tegral Torta**, los huevos y el agua.
- Volcar 430 g de esta mezcla en moldes para bizcochuelo N° 18.
- Cocinar a 170°C durante 35 minutos aproximadamente.

Merengue

- Para realizar el merengue batir **Ovablanca** y el agua por un lapso de 10 minutos.
- Realizar copitos sobre una malla siliconada.
- Secar en horno a 100°C por 50 minutos aproximadamente.

Armado

- Batir **Chantypak** a punto chantilly.
- Cortar el bizcocho en tres capas.
- Humedecer las capas de bizcocho con el almíbar.
- Formar el postre colocando una capa de bizcocho, **Dulce de Leche Puratos** y los merengues secos. Sobre esta capa colocar otra capa de bizcocho, crema chantilly y las castañas en almíbar. Terminar con una capa de bizcocho.
- Finalizar espolvoreando sobre la superficie azúcar impalpable y sobre los laterales colocarle coco en escamas.
- Calentar un hierro y dibujar sobre el azúcar impalpable para la terminación.

RENDIMIENTO

- 4 unidades de 1500 g c/u aproximadamente.

Postre Balcarce

Creativo



Cada creación de pastelería tiene una historia que contar

En esta versión creativa creamos una fusión entre el clásico balcarce y el cañoncito de dulce de leche, otra tradicional pieza de pastelería argentina.

Es una manera fácil de disfrutar el gran sabor del balcarce en cualquier momento del día.

INGREDIENTES

Cañoncito

Harina 0000	500 g
S500 Factura	8 g
Mimetic 32 (masa)	50 g
Sal	5 g
Huevos	40 g
Azúcar	35 g
Agua	240 g
Mimetic 32 (Empaste)	300 g

Bizcocho

Tegral Torta	500 g
Huevos	200 g
Miel	30 g
Agua	180 g

PROCEDIMIENTO

Cañoncito

- Realizar el empaste estirando **Mimetic 32** hasta darle forma cuadrada. Reservar en frío.
- Formar el amasijo mezclando la harina, **S500 Factura**, sal, huevos, el agua y **Mimetic 32** (50 g).
- Amasar hasta lograr una masa lisa. Dejar reposar a temperatura ambiente por 15 minutos.
- Colocar el empaste sobre el amasijo. Cerrar formando un sobre.
- Estirar a 1,5 mm de espesor, realizar 4 vueltas (2 dobles y dos simples) con descansos de 15 a 20 minutos en frío.
- Para formar los cañoncitos estirar una fina lámina de masa de 5 mm de espesor, enrollar sobre tubos metálicos de 4 cm de diámetro ("pericos").
- Realizar cortes cada 8 cm y armar los cañoncitos.
- Cocinar a 180°C durante 15 minutos.

Bizcocho

- Batir durante 6 minutos **Tegral Torta**, los huevos, el agua y la miel hasta lograr punto "letra" y luego volcar.
- Esparcir la mezcla en una placa de 60 cm x 40 cm. La misma debe estar empapelada y enmantecada en forma prolija y reservada en heladera.
- Hornear a 170°C durante 9 minutos aproximadamente.

(Continúa en la siguiente página)

Postre Balcarce

Creativo



Merengue

Ovablanca	250 g
Agua	100 g

Armado

Dulce de Leche Puratos	500 g
Chantypak	500 g
Almíbar	300 g
Castañas en almíbar	300 g

Merengue

- Batir **Ovablanca** y el agua por un lapso de 10 minutos.
- Colocar en manga con boquilla lisa N° 12 y realizar cilindros de merengue sobre una malla siliconada.
- Secar en horno a 100°C por 80 minutos aproximadamente.

Armado

- Realizar un roll con el pionono untado en **Dulce de Leche Puratos** y con el centro de merengue seco.
- Cortar los rolls del tamaño de los cañoncitos y enfriar.
- Colocar el roll en el centro del cañoncito.
- Decorar los extremos con **Chantypak** batida a punto y trocitos de castañas en almíbar.

RENDIMIENTO

- 40 unidades de 100 g c/u aproximadamente.

Postre Balcarce Reducido en Azúcar

Saludable



Cada creación de pastelería tiene una historia que contar

Todos en Argentina amamos el sabor del balcarce pero cada vez más buscamos alternativas saludables para no perdernos momentos o dejar de comer lo que nos gusta.

Esta versión saludable del balcarce es reducida en azúcar gracias a nuestro rango de productos sin azúcar.

También incorporamos un relleno frutal "Fruifil Manzana" con un 40% de fruta para hacerlo más saludable.

INGREDIENTES

Bizcocho

Satin Cream Cake Sin Azúcar	500 g
Huevos	175 g
Aceite	100 g
Agua	150 g

Puré de castañas

Castañas cocidas	150 g
Dátiles	150 g
Agua	c/n

Pallet de Manzana

Bizcocho Satin Cream Cake Sin Azúcar	1 u
Fruifil Manzana	450 g

PROCEDIMIENTO

Bizcocho

- Colocar **Satin Cream Cake Sin Azúcar** junto con los huevos, el agua y el aceite.
- Mezclar con paleta a velocidad media durante 2 minutos.
- Realizar bizcochos de 5 mm de espesor sobre mallas siliconadas en placa de 30 cm x 40 cm
- Hornear a 180°C durante 8 a 10 minutos aproximadamente.

Puré de castañas

- Remojar con agua hirviendo las castañas previamente cocidas o en conserva (sin azúcar) junto con los dátiles. Dejar reposar 10 minutos.
- Escurrir y reservar el agua.
- Procesar en Thermomix o procesadora las castañas, los dátiles y parte del agua de remojo hasta obtener un puré.

Pallet de Manzana

- Cortar discos del bizcocho de 6 cm de diámetro.
- Colocar 30 g de **Fruifil Manzana** como relleno entre dos discos de bizcocho.
- Con la ayuda de una manga cubrir la superficie del bizcocho con el puré de castañas. Congelar.

(Continúa en la siguiente página)



Postre Balcarce Reducido en Azúcar

Saludable



Merengue seco

Claras de huevo	30 g
Eritritol en polvo	45 g
Cremor Tártaro	3 g

Mousse de Dulce de Leche

Dulce de Leche Puratos	400 g
Crema de leche	800 g
Gelatina sin sabor	10 g
Agua fría	50 g

Merengue seco

- Batir las claras junto con el cremor tártaro a punto nieve.
- Incorporar en forma de lluvia el eritritol, batiendo constantemente.
- Colocar en manga con pico liso.
- Formar copitos de 5 g sobre una malla siliconada.
- Secar en horno a 90°C durante 50 minutos o hasta que estén completamente secos.

Mousse de Dulce de Leche

- Hidratar la gelatina sin sabor con el agua fría. Reservar.
- Entibiar el **Dulce de Leche Puratos** y colocar la gelatina previamente hidratada y activada.
- Batir la crema de leche a medio punto.
- Incorporar la crema a la preparación de dulce de leche con movimientos envolventes.

Ensamblado

- Encamisar aros de 8 cm de diámetro con acetato.
- Llenar los aros hasta dos tercios de su altura con la mousse de dulce de leche dentro de los aros. Insertar un merengue seco y el pallet de manzana y castaña. Congelar.
- Desmoldar y decorar con picos de crema batida a punto y un centro de **Fruitfil manzana**.

RENDIMIENTO

- 15 unidades de 180 g c/u aproximadamente.



Postre Balcarce Plant Based

Sustentable



Cada creación de pastelería tiene una historia que contar

Creemos que es posible hacer del mundo un lugar mejor reduciendo el consumo de productos de origen animal y cambiando hacia una dieta basada en plantas.

Esta versión de balcarce es Plant Based hecha con **Tegral Satin Plant Based** y **Ambiente**.

Y creenos, no solo es sustentable si no también riquísima!

INGREDIENTES

Bizcocho

Tegral Satin Plant Based	1000 g
Agua	490 g
Aceite	220 g

Merengue seco

Aquafaba	150 g
Azúcar	150 g
Cremer tártaro	5 g

Armado

Dulce de leche Plant Based	600 g
Ambiente	1200 g
Almíbar	300 g
Castañas en almíbar	300 g
Coco en escamas	c/n

PROCEDIMIENTO

Bizcocho

- Colocar el agua, el aceite y **Tegral Satin Plant Based** en la batidora, mezclar a velocidad media durante 4 minutos.
- Repartir 190 g de la mezcla en aros de 16 cm de diámetro.
- Hornear a 170°C durante 15 minutos.

Merengue seco

- Batir el Aquafaba con el cremor tártaro a punto nieve.
- Incorporar en forma de lluvia el azúcar, batiendo constantemente hasta formar picos.
- Colocar en manga con pico liso.
- Formar copitos sobre una malla siliconada.
- Secar en horno a 100°C durante 50 minutos o hasta que estén completamente secos.

Armado

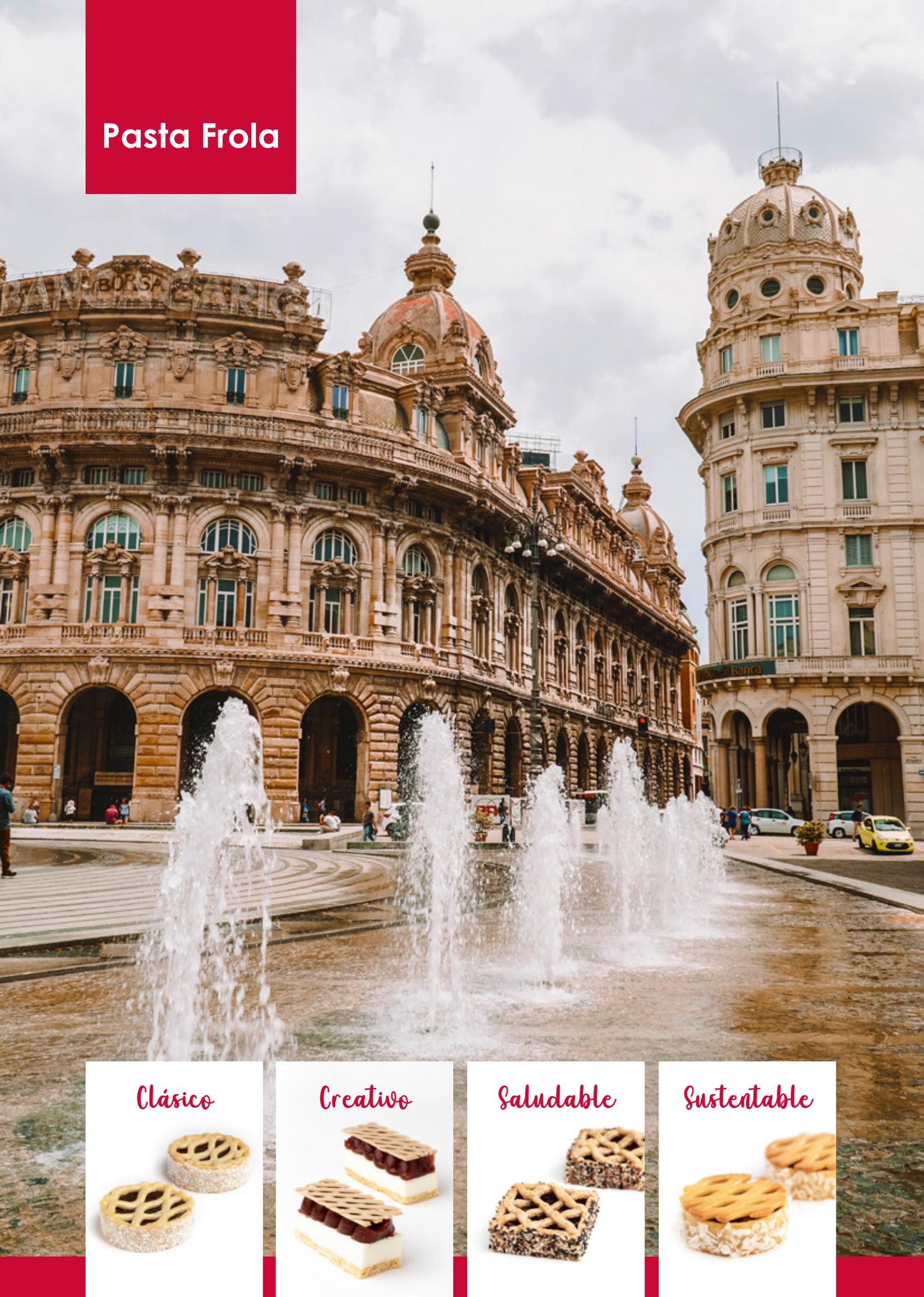
- Batir **Ambiente** a punto chantilly.
- Humedecer las capas de bizcocho con el almíbar.
- Formar el postre colocando una capa de bizcocho, dulce de leche plant based y los merengues secos. Sobre esta capa colocar otra capa de bizcocho, crema **Ambiente** y las castañas en almíbar. Finalizar con una capa de bizcocho.
- Cubrir la torta con **Ambiente** y sobre los laterales colocarle coco en escamas.

RENDIMIENTO

- **3 unidades de 1470 g c/u aproximadamente.**



Pasta Frola



Clásico



Creativo



Saludable



Sustentable



Pasta Frola

Clásico



Cada creación de pastelería tiene una historia que contar

Cuenta la historia que la masa de esta clásica receta nace en Italia, Genova, una elaboración que existía desde hace unos siglos atrás pero que los pasteleros genoveses la convirtieron en dulce cuando incorporaron caña de azúcar llegada de Siria y Egipto en el siglo X. El relleno de la tarta en nuestro país fue cambiando producto de los gustos de los españoles que migraron a la Argentina durante la primera mitad del siglo XX, entre ellos, surge el membrillo. Con respecto al origen del enrejado de su decoración, se dice que la pasta frola en nuestro país es una fusión de la linzer tarte suiza con el mix del tipo de masa genovesa.

El término frola en español significa quebrada ya que la masa de la famosa tarta es una masa quebrada que se rompe en cuanto se corta o se manipula un poco.

INGREDIENTES

Base

Tegral Allegro	1000 g
Margarina	400 g
Huevos	150 g
Harina 0000	100 g
Almidón de maíz	100 g
Ralladura de limón	10 g

Relleno y Armado

Dulce de membrillo	1400 g
Brillo Multiusos	c/n
Sunset Glaze	c/n

PROCEDIMIENTO

Base

- Mezclar con paleta el **Tegral Allegro** junto con la harina, el almidón y la margarina hasta formar un arenado.
- Por último incorporar los huevos y formar una masa homogénea.
- Llevar a frío por 30 minutos, estirar la masa hasta un espesor de 5 mm, forrar moldes de 22 cm de diámetro.

Relleno y Armado

- Colocar el membrillo en una batidora con el accesorio mezclador o paleta y ablandarlo hasta que tenga una textura untable.
- Con una manga y boquilla lisa colocar el dulce en la base previamente estirada en el molde.
- Volver a estirar el resto de la masa sobrante con el mismo espesor y cortar tiras de 1 cm de ancho.
- Colocar 5 tiras paralelas sobre el dulce y luego 5 tiras más cruzadas sobre las primeras.
- Pintar con **Sunset Glaze** para dorar o en su defecto con huevo.
- Cocinar por 30 minutos a 180°C.
- Una vez fría, desmoldar y pintar con **Brillo Multiusos** en caliente.

TIPS & TRUCOS

- Si se desea se puede decorar con coco rallado en los costados.

RENDIMIENTO

- **4 unidades de 750 g c/u aproximadamente.**

Pasta Frola

Creativa



Cada creación de pastelería tiene una historia que contar

Creamos una fusión entre la clásica pasta frola y el tan conocido postre vigilante, otro clásico argentino.

Manteniendo lo crujiente de la pasta frola combinándolo con una mousse de queso y el gran sabor del dulce de membrillo.

INGREDIENTES

Masa

Tegral Allegro	500 g
Manteca	200 g
Huevos	75 g
Harina 0000	50 g
Almidón de maíz	50 g
Ralladura de limón	10 g

Relleno (Mousse de Queso)

Queso mascarpone	600 g
Leche	200 g
Bavarois Neutro	200 g
Ralladura de limón	5 g
Chantypak	1000 g

Decoración

Carat Coverlux Caramel	300 g
Dulce de membrillo	350 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Mezclar con paleta el **Tegral Allegro** junto con la harina, el almidón y la manteca hasta formar un arenado.
- Por último incorporar los huevos y formar una masa homogénea.
- Llevar a frío por 30 minutos, estirar la masa hasta un espesor de 5 mm. Colcar en un marco de 20 cm x 30 cm. Picar y cocinar en horno a 170°C por 12 minutos.

Relleno (Mousse de Queso)

- Mezclar el queso mascarpone con la ralladura y la leche, entibiar hasta llegar a 70°C.
- Incorporar **Bavarois Neutro**.
- Agregar **Chantypak** batida a medio punto con movimientos envolventes.
- Colocar la mousse sobre la base de frola y llevar a frío por al menos 3 horas.
- Cortar lingotes de 8 cm x 3,5 cm.

Decoración

- Realizar decoraciones rectangulares y enrejadas con **Carat Coverlux Caramel**.
- Batir el dulce de membrillo para dejarlo cremoso. Colocar en manga con boquilla Saint Honoré.
- Decorar cada lingote con un zigzag de dulce de membrillo y colocar una decoración de **Carat Coverlux Caramel** encima de este.

RENDIMIENTO

- 16 unidades de 200 g c/u aproximadamente.

Pasta Frola

Saludable



Cada creación de pastelería tiene una historia que contar

Re-inventamos la clásica pasta frola de una manera saludable agregando harina integral, granos, semillas y un relleno de fruta.

INGREDIENTES

Base

Tegral Satin Cake Multicereal	1000 g
Harina	250 g
Almidón de maíz	250 g
Mimetic 32	400 g
Huevos	200 g

Relleno y Armado

Fruitfil Frambuesa	2000 g
---------------------------	---------------

PROCEDIMIENTO

Base

- Colocar todos los ingredientes en la batidora con la lira hasta lograr una masa.
- Forrar bases de tarta de 8 cm.

Relleno y Armado

- Rellenar con **Fruitfil Frambuesa**.
- Realizar un enrejado con masa frola.
- Horenar a 170°C por 15 minutos.

RENDIMIENTO

- 40 unidades de 100 g c/u aproximadamente.

Pasta Frola Plant Based

Sustentable



*Cada creación de
pastelería tiene una
historia que contar*

Creamos esta versión de la pasta frola para poder reducir el impacto que tiene el consumo de productos de origen animal en el planeta gracias a nuestro rango de productos Plant Based.

INGREDIENTES

Base

Tegral Safin Plant Based	1000 g
Harina	250 g
Almidón de maíz	250 g
Mimetic 32	400 g
Leche vegetal	200 g
Ambiante	100 g

Relleno y Armado

Fruitfil Manzana	2000 g
-------------------------	---------------

PROCEDIMIENTO

Base

- Colocar todos los ingredientes en la batidora con la lira hasta lograr una masa.
- Forrar bases de tarta de 8 cm.

Relleno y Armado

- Rellenar con **Fruitfil Manzana**.
- Realizar un enrejado con masa frola.
- Horenar a 170°C por 15 minutos.

RENDIMIENTO

- 40 unidades de 100 g c/u aproximadamente.



Brownie



Clásico



Creativo



Saludable



Sustentable



Brownie

Clásico



Cada creación de pastelería tiene una historia que contar

Existen dos versiones de esta gran receta: la primera fue creada en Chicago, por el pastelero del Palmer House Hotel (Illinois) a pedido de su propietaria Bertha Palmer con motivo de la exposición universal. Allí se le encargó al chef preparar pasteles lo suficientemente pequeños como para incluirlos en cajas para que los visitantes no se mancharan al comerlo. En esta receta los trozos de nueces se espolvoreaban y se incrustaban con la mano encima de la masa antes de hornear, luego se cubrían con un glaseado de mermelada de albaricoque.

La segunda versión señala que en 1897 un chef quiso hornear una torta de chocolate y, por algún error, el resultado fue un bizcocho de muy poca altura. En vez de desecharlo lo cortó en cuadraditos y lo sirvió.

INGREDIENTES

Base

Tegral Brownie Tradicional	1000 g
Huevos	350 g
Aceite	262 g
Nueces	150 g

PROCEDIMIENTO

Base

- Colocar todos los ingredientes, excepto las nueces en el bowl de la batidora.
- Batir por 5 minutos a velocidad media.
- Agregar las nueces trozadas.
- Colocar en placa 30 cm x 40 cm con papel manteca y **Spraylix**.
- Hornear a 180°C por 20 minutos.
- Dejar enfriar y cortar cuadrados de 7 cm x 7cm.

TIPS & TRUCOS

- Para lograr la humedad característica del brownie, ir chequeando que no se sobre cocine. Pinchar con palito de brochete debe quedar húmedo pero no crudo.

RENDIMIENTO

- **20 unidades de 7 cm x 7 cm c/u aproximadamente.**

Brownie

Creativo



Cada creación de pastelería tiene una historia que contar

Creamos una fusión de los dos clásicos americanos que más se consumen: el brownie y la cookie.

Cambiamos el aspecto visual del brownie y jugamos con las texturas agregando una capa crujiente gracias a la masa de cookie hecha con **Tegral Satin Cream Cake Vainilla**.

INGREDIENTES

Base Brownie

Tegral Brownie Tradicional	1000 g
Huevos	300 g
Aceite	262 g

Cookie

Tegral Satin Cream Cake Vainilla	500 g
Manteca	100 g
Huevos	75 g
Carat Coverlux Semiamargo picado	75 g

TIPS & TRUCOS

- Para lograr la humedad característica del brownie, ir chequeando que no se sobre cocine. Pinchar con un palillo o con un cuchillo, hasta que salga húmedo pero no crudo totalmente.

PROCEDIMIENTO

Base Brownie

- Colocar todos los ingredientes en el recipiente de la batidora. Mezclar con accesorio lira durante 5 minutos a velocidad máxima.
- Volcar en una placa con papel manteca de 30 cm x 40 cm enmantecada.

Cookie

- Mezclar todos los ingredientes juntos hasta formar una masa homogénea.
- Sobre el batido del brownie colocar pequeños trozos de masa de cookie.
- Hornear a 190°C por 20 minutos.

RENDIMIENTO

- **20 unidades de 7 cm x 7 cm c/u aproximadamente.**

Brownie Sin Azúcar

Saludable



Cada creación de pastelería tiene una historia que contar

Re-inventamos el clásico brownie de una manera saludable haciendolo sin azúcar con **Satin Cream Cake Sin Azúcar** y **Carat Coverlux Sin Azúcar**.

INGREDIENTES

Base

Satin Cream Cake Sin Azúcar	500 g
Leche	125 g
Aceite	100 g
Huevos	175 g
Carat Coverlux Sin Azúcar	300 g
Nueces	75 g

PROCEDIMIENTO

Base

- Hacer una chocolatada con la leche y el **Carat Coverlux Sin Azúcar**.
- Batir con paleta **Satin Cream Cake Sin Azúcar** junto con el aceite, huevos y la chocolatada por 2 minutos a velocidad media.
- Colocar la preparación en un molde de 20 cm x 20 cm enmantecado y con cacao.
- Hornear a 180°C por 20 minutos, verificar la cocción introduciendo un palillo el cual debe salir sin masa.

TIPS & TRUCOS

- Es importante no sobrebatir ni pasar de cocción para que quede húmedo.

RENDIMIENTO

- **1 unidad de 20 cm x 20 cm aproximadamente.**



Brownie Plant Based

Sustentable



*Cada creación de
pastelería tiene una
historia que contar*

Estamos comprometidos a un futuro sustentable para el chocolate. Nuestro foco es crear valor en los productores de cacao para ofrecer una mejora de sabor.

Reinventamos el brownie de una manera sostenible gracias a nuestro programa cacao trace, ofreciendo además una receta 100% Plant Based.

INGREDIENTES

Base

Tegral Satin Plant Based	500 g
Agua	235 g
Aceite	110 g
Belcolade Selection Semiamargo	200 g
Nueces	75 g

PROCEDIMIENTO

Base

- Batir con paleta el **Tegral Satin Plant Based** junto con el aceite y el agua por 1 minuto a velocidad baja y 2 minutos a velocidad media. Agregar el chocolate derretido y batir por 1 minuto más.
- Colocar la preparación en un molde de 30 cm x 40 cm enmantecado y con cacao.
- Hornear a 180°C por 15 minutos aproximadamente.

TIPS & TRUCOS

- Es importante no sobrebatar ni pasar de cocción para que quede húmedo.

RENDIMIENTO

- **1 unidad de 30 cm x 40 cm aproximadamente.**



Alfajor



Clásico



Creativo



Saludable



Sustentable



Alfajor

Clásico



Cada creación de pastelería tiene una historia que contar

Relleno de dulce de leche o de fruta, con tapas de maicena, cubierto en chocolate o en azúcar. No importa su formato, el alfajor es un placer cotidiano para los argentinos. Sin embargo, su origen se remonta a siglos atrás y a miles de kilómetros de distancia de nuestro país.

Proviene del postre andaluz del mismo nombre, que emigró a nuestra tierra en el siglo XIX y que se sigue fabricando, aunque con características bien diferentes ya que el dulce de leche no tiene tanta entidad del otro lado del atlántico. Sin embargo, antes de llegar a España, ya se consumía en Arabia hace unos 700 años, donde se le llamaba al-hasú (el relleno).

La palabra al-hasú fue mutando hasta convertirse en alfajor y finalmente llegó a nuestras tierras donde se combinó la fórmula árabe con el chocolate mesoamericano y el dulce de leche argentino.

INGREDIENTES

Base

Tegral Satin Cream Cake	1000 g
Carat Supercrem Semiamargo	120 g
Harina 0000	250 g
Almidón de maíz	250 g
Manteca	400 g
Huevos	200 g
Azúcar negra	50 g
Miel	30 g

Relleno y Baño

Dulce de Leche Puratos	4550 g
Carat Coverliq Semiamargo	3900 g

TIPS & TRUCOS

- Es conveniente rellenar y bañar los alfajores 24 hs antes de consumirlos, para que las tapas se humedezcan con el relleno y logren una buena maduración.
- La temperatura del **Carat Coverliq Semiamargo** en el momento de bañar es de 45°C - 50°C para lograr un buen brillo.

PROCEDIMIENTO

Base

- Colocar en una batidora con lira la manteca, el **Tegral Satin Cream Cake**, harina, almidón de maíz y azúcar negra logrando un arenado.
- Incorporar los huevos, miel y **Carat Supercrem Semiamargo**, mezclar hasta integrar y homogeneizar la masa.
- Dejar reposar en frío por 30 minutos o hasta que tome rigidez.
- Estirar de 1 cm de alto y cortar discos de 6 cm de diámetro.
- Estibar en placa y llevar nuevamente a frío.
- Cocinar a 170°C durante 10 minutos.

Relleno y Baño

- Rellenar dos tapas con 70 g de **Dulce de Leche Puratos** dejando la parte plana para afuera.
- Bañar los alfajores con **Carat Coverliq Semiamargo**.

RENDIMIENTO

- **65 unidades de 240 g c/u aproximadamente.**

Alfajor

Creativo



Cada creación de pastelería tiene una historia que contar

En esta versión creativa del alfajor hemos combinado distintas texturas utilizando la clásica tapa de alfajor pero cambiando una de ellas por brownie, el relleno se convierte en una mousse de dulce de leche y lo bañamos en chocolate crocante, generando una nueva experiencia de sabores y texturas.

INGREDIENTES

Tapas

Tegral Satin Cream Cake Vainilla	250 g
Carat Supercrem Semiamargo	40 g
Harina	60 g
Manteca	100 g
Huevos	50 g
Almidón de maíz	60 g
Azúcar negra	15 g

Brownie

Tegral Brownie Tradicional	500 g
Huevos	150 g
Aceite	130 g

PROCEDIMIENTO

Tapas

- Unir todos los ingredientes hasta lograr una masa.
- Estirar a 3 mm de alto y cortar círculos de 10 cm.
- Acomodar en una placa y hornear a 170°C por 10 minutos.

Brownie

- Mezclar todos los ingredientes y batir con paleta por 5 minutos y volcar en una placa con un espesor de 1/2 cm.
- Cocinar en placa con papel manteca a 190°C por 15 minutos.
- Dejar enfriar y cortar círculos de 10 cm.

(Continúa en la siguiente página)

Alfajor

Creativo



Relleno

Dulce de Leche Puratos	300 g
Leche	200 g
Bavarois Neutro	100 g
Chantypak	500 g

Coating

Carat Coverlux Semiamargo	500 g
Aceite	50 g
Avellanas tostadas y picadas	150 g

Relleno

- Calentar la leche con el **Dulce de Leche Puratos** hasta que se disuelva el dulce de leche, agregar el **Bavarois Neutro** y mezclar con la crema **Chantypak** batida a medio punto.
- Colocar en una manga con pico liso.
- Reservar.

Coating

- Fundir **Carat Coverlux Semiamargo** a una temperatura de 50°C.
- Posteriormente agregar el aceite y los frutos secos tostados y trozados.
- Utilizar a una temperatura de 35°C.

Ensamblado

- En un aro de 10 cm de ancho colocar un disco de tapa de alfajor, luego el relleno y terminar con un disco de brownie.
- Congelar y luego bañar solo la mitad del alfajor con el coating a 35°C.

RENDIMIENTO

- 24 unidades de 120 g c/u aproximadamente.

Alfajor Sin Azúcar

Saludable



Cada creación de pastelería tiene una historia que contar

Reversionamos el clásico alfajor de una manera saludable haciendolo sin azúcar gracias a nuestro rango de productos sin azúcar agregada.

INGREDIENTES

Tapas

Satin Cream Cake Sin Azúcar	500 g
Harina	150 g
Mimetic 32	200 g
Huevos	75 g

Relleno

Dulce de leche sin azúcar	1000 g
---------------------------	--------

Baño

Carat Coverlux Sin Azúcar	1000 g
----------------------------------	---------------

PROCEDIMIENTO

Tapas

- Unir todos los ingredientes hasta lograr una masa.
- Estirar a 3 mm de alto y cortar círculos.
- Acomodar en una placa y hornear a 170°C por 10 minutos.

Relleno

- Colocar en una manga con pico liso.
- Reservar.

Baño

- Fundir el baño de repostería a 42°C.

Armado

- Rellenar las tapas y bañar con **Carat Coverlux Sin azúcar**.

RENDIMIENTO

- 50 unidades de 40 g c/u aproximadamente.



Alfajor Plant Based

Sustentable



Cada creación de pastelería tiene una historia que contar

Esta nueva versión del alfajor ofrece una opción consciente y respetuosa con el medio ambiente, manteniendo su delicioso sabor, pero con un enfoque sustentable ya que es 100% plant based y hecho con chocolate **Cacao-Trace**.

INGREDIENTES

Tapas

Tegral Satin Plant Based	500 g
Harina 0000	125 g
Almidón de maíz	125 g
Mimetic 32	200 g
Leche vegetal	100 g

Relleno

Dulce de almendras repostero	500 g
------------------------------	-------

Baño

Belcolade Selection Semiamargo	1000 g
---------------------------------------	---------------

TIPS & TRUCOS

- Es importante no amasar de más la masa para que no genere liga y se contraigan los discos en la cocción.
- En el armado, las partes planas (las que estaban en contacto con la placa de horno) quedarán hacia afuera para lograr un acabado más prolijo con el bañado.

PROCEDIMIENTO

Tapas

- Arenar **Tegral Satin Plant Based**, harina, almidón de maíz y **Mimetic 32**, incorporar la leche vegetal y unir hasta formar una masa
- Estirar de 4 mm de espesor y refrigerar.
- Con cortante N° 6 cortar los círculos, colocarlos en una placa con antiadherente.
- Hornear a 170°C por 10 minutos.
- Dejar enfriar.

Relleno

- Con ayuda de una manga pastelera colocar dulce de almendras en una de las galletas y colocar otra para formar el alfajor.
- Emparejar la superficie para que luego el bañado sea prolijo.
- Dejar orear 1 hora para que el dulce forme una leve película y no se desforme al manipularlo.

Baño

- Templar **Belcolade Selection Semiamargo** y bañar los alfajores.

RENDIMIENTO

- **60 unidades de 35 g c/u aproximadamente.**





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

Saavedra 2557 | (B16110AAG) El Talar | Buenos Aires | Argentina

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

Seguinos en:

