

NUEVO
**CARAT
SUPERCREM
MANÍ**



puratos
Carat

CARAT SUPERCREM MANÍ

Relleno de maní listo para usar, ideal para elaboraciones de panadería, pastelería y chocolatería.

Presentación: BALDE: 3 kg | Código: 4019689 | Vida útil: 12 meses



ELABORADO CON
PASTA DE MANÍ



TEXTURA CREMOSA



SABOR MEGA
INDULGENTE



APTO HORNEO

Puede aplicarse pre
y post cocción.



APTO
CONGELADO



SUMAMENTE VERSÁTIL

Relleno de tortas, cookies, alfajor, tarta tipo havannet, budines, bombones, pepas, brownies y facturas rellenas. Saborización de mousse y turrón.

Aplicación:



Usar directamente a temperatura ambiente o fundir a baño maría o microondas a 35°C-40°C y aplicar.



RE-LLENOS DE INDULGENCIA

CONOCÉ NUESTRA LÍNEA DE RELLENOS CARAT

- Listos para usar ✓
- Termoestables ✓
- Textura cremosa ✓
- Ideal también para saborizar ✓

CARAT SUPERCREM SEMIAMARGO

CAJA: 15 x 500 G | BALDE: 5 KG
COD.: 4011278 | COD.: 4104153

CARAT SUPERCREM AVELLANAS

CAJA: 15 x 500 G | BALDE: 5 KG
COD.: 4010734 | COD.: 4013326



UNA LÍNEA **SUMAMENTE VERSÁTIL**,
IDEAL PARA PREPARAR UN SIN FIN DE ELABORACIONES!



FACTURAS RELLENAS



COOKIES



MOUSSES



BOMBONES



BUDINES

Alfacookies rellenas de maní



INGREDIENTES

Alfacookies

Tegral Satin Cream Cake Vainilla	500 g
Huevos	60 g
Margarina	100 g

Relleno

Carat Supercrem Maní	400 g
-----------------------------	--------------

Decoración

Carat Coverlux Semiamargo	50 g
----------------------------------	-------------

PROCEDIMIENTO

Alfacookies

- Mezclar todos los ingredientes hasta formar una masa uniforme.
- Formar bolitas de 25 g cada una y colocarlas en una placa para horno.
- Cocinar a 170°C por 10 minutos y reservar.

Relleno

- Colocar **Carat Supercrem Maní** en una manga con boquilla lisa y reservar.

Decoración

- Fundir **Carat Coverlux Semiamargo** en microondas a 50°C.

Armado

- Disponer de la mitad de las cookies con la parte plana hacia arriba y con la manga, dosificar 30 g de **Carat Supercrem Maní**.
- Colocar las tapas restantes sobre el relleno y presionar suavemente.
- Con el chocolate fundido hacer finas líneas sobre la superficie de los alfacookies.

TIPS & TRUCOS

- En la masa de las cookies se puede incluir frutos secos tales como maní, almendras, nueces, etc.
- También se puede incluir chocolate picado.

RENDIMIENTO

- **Rinde 13 unidades 80 g c/u aproximadamente.**

Alfajor artesanal relleno de maní



INGREDIENTES

Tapas

Tegral Alfajor	500 g
Margarina	240 g
Huevos	85 g

Relleno

Carat Supercrem Maní	650 g
-----------------------------	--------------

Baño

Carat Coverliq Semiamargo	450 g
----------------------------------	--------------

TIPS & TRUCOS

- También puede bañarse con **Carat Coverliq Blanco** y en ambos casos, decorarlos con trocitos de maní.

PROCEDIMIENTO

Tapas

- Amasar todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea.
- Afinar la masa hasta un espesor de 3 mm, cortar círculos de 5 cm de diámetro.
- Colocar las tapas en una placa para horno y cocinar a 180°C durante 7 minutos.
- Dejar enfriar y reservar.

Relleno

- Colocar **Carat Supercrem Maní** en una manga y reservar, no es necesario calentar el producto.

Baño

- Fundir **Carat Coverliq Semiamargo** en microondas a 50°C.

Armado

- Disponer de la mitad de las tapas, mediante una manga, dosificar 20 g de **Carat Supercrem Maní** sobre cada una.
- Colocar la segunda tapa sobre el relleno, presionando suavemente hasta que el relleno se empareje.
- Lleva a frío por unos 10 minutos, luego bañar los alfajores con el método que se prefiera, asegurándose que quede una capa fina de chocolate.

RENDIMIENTO

- Rinde 31 unidades 60 g c/u aproximadamente.

Alfajor sablé

relleno de ganache
con corazón
de maní



INGREDIENTES

Tapas

Tegral Sablé	500 g
Huevos	75 g
Margarina	150 g
Carat Decorcrem Semiamargo	50 g

Ganche

Ganache Semiamargo	550 g
---------------------------	--------------

Relleno

Carat Supercrem Maní	250 g
-----------------------------	--------------

Baño

Carat Coverliq Semiamargo	250 g
----------------------------------	--------------

PROCEDIMIENTO

Tapas

- Colocar todos los ingredientes en una batidora con paleta mezcladora y mezclar hasta obtener una masa homogénea, reposar en frío por 30 minutos.
- Estirar la masa hasta un espesor de 3 mm y cortar con un cortante de 8 cm.
- Colocar las tapas en una placa para horno, refrigerar por 30 minutos. Cocinar a 170°C por 8 minutos.

Ganache

- Colocar **Ganache Semiamargo** en una manga y reservar.

Relleno

- Colocar **Carat Supercrem Maní** en una manga y reservar.

Baño

- Fundir **Carat Coverliq Semiamargo** en microondas a 50°C.

Armado

- Disponer de la mitad de las tapas, mediante una manga, realizar un aro de Ganache de 35 g, en el centro dosificar 15 g de **Carat Supercrem Maní** sobre cada una de las tapas.
- Colocar la segunda tapa sobre el relleno, presionando suavemente hasta que el relleno se empareje.
- Lleva a frío por unos 10 minutos, luego bañar los alfajores con el método que se prefiera, asegurándose que quede una capa fina de chocolate.

TIPS & TRUCOS

- También puede bañarse con **Carat Coverliq Blanco** y en ambos casos, decorarlos con trocitos de maní.

RENDIMIENTO

- Rinde 15 unidades 120 g c/u aproximadamente.

Black cookies rellenas de maní



INGREDIENTES

Masa

Tegral Satin Cream Cake Chocolate	450 g
Huevos	60 g
Margarina	100 g

Relleno

Carat Supercrem Maní	250 g
-----------------------------	--------------

PROCEDIMIENTO

Masa

- Unir todos los ingredientes hasta formar una masa uniforme.
- Cortar porciones de 50 g y formar bolitas.
- Aplastar la masa a mano en forma circular para lograr una apariencia rústica, reservar.

Relleno

- Fundir **Carat Supercrem Maní**, colocarlo en una manga y reservar.

Armado

- Colocar sobre una placa para horno, previamente enmantecada, 8 tapas de cookies dejando espacio suficiente entre ellas, para que al crecer, no se toquen.
- Con la manga de **Carat Supercrem Maní**, aplicar 30 g de relleno en cada una de las tapas.
- Colocar las tapas restantes sobre el relleno de maní, presionando levemente para que se sellen los bordes de la masa.
- Cocinar a 170°C por espacio de 12 minutos.

TIPS & TRUCOS

- Dejar enfriar y decorar a gusto con azúcar impalpable, **Carat Coverlux**, **Carat Coverliq** en cualquiera de sus variantes.

RENDIMIENTO

- Rinde 8 unidades 90 g c/u aproximadamente.



Conocé la versión de esta receta
100% PLANT BASED
haciendo **CLICK AQUI**.



Bombón de molde relleno de maní Plant-Based



INGREDIENTES

Cápsula

Carat Coverlux Semiamargo	500 g
---------------------------	-------

Relleno

Carat Supercrem Maní	700 g
----------------------	-------

PROCEDIMIENTO

Cápsula

- Fundir **Carat Coverlux Semiamargo** a 50°C.
- Disponer de moldes para bombones.
- Verter el chocolate hasta cubrir la totalidad de la superficie de los moldes utilizados. Luego de unos segundos, retirar el excedente y dejar solidificar.

Relleno

- Fundir **Carat Supercrem Maní** y por medio de una manga, rellenar las cápsulas.

Armado

- Una vez solidificadas las cápsulas, rellenarlas con, dejando 2 mm de espacio en la parte superior, la que será completada con el chocolate restante para sellar los bombones.
- Llevar a frío de heladera por 10 minutos hasta que los bombones se despeguen del molde. Luego desmoldar, mantener el molde colocado hasta que se disipe la humedad que se pueda producir por el paso del frío a la temperatura ambiente, de esta manera se conserva un excelente brillo.

TIPS & TRUCOS

- Utilizar moldes aptos para bombonería.
- Si los bombones están elaborados con un chocolate semiamargo, son aptos para veganos.
- Se pueden elaborar también con **Carat Coverlux Leche Plant Based**.

RENDIMIENTO

- Rinde 71 unidades 15 g c/u aproximadamente.

Budín de chocolate con corazón de maní



INGREDIENTES

Budín

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

Relleno

Carat Supercrem Maní	360 g
-----------------------------	--------------

Baño

Carat Coverflex Semiamargo	420 g
-----------------------------------	--------------

PROCEDIMIENTO

Budín

- Colocar todos los ingredientes en una batidora y batir a velocidad media por 2 minutos con la paleta mezcladora y reservar.

Relleno

- Fundir **Carat Supercrem Maní**, en microondas y reservar.

Baño

- Fundir **Carat Coverflex Semiamargo**, en microondas y reservar.

Armado

- Por medio de una manga, colocar 250 g de batido en cada budinera, luego aplicar 70 g de **Carat Supercrem Maní**, cubrir con 50 g más de batido de budín.
- Cocinar por 35 minutos a 170°C, retirar del horno y dejar enfriar.
- Bañar la superficie del budín con **Carat Coverflex Semiamargo** fundido.
- Opcionalmente se puede decorar con maní fileteado o triturado por encima.

TIPS & TRUCOS

- Se puede utilizar también budines de sabor vainilla o capuccino para combinar con el corazón de maní.
- Si se desea tener un producto Plant Based, se puede utilizar **Tegral Satin Plant Based** para elaborar el budín.

RENDIMIENTO

- Rinde 6 unidades 350 g c/u aproximadamente.

Cuadrado de brownie con maní



INGREDIENTES

Brownie

Tegral Brownie Tradicional	1000 g
Huevo	300 g
Aceite	260 g

Relleno

Carat Supercrem Maní	800 g
-----------------------------	--------------

Ganache

Ganche Semiamargo	500 g
--------------------------	--------------

TIPS & TRUCOS

- Utilizar una placa para horno de 30 x 40 cm previamente enmantecada y con papel manteca o bien una placa siliconada para que el brownie se despegue con facilidad.

PROCEDIMIENTO

Brownie

- Colocar todos los ingredientes, excepto las nueces en el bowl de la batidora. Batir con paleta por 5 minutos a velocidad media.
- Colocar el batido de brownie una mini placa de aluminio forrada previamente con papel manteca. Hornear a +/-170°C por espacio de +/- 20 minutos. Reservar hasta utilizar.

Relleno

- Fundir **Carat Supercrem Maní** en microondas y reservar.

Ganache

- Fundir **Ganche Semiamargo** en microondas y reservar.

Armado

- Una vez que se haya enfriado la base de brownie, cubrirla con **Carat Supercrem Maní** y emparejarlo para que forme una capa uniforme, llevar a frío por 15 a 20 minutos para que tome consistencia.
- Luego, esparcir el **Ganche Semiamargo** sobre el relleno de maní.
- Cortar cuadrados de 7 x 7 cm.

RENDIMIENTO

- Rinde 20 unidades 130 g c/u aproximadamente.

Cupcake capuccino con topping de maní



INGREDIENTES

Muffin capuccino

Tegral Satin Capuccino	500 g
Huevos	175 g
Agua	125 g
Aceite	100 g

Mousse de maní

Crema Chantypak	500 g
Carat Supercrem Maní	200 g

Decoraciones

Carat Coverlux Semiamargo	50 g
----------------------------------	-------------

PROCEDIMIENTO

Muffin capuccino

- Colocar todos los ingredientes en una batidora con paleta mezcladora.
- Batir por 2 minutos a velocidad media hasta lograr homogeneidad en la mezcla.
- Colocar en moldes de muffin y cocinar a 170° C por 25 minutos, reservar.

Mousse de maní

- Batir la crema **Chantypak** junto con **Carat Supercrem Maní** hasta obtener una crema suave y consistente.

Decoraciones

- Fundir **Carat Coverlux Semiamargo** en microondas a 50°C.
- Colocar una pequeña cantidad de chocolate fundido y formar hilos con la ayuda de un peine para chocolatería.
- Dar la forma deseada y llevar a frío hasta el momento de utilizar.

Armado

- Disponer de los muffins, colocar la mousse de maní en una manga con una boquilla rizada.
- Realizar un copo de crema de maní sobre el muffin.
- Terminar con un hilo de chocolate.

TIPS & TRUCOS

- Para los muffins utilizar moldes de papel N°10.
- Para elaborar esta preparación en versión Plan Based, utilizar para los muffins **Tegral Satin Plant Based** y **Crema Ambiente**.

RENDIMIENTO

- **Rinde 15 unidades 105 g c/u aproximadamente.**



Conocé la versión de esta receta
100% PLANT BASED
haciendo **CLICK AQUI.**



Pepas de chocolate relleno de maní



INGREDIENTES

Masa

Tegral Satin Cream Cake Chocolate	500 g
Harina	250 g
Margarina	200 g
Huevos	100 g
Chantypak	50 g

Relleno

Carat Supercrem Maní	700 g
-----------------------------	--------------

TIPS & TRUCOS

- Si se desea, se puede colocar sobre el relleno, maní picado o hacer líneas de **Carat Coverlux Semiamargo**.

PROCEDIMIENTO

Masa

- Mezclar todos los ingredientes hasta conseguir una masa uniforme.
- Estirar en forma de cilindro y cortar porciones de 20 g.
- Estibar sobre una placa para horno enmantecada, dejando espacio entre cada una, presionar en el centro para formar una cavidad donde se colocará el relleno.
- Llevar a frío por 10 minutos.

Relleno

- Fundir **Carat Supercrem Maní** en microondas y con la ayuda de una manga, rellenar las cavidades de las pepas.

Armado

- Cocinar las galletitas por 12 minutos a 170°C.

RENDIMIENTO

- Rinde 55 unidades 30 g c/u aproximadamente.



Conocé la versión de esta receta
100% PLANT BASED
haciendo **CLICK AQUI**.



Tarta tipo havannet de chocolate rellena de maní



INGREDIENTES

Base

Tegral Sablé	500 g
Huevos	80 g
Carat Decorcrem Semiamargo	50 g
Cacao amargo	40 g
Margarina	150 g

Relleno

Carat Supercrem Maní	900 g
-----------------------------	--------------

Ganache

Ganache Semiamargo	500 g
---------------------------	--------------

TIPS & TRUCOS

- Trozar maní y esparcirlo sobre la ganache de chocolate.

PROCEDIMIENTO

Base

- Colocar todos los ingredientes en una batidora con la paleta mezcladora, hasta obtener una masa homogénea.
- Forrar bases de 12 centímetros de diámetro y llevar 30 minutos a frío.
- Cocinar a 170° C por 20 minutos.
- Dejar enfriar y reservar.

Relleno

- Colocar **Carat Supercrem Maní**, en una manga y reservar.

Ganache

- Colocar **Ganache Semiamargo** en una manga y reservar.

Armado

- Disponer de las bases de tarta y por medio de una manga, dosificar 90 g de **Carat Supercrem Maní** en cada una, emparejando el relleno para que cubra toda la base.
- Llevar 10 minutos a frío.
- Con la manga restante, dosificar 50 g de **Ganache Semiamargo** sobre el relleno de maní ya frío, acomodar la ganache con la punta de una espátula o una cuchara, dando la textura final en forma de espiral.

RENDIMIENTO

- **Rinde 8 unidades 210 g c/u aproximadamente.**

Torta ultra chocolate rellena de maní



INGREDIENTES

Bizcocho

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

Relleno

Carat Supercrem Maní	1000 g
-----------------------------	---------------

Baño

Ganache Semiamargo	800 g
---------------------------	--------------

TIPS & TRUCOS

- Si se desea, decorar los bordes inferiores con maní trozado y la superficie con formas elaboradas con **Carat Coverlux**.

PROCEDIMIENTO

Bizcocho

- Colocar todos los ingredientes en una batidora con la paleta mezcladora y batir por 2 minutos a velocidad media.
- Colocar en moldes de 18 cm de diámetro, enmantecados y enharinados.
- Cocinar a 170° C por 45 minutos.
- Desmoldar, dejar enfriar y reservar.

Relleno

- Fundir **Carat Supercrem Maní**, colocarlo en una manga y reservar.

Baño

- Fundir la **Ganache Semiamargo** en el microondas cuando la torta ya esté armada y lista para bañar.

Armado

- Disponer de los bizcochos ya frío y cortarlos a la mitad.
- Rellenar cada torta con **Carat Supercrem Maní** y colocar la segunda capa de bizcocho.
- Colocar las tortas sobre una rejilla y bañarlas con el **Ganache Semiamargo** de manera que cubra toda la superficie y los costados de la torta.

RENDIMIENTO

- Rinde 4 unidades 900 g c/u aproximadamente.

Turrón de maní



INGREDIENTES

Turrón

Ovablanca	250 g
Agua	50 g

Pasta de maní

Carat Supercrem Maní	350 g
-----------------------------	--------------

PROCEDIMIENTO

Turrón

- Llevar el agua al punto de ebullición.
- Colocar **Ovablanca** en el bowl de la batidora y volcar el agua sobre él.
- Batir con el batidor hasta formar un merengue bien sostenido.

Pasta de maní

- Fundir en microondas por 20 segundos a potencia máxima.

Armado

- Volcar **Carat Supercrem Maní** sobre el merengue, cambiando el batidor por la paleta mezcladora.
- Mezclar la preparación hasta que se integren uniformemente ambos ingredientes.
- Forrar con papel film dos recipientes de 8 x 15 cm y colocar la mitad de la preparación en cada una, pueden ser budineras metálicas.
- Comprimir bien la mezcla dentro del molde, puede utilizarse una cuchara.
- Llevar los moldes a frío por, aproximadamente, 2 horas antes de desmoldar.

TIPS & TRUCOS

- Se puede mezclar cacao en polvo para elaborar un postre marmolado.
- También se pueden incluir nueces, almendras o maní a gusto.

RENDIMIENTO

- **Rinde 2 unidades 325 g c/u aproximadamente.**

Trufa rellena de maní



INGREDIENTES

Relleno

Carat Supercrem Maní	500 g
-----------------------------	--------------

Cobertura

Carat Coverlux Semiamargo	170 g
----------------------------------	--------------

PROCEDIMIENTO

Relleno

- Colocar **Carat Supercrem Maní** en una manga con boquilla lisa.
- Dosificar 15 g, aproximadamente, sobre una base antiadherente y llevar a frío por 20 minutos.

Cobertura

- Fundir **Carat Coverlux Semiamargo** en microondas, llegando a los 50°C.

Armado

- Una vez enfriadas las trufas de maní, se deberá utilizar guantes para darle una forma redonda a cada una, luego volver a llevar las trufas a frío por 15 minutos.
- Con los guantes colocados, tomar un poco de chocolate en la palma de la mano, colocar una trufa fría sobre el chocolate y con ambas manos cubrir toda la trufa para que quede bien bañada con el chocolate fundido.
- Repetir este procedimiento con cada una de las trufas.

TIPS & TRUCOS

- De ser necesario cubrir las trufas con una doble capa de chocolate.
- Antes de que el chocolate cristalice, se puede rebozar la trufa en maní picado.

RENDIMIENTO

- **Rinde 33 unidades 20 g c/u aproximadamente.**

Barritas de maní



INGREDIENTES

Base

Tegral Sablé	500 g
Margarina	200 g
Huevo	75 g

Relleno

Carat Supercrem Maní	400 g
-----------------------------	--------------

Crumble

Harina	150 g
Azúcar	150 g
Manteca	120 g
Maní	50 g

TIPS & TRUCOS

- Si se cocina previamente el crumble, quedará aún más crocante.

PROCEDIMIENTO

Base

- Mezclar todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea.
- Forrar con la masa, una placa para horno de 30 x 40 cm, afinando la masa a un espesor de 5 mm.
- Picar la masa para que no se deforme.
- Pre cocinar por espacio de 10 minutos a 170°C y reservar.

Relleno

- Colocar **Carat Supercrem Maní** sobre la base precocida y esparcirlo de manera pareja.

Crumble

- Realizar un arenado grueso con la harina, el azúcar y la manteca, compactando los ingredientes.
- Agregar el maní a la mezcla.

Armado

- Disponer de la base precocida con el **Carat Supercrem Maní** y colocar el crumble en toda la superficie.
- Llevar a cocción por 15 minutos a 170°C hasta dorar la superficie.
- Dejar enfriar y cortar porciones de 10 x 4 cm.

RENDIMIENTO

- **Rinde 28 unidades 55 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:

