

RECETARIO

TOPFIL MARACUYÁ



TOPFIL MARACUYÁ

Topping de **maracuyá** ideal para decorar y/o saborizar.

Presentación: BALDE 4 KG | **Código:** 4024147 | **Vida útil:** 9 meses



LISTO PARA USAR

No requiere preparación previa.



FÁCIL MANIPULACIÓN

Consistencia ideal para aplicar y dosificar.

GRAN SABOR

El balance perfecto entre la acidez y el dulzor del maracuyá.

UN PRODUCTO **SUMAMENTE VERSÁTIL.**

Ideal para preparar cheesecake, verrines, semifríos, tarteletas, masas finas y muchas recetas más.

Shot de maracuyá



INGREDIENTES

Base

Tegral Sable (cocinado)	200 g
--------------------------------	--------------

Crema de maracuyá

Ambiente	1000 g
Topfil Maracuyá	300 g
Ralladura de limón	10 g
Bavaois Neutro	200 g

Decoración

Topfil Maracuyá	300 g
Ambiente	300 g

TRUCOS & RECOMENDACIONES

- Cubrir con una manga rizada la base colocando 155 g de la crema, tratando que no sobresalga del vaso.
- Colocar el **Topfil Maracuyá** y dejar que se escurra entre los rizos de la crema y terminar con un copo de **Ambiente**.

PROCEDIMIENTO

Base

- Preparar, cocinar y triturar el **Tegral Sablé**.
- Colocar 20 g en la base de cada vaso.

Crema de maracuyá

- Semi batir la crema **Ambiente** y reservar en frío.
- Calentar el **Topfil Maracuyá** junto con la ralladura de limón y añadir el **Bavaois Neutro**, revolver con batidor hasta disolver completamente.
- Mezclar en forma envolvente la preparación con la crema semi batida hasta integrar correctamente.

Decoración

- Colocar 30 g de **Topfil Maracuyá** sobre la mousse con la ayuda de una manga o una cuchara.

RENDIMIENTO

- Rinde 10 unidades 230 g c/u aproximadamente.

Semifrío de maracuyá



INGREDIENTES

Base

Tegral Brownie Tradicional	500 g
Huevos	150 g
Aceite	130 g

Crema de maracuyá

Ambiente	1000 g
Topfil Maracuyá	300 g
Ralladura de limón	10 g
Bavarois Neutro	200 g

Decoración

Topfil Maracuyá	300 g
------------------------	--------------

TRUCOS & RECOMENDACIONES

- Colocar el bizcocho de brownie dentro de una cintura metálica rectangular de 30 x 40 cm, untar el interior de la misma con una fina capa de aceite y luego espolvoreada con azúcar impalpable para facilitar el desmolde.
- Rellenar con la crema de maracuyá, emparejando con la espátula.
- Llevar a frío de freezer por 8 hs y desmoldar.
- Cubrir la superficie con **Topfil Maracuyá**, cortar en 6 porciones de 20 x 10 cm.

PROCEDIMIENTO

Base

- Colocar todos los ingredientes en una batidora y mezclar por 5 minutos con la lira a velocidad máxima.
- Colocar la preparación en una bandeja de 30 x 40 cm con un papel manteca en la base.
- Realizar una capa fina y pareja.
- Cocinar por 10 minutos a 180°C. Dejar enfriar y reservar.

Crema de maracuyá

- Semi batir la crema **Ambiente** y reservar en frío.
- Calentar el **Topfil Maracuyá** junto con la ralladura de limón y añadir el **Bavarois Neutro**, revolver con batidor hasta disolver completamente.
- Mezclar en forma envolvente la preparación con la crema semi batida hasta integrar correctamente.

Decoración

- Colocar **Topfil Maracuyá** sobre cada uno de los semi fríos espátulando hasta cubrir toda la superficie de manera pareja.

RENDIMIENTO

- **Rinde 6 unidades 450 g c/u aproximadamente.**

Muffins de maracuyá



INGREDIENTES

Masa

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

Decoración

Ambiente	1000 g
Topfil Maracuyá	350 g

TRUCOS & RECOMENDACIONES

- Por medio de una manga, depositar 70 g de batido en pirotines para muffins.
- Marcar con una espátula mojada en aceite en forma de cruz la superficie del muffin.
- Cocinar a 170°C por 25 minutos.
- Con una manga y una boquilla rizada, realizar un copo de crema.
- Terminar con **Topfil Maracuyá** sobre la crema.
- Opcionalmente, luego de la cocción, inyectar dentro del muffin **Topfil Maracuyá** para que al morder, se intensifique el sabor.

PROCEDIMIENTO

Masa

- Colocar en una batidora el **Tegral Satin Cream Cake** junto con los huevos, el agua y el aceite, batir con la paleta mezcladora por 2 minutos a velocidad media.
- Incorporar el **Topfil Maracuyá** al batido en forma envolvente.

Decoración

- Batir **Ambiente** hasta conseguir un buen punto chantilly.

RENDIMIENTO

- Rinde 34 unidades 100 g c/u aproximadamente.

Cheesecake al horno



INGREDIENTES

Base

Tegral Satin Cream Cake	500 g
Manteca	100 g
Huevos	60 g
Manteca	120 g

Crema de queso

Queso crema	1200 g
Ambiente	500 g
Harina	100 g
Huevos	480 g
Esencia de vainilla	20 g
Azúcar	400 g
Ralladura de limón	10 g

Decoración

Topfil Maracuyá	300 g
------------------------	--------------

TRUCOS & RECOMENDACIONES

- Disponer de cinturas metálicas de 6 cm de diámetro, forrar la base con papel aluminio.
- Dividir en partes iguales, la galleta molida con la manteca y presionar dentro del molde.
- Rellenar con la crema de queso.
- Llevar a horno precalentado a 150°C durante 1 hora.
- Dejar enfriar y llevar a frío por 4 horas aproximadamente.
- Desmoldar y decorar.

PROCEDIMIENTO

Base

- Mezclar en batidora con la lira, el **Tegral Satin Cream Cake** junto con el huevo y los 100 g de manteca, hasta conseguir una masa quebrada.
- Estirar la masa sobre una placa siliconada y cocinar a 170°C por 15 minutos. Dejar enfriar y mezclar con el resto de la manteca.

Crema de queso

- Mezclar el queso crema con el azúcar hasta disolverla.
- Mezclar la crema **Ambiente**, los huevos, la vainilla, la ralladura de limón y al final añadir la harina tamizada.
- Unir ambas preparaciones.

Decoración

- Espatular **Topfil Maracuyá** sobre la superficie del cheesecake.

RENDIMIENTO

- Rinde **34 unidades 110 g c/u** aproximadamente.

Croissant de maracuyá



INGREDIENTES

Masa

Harina	2000 g
Easy Factura	400 g
Azúcar	130 g
Okedo Brown	30 g
Agua	1000 g

Empaste

Mimetic 32	1000 g
------------	--------

Decoración

Cremy 4x4	400 g
Agua	1000 g
Topfil Maracuyá	500 g
Sunset Glaze	100 g

TRUCOS & RECOMENDACIONES

- Cortar triángulos de masa de 8 cm de base por 24 cm de altura, enrollar sin presionar, acomodar las piezas en una placa para cocción de manera que quede bastante espacio entre cada una y llevar a fermentar a 30°C por 90 minutos aproximadamente.
- Pintar con **Sunset Glaze**, cocinar a 170°C por 25 minutos.
- Una vez fríos, hacer un corte en la parte superior, rellenar con una manga con la mezcla de pastelera y maracuyá.
- Finalmente espolvorear con azúcar impalpable.

PROCEDIMIENTO

Masa

- Amasar todos los ingredientes en velocidad baja por 2 minutos y luego por 8 minutos en velocidad rápida, hasta desarrollar una correcta red de gluten.
- La temperatura de la masa no debe superar los 26°C.

Empaste

- Colocar **Mimetic 32** en el centro de la masa, de manera que ocupe la mitad de la misma, ensobrar y dar 1 vuelta simple y 1 doble, con descansos en frío de 30 minutos entre cada una.
- Estirar la masa hasta un espesor de 4 mm.

Decoración

- Prepara la crema pastelera con **Cremy 4x4** y el agua, dejar reposar en frío por 10 minutos.
- Integrar **Topfil Maracuyá** a la crema pastelera.

RENDIMIENTO

- Rinde 30 unidades 170 g c/u aproximadamente.

Bombón de la pasión



INGREDIENTES

Cápsula

Belcolade Selection Blanco	500 g
-----------------------------------	--------------

Relleno

Chantypak	250 g
------------------	--------------

Belcolade Selection Blanco	250 g
-----------------------------------	--------------

Topfil Maracuyá	250 g
------------------------	--------------

Acabado

Belcolade Selection Blanco	500 g
-----------------------------------	--------------

PROCEDIMIENTO

Cápsula

- Fundir y templar **Belcolade Selection Blanco**.
- Volcar el chocolate templado dentro de las cavidades del molde, y retirar el excedente para elaborar las cápsulas que contendrán el relleno de maracuyá.
- Dejar cristalizar.

Relleno

- Realizar una ganache con la crema y el chocolate, posteriormente incorporar el maracuyá.

Acabado

- Volver a templar **Belcolade Selection Blanco** y cerrar las cápsulas, dejar cristalizar nuevamente.

TRUCOS & RECOMENDACIONES

- Por medio de una manga, rellenar las cápsulas de chocolate, una vez rellenas, cerrar con el resto de chocolate templado y dejar cristalizar.
- Antes de desmoldar los bombones, asegurarse que los mismos se hayan despegado correctamente del molde para no afectar su brillo y evitar que se rompan.

RENDIMIENTO

- Rinde **107 unidades 15 g c/u** aproximadamente.

Pepas de maracuyá



INGREDIENTES

Base

Tegral Sablé	1000 g
Margarina	400 g
Huevos	150 g
Ralladura de limón	10 g

Relleno

Cremy 4x4	200 g
Agua	250 g
Topfil Maracuyá	350 g

TRUCOS & RECOMENDACIONES

- Opcionalmente pasar el cilindro de masa por azúcar impalpable antes de cortar las piezas, de esta manera quedará una superficie craquelada.
- Para un acabado mas atractivo, con una manga terminar las pepas con **Topfil Maracuyá**.

PROCEDIMIENTO

Base

- Mezclar con paleta el **Tegral Sablé** junto con la margarina y la ralladura de limón hasta formar un arenado.
- Por último incorporar los huevos y formar una masa homogénea.
- Llevar a frío por 30 minutos, estirar la masa formando cilindros de 3 cm de diámetro y cortar cada 1.5 cm de espesor.
- Colocarlos con la parte plana sobre una bandeja y presionar el centro para luego colocar el relleno.

Relleno

- Preparar la crema pastelera batiendo **Cremy 4x4** junto con el agua y dejando reposar en frío por 10 minutos, luego agregar el **Topfil Maracuyá**.
- Con la ayuda de una manga pastelera, depositar 10 g de relleno en las cavidades de las pepas.
- Cocinar a 180°C por 12 minutos.
- La base de las pepas no deben tomar color.

RENDIMIENTO

- **Rinde 78 unidades 30 g c/u aproximadamente.**

Tarteleta de chocolate blanco



INGREDIENTES

Base

Tegral Sablé	500 g
Margarina	200 g
Huevo	75 g
Ralladura de limón	10 g

Creroso de chocolate

Chantypak	250 g
Bavarois Neutro	100 g
Carat Coverlux Blanco	400 g
Leche	250 g
Yemas	100 g

Decoración

Topfil Maracuyá	400 g
------------------------	--------------

TRUCOS & RECOMENDACIONES

- Decorar con frutas de estación o flores comestibles.

PROCEDIMIENTO

Base

- Mezclar todos los ingredientes en un batidora con paleta mezcladora hasta obtener una masa homogénea.
- Forrar cinturas de 20 cm de diámetro por 4 cm de alto y llevar a frío por 60 minutos.
- Cocinar a 180°C por 15 minutos.

Creroso de chocolate

- Calentar la crema junto con la leche, incorporar las yemas y calentar hasta alcanzar los 85°C para obtener una crema inglesa.
- Agregar el **Bavarois Neutro** y volcar la preparación sobre el chocolate blanco.
- Homogeneizar la preparación con un mixer y rellenar las bases hasta cubrir 3/4 de la misma.

Decoración

- Por medio de una manga, completar con **Topfil Maracuyá** sobre el cremoso de chocolate blanco.

RENDIMIENTO

- **Rinde 4 unidades 600 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:

