

DULCE DE LECHE REPOSTERO



DULCE DE LECHE REPOSTERO

Dulce de leche repostero especialmente formulado
para recetas de pastelería y panadería.

SABOR EQUILIBRADO

Dulce y perdurable
en boca

VERSÁTIL

Adaptable a
gran cantidad
de recetas

CONSISTENCIA IDEAL

Sostenida y cremosa

COLOR Y ASPECTO BRILLOSO

SIN GLUTEN



Presentación: BALDE: 10 kg
Código: 4014536


puratos
Food Innovation for Good

Alfajores de Dulce de Leche y Avellanas



INGREDIENTES

Masa Sablée de Avellanas

Tegral Sablée	1000 g
Mimetic 32	400 g
Avellanas	100 g
Huevos	150 g

Garrapiñadas de Avellanas

Avellanas	500 g
Azúcar	180 g
Agua	60 g

Armado y Decoración

Dulce de Leche Puratos	1000 g
Carat Supercrem Avellanas	500 g

PROCEDIMIENTO

Masa Sablée de Avellanas

- Tostar y pelar las avellanas. Dejar enfriar y mixear hasta lograr un polvo.
- Mezclar **Tegral Sablée** con el polvo de avellanas. Incorporar **Mimetic 32** y los huevos. Batir con lira hasta lograr una masa homogénea. Reservar en cámara de frío por 10 minutos.
- Estirar de 4 mm de espesor y cortar círculos de 7 cm de diámetro.
- Hornear por 12 minutos a 180°C.

Garrapiñadas de Avellanas

- Hacer un almíbar a 120°C.
- Agregar las avellanas y cocinar sin dejar de mezclar hasta que el azúcar cristalice.
- Agregar una nuez de manteca para separarlas.
- Verter sobre un silpat y dejar enfriar.

Armado y Decoración

- Colocar un anillo de **Dulce de Leche Puratos** sobre una de las tapas de alfajor.
- Colocar un centro de **Carat Supercrem Avellanas**.
- Tapar con otra tapa de alfajor y decorar los bordes con las garrapiñadas.
- Por último, espolvorear la superficie con azúcar impalpable.

RENDIMIENTO

- 40 unidades de 70 g c/u aproximadamente.

Barritas de Cereales y Dulce de Leche



INGREDIENTES

Barritas de Cereal

Dulce de Leche Puratos	500 g
Malvaviscos	60 g
Manteca	30 g
Copos de maíz	80 g
Amaranto inflado	80 g
Arroz inflado	80 g
Semillas de lino	50 g
Semillas de girasol	50 g
Semillas de sésamo	50 g

PROCEDIMIENTO

Barritas de Cereal

- Colocar **Dulce de Leche Puratos** y los malvaviscos en una cacerola y llevar a hervir.
- Colocar las semillas y cereales.
- Cocinar hasta que la masa se desprenda de la cacerola.
- Incorporar la manteca.
- Colocar la mezcla sobre silpat y darle forma rectangular.
- Llevar a horno 180°C durante 12 minutos.
- Dejar enfriar y cortar barritas.

RENDIMIENTO

- 25 unidades de 40 g c/u aproximadamente.

Cakepops

de Dulce de Leche y Chocolate



INGREDIENTES

Bizcocho

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

Armado y Decoración

Dulce de Leche Puratos	1500 g
Bizcocho	1 u
Carat Coverlux Blanco	300 g
Carat Coverlux Leche	300 g
Carat Coverlux Semiamargo	300 g

PROCEDIMIENTO

Bizcocho

- Mezclar todos los ingredientes líquidos: huevos, agua y aceite.
- Incorporar **Tegral Satin Cream Cake**.
- Mezclar por dos minutos hasta obtener una preparación homogénea.
- Colocar en una placa de 30 x 40 cm enmantecada y enharinada.
- Hornear a 170°C por lapso de 25 minutos.

Armado y Decoración

- Desmenuzar el bizcocho y mezclar con 800 g de **Dulce de Leche Puratos**. Amasar hasta obtener una masa homogénea.
- Colocar porciones de 30 g en moldes de paletas, hacer presión en el centro para dejar una cavidad.
- Rellenar con **Dulce de Leche Puratos**.
- Cerrar con una porción de masa de cakepop de 15 g.
- Enfiar y desmoldar.
- Fundir los tres sabores de **Carat Coverlux**.
- Bañar las paletas y decorar con sprinkles.

RENDIMIENTO

- 55 unidades de 70 g c/u aproximadamente.

Cookies

rellenas de Dulce de Leche



INGREDIENTES

Crumble

Tegral Satin Cream Cake	300 g
Mimetic 32	100 g
Mix de semillas	50 g
Almendras picadas	35 g

Masa

Tegral Satin Cream Cake	900 g
Mimetic 32	150 g
Huevos	150 g
Mix de semillas	100 g
Dulce de Leche Puratos	1200 g

PROCEDIMIENTO

Crumble

- Mezclar **Tegral Satin Cream Cake** con las semillas y las almendras picadas.
- Incorporar **Mimetic 32** fría y realizar un arenado.
- Reservar.

Masa

- Amasar todos los ingredientes juntos hasta lograr una pasta lisa y homogénea.
- Dejar enfriar por 15 minutos en cámara de frío.
- Estirar a un espesor de 4 mm, cortar con cortante circular y depositar en placa.
- Con la ayuda de una manga dosificar 50 g de **Dulce de Leche Puratos** en el centro de la pieza.
- Cortar un nuevo círculo y depositar por encima del anterior haciendo presión en los bordes para asegurar que no se escape el relleno.
- Mojar la superficie y espolvorear con el crumble.
- Llevar al horno con una temperatura de 180°C por lapso de 15 minutos.

RENDIMIENTO

- 24 unidades de 100 g c/u aproximadamente.

Crazy Croissant Chocotorta



INGREDIENTES

Croissant de Chocolate

Harina 000	920 g
Cacao amargo	80 g
S500 Factura	10 g
Sal	20 g
Azúcar	100 g
Agua	480 g
Okedo Brown	16 g
Mimetic 32	50 g
Mimetic 32 (Laminado)	500 g

Crumble de Chocolate

Tegral Satin Cream Cake Chocolate	300 g
Mimetic 32	120 g

Crema Chocotorta

Dulce de Leche Puratos	700 g
Queso crema tipo Philadelphia.	500 g

Armado y Decoración

Harmony Cold	150 g
Carat Coverlux Semiamargo	150 g
Dulce de Leche Puratos	300 g

PROCEDIMIENTO

Croissant de Chocolate

- Colocar la harina, el cacao, **S500 Factura**, sal, azúcar, los 50 g de **Mimetic 32** y el agua en la amasadora y amasar 4 minutos en velocidad lenta y 4 minutos en velocidad rápida. Lograr un 80% de la red de gluten. La masa no debe superar los 20°C.
- Dejar reposar la masa a -18°C por 30 minutos.
- Estirar entre dos papeles los 500 g de **Mimetic 32** y enfriar. Debe estar entre 18 y 20°C para empastar.
- Estirar la masa y empastar con **Mimetic 32**.
- Dar 3 vueltas simples descansando 30 minutos entre cada vuelta en cámara de frío.
- Estirar la masa de 3 mm de espesor y cortar triángulos de 28 x 10 cm de 55 g.
- Armar y colocar en placas enmantecadas.
- Dejar fermentar por 120 minutos en cámara de fermentación a 28°C con 80% de humedad relativa.
- Hornear a 180°C durante 20 minutos (horno rotativo) o a 210°C por 18 minutos en horno de piso.

Crumble de Chocolate

- Mezclar **Tegral Satin Cream Cake Chocolate** y **Mimetic 32** formando un arenado.
- Colocar en placa y llevar a horno 180°C durante 10 a 12 minutos.
- Reservar.

Crema Chocotorta

- Mezclar **Dulce de Leche Puratos** con el queso crema hasta lograr una consistencia homogénea. Colocar en manga con pico rizado. Reservar en cámara de frío.

Armado y Decoración

- Cortar los croissants al medio de forma longitudinal.
- Pintar la superficie del croissant con **Harmony Cold**.
- Rellenar con la crema chocotorta y colocar un centro de **Dulce de Leche Puratos**.
- Espolvorear con crumble y tapar.
- Decorar con virutas de **Carat Coverlux Semiamargo**.

RENDIMIENTO

- 24 unidades de 100 g c/u aproximadamente.

Drip Cake

de Dulce de Leche y Chocolate



INGREDIENTES

Bizcocho

Tegral Satin Cream Cake Chocolate	1000 g
Aceite	200 g
Agua	250 g
Huevos	350 g

Ganache de Dulce de Leche y Chocolate

Dulce de Leche Puratos	300 g
Chantypack	300 g
Belcolade Selection Noir	300 g

Buttercream de Dulce de Leche

Ovablanca	500 g
Agua	200 g
Manteca	700 g
Dulce de Leche Puratos	200 g

Armado y Decoración

Carat Decorcrem Semiamargo	200 g
Maní crocante	100 g
Dulce de Leche Puratos	1000 g

PROCEDIMIENTO

Bizcocho

- Mezclar todos los ingredientes líquidos: huevos, agua y aceite.
- Incorporar **Tegral Satin Cream Cake Chocolate**.
- Mezclar por dos minutos hasta obtener una preparación homogénea.
- Aplicar 180 g de batido en moldes circulares y realizar cakes de 1 cm de altura aprox.
- Hornear a 170°C por lapso de 15 minutos.

Ganache de Dulce de Leche y Chocolate

- Mezclar en una cacerola **Chantypack** y **Dulce de Leche Puratos**.
- Llevar a hervor.
- Volcar sobre **Belcolade Selection Noir**.
- Dejar reposar durante un minuto y emulsionar con ayuda de un batidor. Enfriar y colocar en manga.

Buttercream de Dulce de Leche

- Agregar agua a **Ovablanca** y batir a máxima velocidad hasta obtener el merengue italiano.
- Incorporar la manteca blanda en partes y batir hasta que se homogenice por completo con el merengue. Finalmente, agregar **Dulce de Leche Puratos**.

Armado y Decoración

- Colocar el primer cake sobre un disco de cartón.
- Con la ayuda de una manga disponer una capa de **Dulce de Leche Puratos**.
- Posteriormente colocar el segundo cake.
- Colocar una capa de ganache de dulce de leche y chocolate.
- Repetir esta última acción hasta lograr la altura deseada en el pastel.
- Reservar en cámara de frío hasta que tome consistencia.
- Cubrir la totalidad del pastel con la crema de manteca. Enfriar.
- Adherir maní crocante en la base del pastel.
- Fundir **Carat Decorcrem Semiamargo**. Glasear la superficie del pastel.
- Realizar copetes con el resto de crema de manteca y decorar con **Dulce de Leche Puratos**.

RENDIMIENTO

- 3 unidades de 1300 g c/u aproximadamente.

Lingote de Dulce de Leche y Chocolate



INGREDIENTES

Bizcocho de Chocolate y Almendras

Tegral Satin Cream Cake Chocolate	1000 g
Polvo de almendras	200 g
Miel	100 g
Agua	250 g
Huevos	350 g
Aceite	200 g

Armado y Decoración

Dulce de Leche Puratos	1200 g
Carat Decorcrem Semiamargo	300 g

PROCEDIMIENTO

Bizcocho de Chocolate y Almendras

- Colocar el agua, el aceite, la miel y los huevos en el bowl de la batidora. Incorporar **Tegral Satin Cream Cake Chocolate** y el polvo de almendras.
- Batir con lira durante 2 minutos, hasta obtener una pasta homogénea.
- Realizar bizcochos de 3 mm de espesor sobre silpats.
- Cocinar a 190°C durante 10 a 12 minutos.
- Reservar.

Armado y Decoración

- Colocar un bizcocho de chocolate y cubrir con una capa de **Dulce de Leche Puratos**. Repetir esta acción hasta haber colocado 3 bizcochos y 3 capas de dulce de Leche. (La última capa debe ser de dulce de leche).
- Refrigerar.
- Fundir **Carat Decorcrem Semiamargo** y bañar la superficie.
- Dejar cristalizar y cortar lingotes de 3 x 7 cm.
- Decorar con macaron relleno de **Dulce de Leche Puratos** y una barilla de **Carat Decorcrem Semiamargo**.

RENDIMIENTO

- 40 unidades de 90 g c/u aproximadamente.

Macarons de Dulce de Leche



INGREDIENTES

Macarons

Ovablanca	250 g
Agua	95 g
Azúcar impalpable	250 g
Polvo de almendras	250 g
Claras de huevo	95 g
Colorante marrón	c/n
Dulce de Leche Puratos	1000 g

PROCEDIMIENTO

Macarons

- Mezclar **Ovablanca** con el agua y batir a velocidad máxima por lapso de 10 minutos hasta lograr la consistencia de un merengue.
- Tamizar el polvo de almendras y el azúcar impalpable.
- Incorporar la clara de huevo y opcionalmente el colorante, a la mezcla anterior.
- Agregar el merengue.
- Mezclar en forma envolvente hasta lograr una mezcla homogénea. Colocar la pasta en manga con boquilla lisa nro 9.
- Realizar botones de 3 cm de diámetro sobre silpats.
- En este momento se pueden espolvorear con coco rallado.
- Hornear inmediatamente a 150°C por 12 minutos (8 minutos con tiraje cerrado y 4 minutos con tiraje abierto).
- Dejar enfriar, desmoldar y rellenar con **Dulce de Leche Puratos**.

RENDIMIENTO

- 65 unidades de 30 g c/u aproximadamente.



INGREDIENTES

Turrón de Maní

Claros	90 g
Azúcar impalpable	250 g
Manteca de maní	90 g
Aceite de maní	50 g
Sal	4 g
Leche en polvo	60 g
Maní frito salado	200 g

Caramel de Dulce de Leche

Dulce de Leche Puratos	370 g
Chantypak	250 g
Manteca	40 g

Armado y Decoración

Carat Coverlux Semiamargo	1000 g
---------------------------	--------

PROCEDIMIENTO

Turrón de Maní

- Cocinar las claras, el azúcar y la sal en una cacerolita, moviendo constantemente hasta llegar a los 100°C.
- Luego colocar en la batidora con la paleta y batir hasta que se forme una pasta blanca.
- Agregar la leche en polvo la pasta de maní y el aceite.
- Colocar la preparación en un marco de 20 x 20 cm.
- Inmediatamente colocar el maní frito salado en la superficie.

Caramel de Dulce de Leche

- Calentar **Dulce de Leche Puratos** en una cacerolita y agregar **Chantypak** caliente.
- Cocinar removiendo constantemente. Una vez que alcance los 100°C, cocinar 5 minutos más, hasta que la preparación tenga tal consistencia que se pueda ver el fondo de la cacerola.
- Verter sobre el marco con la base.
- Dejar asentar de un día para otro.
- Cortar la golosina del tamaño deseado.

Armado y Decoración

- Fundir **Carat Coverlux Semiamargo**. Bañar las piezas.
- Si se desea se puede terminar con una pistola de calor para darle la presentación característica.

RENDIMIENTO

- 18 unidades de 6,5 x 3 cm.

Tartelettes

de Dulce de Leche y Crocante de Avellanas



INGREDIENTES

Masa Sablée

Tegral Sableé	500 g
Mimetic 32	200 g
Huevos	75 g

Crocante de Avellanas

Avellanas tostadas y trituradas	140 g
Barquillos o cucuruchos de helado	2 u
Carat Supercrem Semiamargo	200 g
Carat Coverlux Blanco	80 g

Brandy Snap

Mimetic 32	90 g
Azúcar impalpable	135 g
Glucosa	165 g
Harina	110 g

Armado y Decoración

Carat Supercrem Semiamargo	200 g
Dulce de Leche Puratos	700 g

PROCEDIMIENTO

Masa Sablée

- Mezclar **Tegral Sableé** con **Mimetic 32** y los huevos.
- Batir con lira hasta logra una masa homogénea.
- Estirar de 3 mm de espesor y fonzar aros de 8 cm de diámetro.
- Colocar peso y hornear por 10 minutos a 180°C.
- Retirar el peso y terminar la cocción por un lapso de 5 minutos.
- Reservar.

Crocante de Avellanas

- Triturar los barquillos y mezclar con **Carat Coverlux Blanco** fundido, **Carat Supercrem Semiamargo** y las avellanas.
- Estirar sobre papel manteca, a 2 mm de alto, refrigerar y cortar con cortantes circulares de 3 y 7 cm de diámetro.

Brandy Snap

- Mezclar **Mimetic 32** con el azúcar impalpable y realizar un cremado.
- Agregar la glucosa.
- Terminar con la harina tamizada. Reservar en frío.
- Estirar de 1 mm de espesor sobre silpat con ayuda de azúcar impalpable
- Cocinar hasta dorar a 170°C aproximadamente 10 minutos. Inmediatamente al salir del horno cortar círculos de 8 cm de diámetro. Dejar enfriar.

Armado y Decoración

- Colocar sobre la tartelette 20 g de **Carat Supercrem Semiamargo**, el crocante de 3 cm, cubrir con 70 g de **Dulce de Leche Puratos** y por últimos el crocante de 7 cm.
- Colocar 3 puntos de dulce de leche y sobre este el Brandy Snap.
- Decorar con un copete de **Dulce de Leche Puratos** y avellanas.

RENDIMIENTO

- 10 unidades de 200 g c/u aproximadamente.

Torta Espiral de Dulce de Leche



INGREDIENTES

Bizcocho

Tegral Torta	500 g
Agua	160 g
Huevos	200 g
Dulce de Leche Puratos	1500 g

Armado y Decoración

Dulce de Leche Puratos	200 g
Grajeas de colores	150 g
Brillo Miroir	50 g

PROCEDIMIENTO

Bizcocho

- Batir **Tegral Torta**, agua y huevos por 6 minutos a velocidad máxima.
- Luego verter sobre una placa de 40 x 60 con una silicona en la base.
- Estirar el bizcocho parejo y hornear por 15 minutos a 180 grados.
- Dejar enfriar.
- Untar con el **Dulce de Leche Puratos** a 2 mm de alto.
- Cortar tiras de 12 cm por 60 de largo y enrollarlas una atrás de la otra (saldrán 3 tiras).
- Contener la torta con fajas de cartón para que mantenga la forma.
- Reposar de un día para el otro.

Armado y Decoración

- Quitar las fajas y untar los bordes con **Dulce de Leche Puratos** y colocar las grajeas.
- Terminar la superficie con el **Brillo Miroir**.

RENDIMIENTO

- 1 unidad de 2500 g c/u aproximadamente.

Verrine de Dulce de Leche



INGREDIENTES

Parfait de Dulce de Leche

Dulce de Leche Puratos	600 g
Azúcar	180 g
Yemas	6 u
Huevos	3 u
Chantypak	600 g
Gelatina sin sabor	15 g

Cre moso de Yogur

Yogur natural	450 g
Belcolade Blanc Selection	375 g
Manteca de cacao	40 g
Gelatina sin sabor	2 g
Ralladura de limón	1 u

Crumble de Frambuesas

Tegral Satin Cream Cake	200 g
Mimetic 32	50 g
Jugo de frambuesa	50 g
Colorante rojo	5 g

PROCEDIMIENTO

Parfait de Dulce de Leche

- Llevar **Chantypak** en una cacerola al fuego, cuando llegue a 80 grados verter sobre las yemas, huevos y azúcar, mezclar rápidamente.
- Volver al fuego y cocinar hasta que llegue a los 82 grados.
- Colar directamente sobre el Dulce de leche Puratos.
- Homogeneizar bien y agregar la gelatina previamente hidratada.
- Colocar en una jarra para mayor facilidad en la carga de los verrines.
- Colocar los frascos elegidos en una placa y verter 100 cc del parfait.
- Refrigerar hasta que gelifique.

Cre moso de Yogur

- Fundir **Belcolade Blanc Selection** y la manteca de cacao, agregarle la ralladura de limón.
- Templar el yogur y agregárselo a la preparación anterior.
- Por último, incorporar la gelatina, homogeneizar y reservar en una manga pastelera.
- Reposar 12 hs antes de usarlo.

Crumble de Frambuesas

- Formar un arenado con todos los ingredientes y cocinar directamente sobre una placa de horno por 15 minutos a 180°C.

Continúa en la página siguiente.

Verrine de Dulce de Leche



Dentelle de Frambuesas

Jugo de frambuesas	25 g
Azúcar impalpable	75 g
Glucosa	25 g
Manteca pomada	50 g

Armado y Decoración

Macarons	c/n
Dulce de Leche Puratos	c/n

Dentelle de Frambuesas

- Mezclar todos los ingredientes. Reposar 15 minutos.
- Espatular sobre silpat y cocinar a 180°C por 12 minutos.

Armado y Decoración

- Colocar el cremoso de yogur sobre el parfait de dulce de leche dejando caer un cordón ininterrumpido.
- Colocar el crumble de frambuesas y terminar con la dentelle de frambuesas y un mini macaron rosa relleno de **Dulce de Leche Puratos**.

RENDIMIENTO

- 15 unidades de 200 g c/u aproximadamente.



Seguinos en:



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