

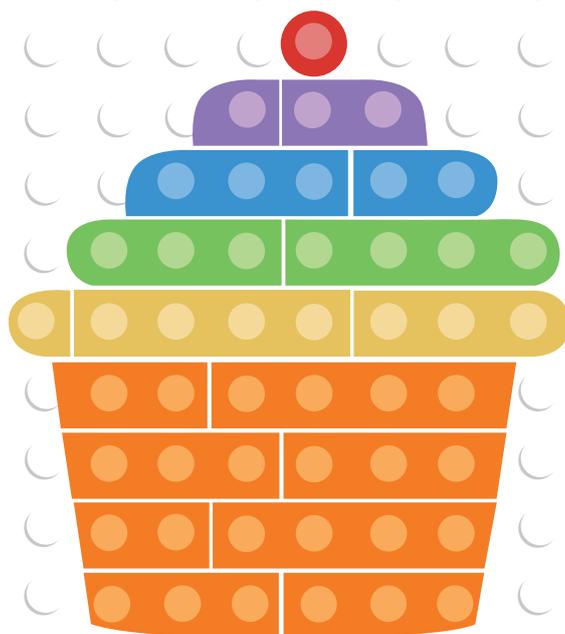
RECETARIO

Día de la Niñez

CREA



sin límites



Agosto es el mes
de los más chicos

Por eso, este
día de la niñez

te invitamos
a vos también a

CREAR

recetas ricas y
SUPER ORIGINALES

para llenar de

color y dulzura

tu punto de venta.

Perfectas para sorprender

a los más chicos

en su día!

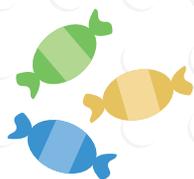


No dejes pasar esta
oportunidad y dale

un toque divertido

a tus clásicos de

PASTELERÍA



Tus aliados para crear

Premezclas



**TEGRAL SATIN CREAM CAKE
VAINILLA**
BOLSA: 5 KG Y 10 KG



**TEGRAL SATIN CREAM CAKE
CHOCOLATE**
BOLSA: 5 KG Y 10 KG



**TEGRAL BROWNIE
TRADICIONAL**
BOLSA: 5 KG



TEGRAL SABLÉ
BOLSA: 5 KG

Baños



**CARAT COVERLUX
BLANCO**
CAJA: 15 x 800 G



**CARAT COVERLUX
SEMIAMARGO**
CAJA: 15 x 800 G



**CARAT COVERLUX
LECHE**
CAJA: 15 x 800 G

Rellenos



**CARAT SUPERCREM
AVELLANAS**
CAJA: 15 x 500 G



**DULCE DE LECHE
LA FRUTERÍA**
BALDE: 6,5 KG

Cremas



AMBIANTE
CAJA: 12 x 1LT



CHANTYPAK
CAJA: 12 x 1LT

Rainbowcake de chocolate



Ingredientes



Cake de colores

Tegral Satin Cream Cake	1000 g
Huevos	350 g
Agua	250 g
Aceite	200 g
Colorante rojo liposoluble	1 g
Colorante amarillo liposoluble	1 g
Colorante verde liposoluble	1 g
Colorante azul liposoluble	1 g
Colorante naranja liposoluble	1 g

Relleno

Chantypak	600 g
Carat Coverlux Semiamargo	600 g
Dulce de Leche Repostero (La Frutería)	300 g

Decoración

Granas de colores	200 g
-------------------	-------

Tips & trucos



- Al combinar los cakes de colores con la crema ganache de chocolate, se obtiene variedad en textura, sabor y color. La decoración con granas de colores aporta al producto una terminación netamente artesanal.

Procedimiento



Cake de colores

- Mezclar los ingredientes líquidos huevos, agua y aceite. Luego incorporar **Tegral Satin Cream Cake** y mezclar hasta homogeneizar.
- Dividir el batido en 5 bowls y agregar los colorantes.
- Disponer de 5 mangas para pastelería y en cada una de ellas colocar los batidos con los distintos colores.
- Aplicar cada batido en moldes circulares de 20 cm de diámetro y realizar cakes de 1 cm de altura.
- Hornear a +/-160°C por espacio de +/- 15 minutos. Reservar los cakes a temperatura ambiente hasta utilizar.

Relleno (Crema ganache)

- Disponer de una batidora con paleta y dentro colocar la crema **Chantypak** tibia, el baño **Carat Coverlux Semiamargo** previamente fundido y el **Dulce de Leche Repostero La Frutería**. Posteriormente batir durante 5 minutos a velocidad intermedia, hasta lograr una crema ganache untuosa y consistente.
- Colocar dentro de una manga con boquilla lisa y reservar hasta utilizar.

Decoración

- Disponer de las granas de colores y reservar hasta utilizar.

Armado

- Disponer de un molde circular para bizcochuelo y dentro ubicar el primer cake con color.
- Mediante una manga aplicar la crema ganache de chocolate.
- Posteriormente colocar el segundo cake con color y mediante la manga aplicar nuevamente la crema ganache.
- Repetir esta acción hasta lograr la altura deseada en el pastel y reservar en cámara de frío hasta que tome consistencia.
- Finamente aplicar la crema ganache en la totalidad del pastel y mediante una espátula esparcir y alisar hasta cubrir la torta por completo.
- Por medio de la manga con boquilla lisa, realizar pompones de ganache en la superficie de la torta.
- Para la decoración final aplicar granas de colores en la superficie y laterales de la torta.

Rendimiento



- 2 unidades de 1750 g c/u aproximadamente.

Cakesicles



Ingredientes



Cake de vainilla

Tegral Satin Cream Cake	500 g
Huevos	175 g
Agua	125 g
Aceite	100 g

Cubierta

Carat Coverflex Semiamargo	1000 g
-----------------------------------	---------------

Rellenos

Chantypak	250 g
Dulce de Leche Repostero (La Frutería)	250 g

Decoración

Mini marroc	50 g
Granas de colores	50 g
Oreo trozados	50 g

Tips & trucos



- Utilizar moldes de caucho siliconados para paletas o Cakesicles.

Procedimiento



Cake de vainilla

- Mezclar los ingredientes líquidos huevos, agua y aceite. Luego incorporar **Tegral Satin Cream Cake** y mezclar hasta homogeneizar.
- Verter en un latín rectangular y realizar un bizcocho de 1 cm de altura.
- Hornear a +/-160°C durante +/- 20 minutos. Post cocción reservar en cámara de frío hasta utilizar.

Cubierta

- Fundir **Carat Coverflex Semiamargo** a 45°C y mantener a temperatura ambiente hasta utilizar.

Rellenos

- Batir crema **Chantypak** hasta lograr emulsión y consistencia.
- Colocar en una manga y reservar en cámara de frío.
- Disponer de otra manga con **Dulce de Leche Repostero La Frutería** y reservar hasta utilizar.

Decoración

- Disponer de variedad en granas, bombones y cookies. Reservar hasta utilizar.

Armado

- Disponer de los moldes de silicona con el formato de paletas y aplicar el baño de repostería **Carat Coverflex Semiamargo**, luego de unos segundos retirar el chocolate excedente y dejar solidificar en cámara de frío.
- Luego agregar los bizcochos de vainilla ya cortados de formato rectangular. Luego cubrir en su totalidad con la crema **Chantypak** y el **Dulce de Leche Repostero La Frutería**.
- Posteriormente introducir una varilla y dejar solidificar. Llevar al freezer por lapso de +/- 10 minutos y desmoldar.
- Finalmente fundir el baños de repostería restante y salpicar cada paleta. Decorar con granas de colores, galletitas oreos, y mini bombón marroc.

Rendimiento



- 30 unidades de 85 g c/u aproximadamente.

Cookies de chocolate rellenas



Ingredientes



Masa

Tegral Satin Cream Cake Chocolate	1000 g
Huevos	120 g
Margarina	200 g

Relleno

Carat Supercrem Avellanas	500 g
----------------------------------	--------------

Decoración

Confitos de colores	100 g
---------------------	-------

Procedimiento



Masa

- En el bowl de una batidora y mediante la paleta mezclar los huevos, margarina y la premezcla **Tegral Satin Cream Cake Chocolate** hasta lograr una masa homogénea. Estirar la masa hasta formar cilindros de 30 cm de diámetro por 5 cm de grosor. Reservar en cámara de frío por lapso de 30 minutos. Cortar piezas de 35 g y formar bolitas.
- Disponer de placas con cauchos siliconados. Aplicar las bolitas y aplastar a mano en forma circular, para lograr de este modo una apariencia rústica. Estibar las bolitas dejando espacio suficiente para que al desarrollar en el horno no se toquen entre sí. Finalmente reservar en cámara de frío por espacio de 15 minutos.

Relleno

- Colocar **Carat Supercrem Avellanas** dentro de una manga y reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Decoración

- Disponer de confitos de colores y mantener a temperatura ambiente hasta utilizar.

Armado

- Disponer de las placas con las bolitas de masa cookie.
- Disponer de una manga con **Carat Supercrem Avellanas** y aplicar 20 g de relleno en cada una de las tapas.
- Ubicar las tapas restantes sobre el relleno de maní o avellanas y presionar levemente para que sellen los bordes de la cookie.
- Hornear a +/- 170°C por espacio de +/-12 minutos. Post cocción decorar con confitos de colores. (Post cocción quedara una cookie de 8 cm de diámetro aproximadamente.)

Rendimiento



- 25 unidades de 75 g c/u aproximadamente.

Brownie extra chocolate



Ingredientes



Biscocho Brownie

Tegral Brownie Tradicional	1000 g
Huevos	300 g
Aceite	260 g

Ganache de chocolate

Chantypak	200 g
Carat Coverlux Semiamargo	350 g
Manteca	25 g
Glucosa	25 g

Decoración

Confitos de colores	200 g
---------------------	-------

Tips & trucos



- Para lograr la humedad característica en el brownie, chequear que no se sobre cocine.
- Post cocción introducir un palito de brochete en el brownie, de este modo garantizar una buena cocción con gran humedad en el interior de la especialidad.

Procedimiento



Biscocho Brownie

- Colocar todos los ingredientes en el bowl de la batidora y mezclar con paleta durante +/- 5 minutos a velocidad media.
- Disponer de una placa de 30 x 40 cm forrada en la base con papel manteca.
- Verter el preparado de brownie hasta cubrir por completo el interior de la placa.
- Posteriormente hornear a +/- 170°C por +/- 20 minutos.
- Enfriar a temperatura ambiente.

Ganache de chocolate

- Calentar la crema **Chantypak** a 90°C. Posteriormente agregar la glucosa y el chocolate **Carat Coverlux Semiamargo**. Revolver hasta integrar.
- Finalmente incorporar la manteca y continuar mezclar hasta homogeneizar por completo.
- Reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Decoración

- Disponer de los confitos de colores y reservar hasta utilizar.

Armado

- Disponer del biscocho brownie ya cocido, y en la superficie aplicar el ganache de chocolate semiamargo.
- Posteriormente decorar con los confitos de colores.
- Dejar enfriar y cortar cuadrados de 7 x 7 cm.

Rendimiento



- **15 unidades de 150 g c/u aproximadamente.**

Alfajor infantil



Ingredientes



Masa/tapas

Tegral Sable	900 g
Azúcar impalpable	100 g
Cacao en polvo	30 g
Huevos	150 g
Margarina	400 g

Relleno

Dulce de Leche Repostero (La Frutería)	700 g
---	--------------

Baño

Carat Coverlux Blanco	400 g
Colorante amarillo liposoluble	0,5 g

Decoración

Granas de colores	100 g
-------------------	-------

Tips & trucos



- Es conveniente rellenar los alfajores y dejarlos secar a temperatura ambiente por aproximadamente 12 horas. Posteriormente fundir la línea **Carat Coverlux** entre 40°C a 50°C para bañar y lograr un buen brillo final en cada alfajor.
- Recomendamos bañar los alfajores 24 hs antes de consumirlos, para que las tapas se humedezcan con el relleno y logren una buena maduración.

Procedimiento



Masa/tapas

- En el bowl de una batidora colocar **Tegral Sable**, azúcar impalpable, cacao en polvo huevos y margarina.
- Luego mezclar con paleta hasta integrar por completo.
- Reposar la masa en cámara de frío hasta que tome consistencia. Mediante un palote estirar la masa y corta tapas de 5 cm de diámetro.
- Estibar en placa y llevar nuevamente a frío.
- Hornear a +/- 170C° durante +/- 10 minutos.

Relleno

- Mediante una manga cubrir una tapa con dulce de leche y encimar otra tapa.
- Mantener a temperatura ambiente hasta utilizar.

Baño

- Fundir **Carat Coverlux Blanco** a 40C°. Luego agregar colorante amarillo liposoluble y mediante un mixer procesar hasta obtener el color deseado.
- Reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Decoración

- Disponer de las granas de colores y reservar hasta utilizar.

Armado

- Disponer de los alfajores y cubrirlos en su totalidad con el baño de repostería **Carat Coverlux Blanco** con colorante amarillo.
- En la superficie de cada alfajor aplicar granas de colores y dejar solidificar a temperatura ambiente.

Rendimiento



- **50 unidades de 55 g c/u aproximadamente.**

Cupcakes sorpresa



Ingredientes



Muffin

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

Relleno

Confites de colores	150 g
---------------------	-------

Decoración

Crema Ambiente	500 g
Colorante rosa	0,5 g
Colorante amarillo	0,5 g
Colorante celeste	0,5 g

Tips & trucos



- Aconsejamos mezclar las cremas con colorantes con base de aceite, de este modo las cremas tendrán un buen color y mantendrán una mejor definición en la decoración final. También recomendamos almacenar y exhibir los cupcakes en cámara de frío, de este modo se obtendrá mejor estabilidad en el producto final.

Procedimiento



Muffin

- En el bowl de una batidora colocar los ingredientes líquidos huevos, agua y aceite. Posteriormente añadir **Tegral Satin Cream Cake** y mediante una paleta mezclar hasta obtener homogeneidad en el batido. Disponer de moldes para muffins los cuales pueden ser de papel.
- Dentro de cada molde colocar 60 g de la mezcla para muffins. Luego con una espátula untada en aceite marcar en cruz la superficie de cada muffin.
- Hornear a +/- 170°C por espacio de +/- 20 minutos. Post cocción reservar a temperatura ambiente.

Relleno

- Disponer de confites y reservar hasta utilizar.

Decoración

- Batir **Crema Ambiente** hasta lograr emulsión y estabilidad.
- Dividir la crema en tres bowls y en cada uno agregar el color que se informa en el cuadro de ingredientes. Mezclar hasta homogeneizar y obtener los tonos de colores deseados en cada crema.

Armado

- Mediante un sacabocado ahuecar levemente la parte superior de cada muffin, posteriormente rellenar con los confites de colores.
- Finalmente aplicar las cremas con colores en la superficie de cada muffin cubriendo de este modo los confites.

Rendimiento



- **30 unidades de 81 g c/u aproximadamente.**

Tarta cookie



Ingredientes



Masa

Tegral Satin Cream Cake	1000 g
Huevos	120 g
Margarina	200 g
Carat Coverlux Semiamargo	300 g

Relleno

Carat Supercrem Avellanas	1200 g
----------------------------------	---------------

Decoración

Chantypak	150 g
Carat Coverlux Semiamargo	250 g
Granas de colores	150 g

Procedimiento



Masa

- En el bowl de una batidora y mediante la paleta mezclar los huevos, margarina y la premezcla **Tegral Satin Cream Cake** hasta lograr una masa homogénea. Reposar en cámara de frío por lapso de 30 minutos.
- Estirar la masa hasta lograr un espesor de 0,5 cm y fonzar moldes de 20 cm de diámetro.
- Posteriormente aplicar trozos de chocolate **Carat Coverlux Semiamargo** y reservar en cámara de frío.

Relleno

- Disponer del relleno **Carat Supercrem Avellanas** y mantener a temperatura ambiente hasta utilizar.

Decoración

- Calentar la crema **Chantypak** a 90°C y agregar sobre el chocolate **Carat Coverlux Semiamargo** a medio fundir. Luego mezclar lentamente hasta homogeneizar y obtener el ganache de chocolate. Dejar enfriar a temperatura ambiente.
- Mediante una batidora con paleta, batir ganache de chocolate durante 5 minutos a velocidad intermedia, hasta lograr una crema untuosa y consistente.
- Colocar dentro de una manga con boquilla risada y reservar hasta utilizar.

Armado

- Disponer de las bases de tarta fonzadas con la masa cookie y trozos de **Carat Coverlux Semiamargo**.
- Mediante una manga aplicar el relleno **Carat Supercrem Avellanas** en el centro de cada tarta y reservar en cámara de frío por espacio de 10 minutos. Luego estirar la masa restante y ubicar sobre el relleno de avellanas. Presionar levemente para que sellen los laterales de cada tarta. Finalmente aplicar nuevamente trozos de chocolate **Carat Coverlux Semiamargo** en la superficie de cada tarta.
- Posteriormente hornear a +/- 165°C por espacio de +/-30 minutos.
- Post cocción y por medio de la manga con boquilla rizada decorar los laterales superiores de cada tarta con la ganache de chocolate. Finalizar con granas de colores.

Rendimiento



- 4 unidades de 840 g c/u aproximadamente.

Cookie-donuts

Ingredientes



Base

Tegral Sable	1000 g
Huevo	150 g
Margarina	400 g
Ralladura de limón	2 g
Esencia de vainilla	2 g

Decoración

Carat Coverlux Blanco	500 g
Colorante amarillo liposoluble	0,5 g
Colorante rosa liposoluble	0,5 g
Colorante celeste liposoluble	0,5 g
Granas de colores	100 g

Tips & trucos



- Disponer de las masas con el formato de donas y cubrir con los baños de repostería coloreados anteriormente.
- Para la decoración final, aplicar granas de colores en la superficie de cada dona. Otra opción de decoración es cubrir las masas secas con los baños de repostería **Carat Coverlux Semiamargo** y **Carat Coverlux Leche**. También se puede espolvorear azúcar impalpable o finalizar con variantes en confites de colores.

Procedimiento



Base (Masa seca de corte)

- Colocar todos los ingredientes en el bowl de la batidora, y mediante la paleta mezclar hasta obtener una masa lisa y homogénea.
- Colocar en cámara de frío por espacio de +/- 30 minutos.
- Posteriormente estirar la masa con palote hasta obtener un espesor de medio centímetro de altura, Mediante un cortante circular de 5 cm de diámetro cortar las masas y estivar en placas previamente enharinadas.
- Finalmente disponer de un cortante circular de 2 cm de diámetro y cortar el centro de cada masa hasta obtener las donas.
- Mantener en cámara de frío hasta cocinar.
- Hornear a +/-170°C por +/-10 minutos.

Decoración en chocolate

- Fundir **Carat Coverlux Blanco** a 40°C y dividir en tres recipientes.
- A cada chocolate agregarle un color y homogeneizar con mixer.
- Reservar los baños de repostería hasta utilizar.

Rendimiento



- **103 unidades de 20 g c/u aproximadamente.**

Chocolajas infantiles



Ingredientes



Lajas de chocolate

Carat Coverlux Blanco	800 g
Granas de colores	150 g
Confitos de colores	150 g
Variedad en dulces y golosinas a elección	150 g

Procedimiento



Lajas de chocolate

- Fundir **Carat Coverlux Blanco** a 40°C.
- Disponer de un acetato y mediante una espátula realizar una delgada capa de chocolate blanco.
- Decorar con dulces, granas y confitos de colores. Reposar a temperatura ambiente hasta que el baño de repostería se solidifique.
- Mediante un cuchillo cortar las lajas en fragmentos irregulares. Disponer de placas y presentar las chocolajas.

Tips & trucos

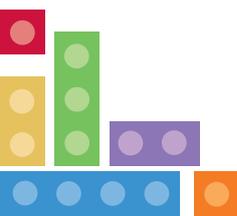


- Recomendamos utilizar una placa de metal para la elaboración de las lajas de chocolate.

Rendimiento



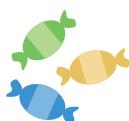
- **41 unidades de 30 g c/u aproximadamente.**



Barritas de chocolate con leche



Ingredientes



Cápsula de chocolate

Carat Coverlux Leche	800 g
-----------------------------	--------------

Relleno

Leche condensada	200 g
------------------	-------

Chantypak	100 g
------------------	--------------

Manteca (Pomada)	160 g
------------------	-------

Carat Coverlux Blanco	400 g
------------------------------	--------------

Procedimiento



Cápsula de chocolate

- Fundir **Carat Coverlux Leche** a una temperatura de 45°C.
- Mediante una manga, aplicar el chocolate en los moldes plásticos para barritas.
- Retirar el chocolate excedente y reservar a temperatura ambiente hasta que solidifique por completo.

Relleno

- Calentar la leche condensada junto con la crema **Chantypak** a una temperatura de 80°C. Luego agregar el baño **Carat Coverlux Blanco** a medio fundir y mezclar hasta integrar. Finalmente agregar la manteca y mezclar hasta homogeneizar completo.
- Colocar el relleno dentro de una manga y reservar hasta utilizar.

Armado

- Disponer de las capsulas de chocolate elaboradas con **Carat Coverlux Leche**.
- En el interior de cada capsula aplicar el relleno de chocolate blanco.
- Sellar la base de las barritas con **Carat Coverlux Leche**.
- Colocar en la cámara de frío a 10°C por espacio de +/- 10 a 15 minutos.
- Finalmente desmoldar y obtener las barritas de chocolate rellenas.

Tips & trucos



- Recomendamos moldes para barritas de chocolate los cuales pueden ser de plástico, policarbonato o metal.
- Al combinar **Carat Coverlux Leche** con el relleno de chocolate blanco obtendremos un buen maridaje de color y sabor; Barritas de chocolate innovadoras y artesanales.

Rendimiento



- **83 unidades de 20 g c/u aproximadamente.**

Conitos de chocolate reellenos



Ingredientes



Cono de chocolate

Carat Coverlux Semiamargo	800 g
---------------------------	-------

Relleno 1. Mousse de chocolate

Chantypak (Líquida)	150 g
Carat Coverlux Semiamargo	200 g
Carat Coverlux Leche	150 g
Ovablanca (Preparado)	100 g
Chantypak (Batida)	400 g

Relleno 2. Crema chantilly

Chantypak	1000 g
-----------	--------

Tips & trucos



- Recomendamos moldes para conos de chocolate los cuales pueden ser de papel, silicona, plástico o policarbonato.

Procedimiento



Cono de chocolate

- Fundir **Carat Coverlux Semiamargo** a una temperatura de 50°C.
- Mediante una manga, aplicar el chocolate en moldes con el formato de conos los cuales pueden ser de papel, silicona o plásticos.
- Retirar el chocolate excedente y reservar a temperatura ambiente hasta que solidifique por completo.

Relleno 1. Mousse de chocolate

- Calentar los 150 g de crema **Chantypak** a 80°C y mezclar con ambos chocolates **Carat Coverlux** a medio fundir. Luego revolver lentamente hasta obtener una ganache de chocolate.
- Posteriormente añadir el merengue **Ovablanca** preparado. Finalmente incorporar la crema **Chantypak** a medio batir y mezclar hasta obtener la mousse de chocolate.
- Colocar en una manga con boquilla rizada y reservar en cámara de frío hasta utilizar.

Relleno 2. Crema chantilly

- Mediante una batidora, batir la crema **Chantypak** a media velocidad hasta obtener emulsión y consistencia.
- Colocar en una manga con boquilla rizada y reservar en cámara de frío hasta utilizar.

Armado

- Disponer de los conos de chocolate elaboradas con **Carat Coverlux Semiamargo**.
- Mediante una manga rellenar el interior de cada cono con la mousse de chocolate o la crema **Chantypak**.
- Colocar en la cámara de frío a 10°C por espacio de +/- 10 a 15 minutos.
- Finalmente desmoldar y obtener los conos reellenos con mousse de chocolate o crema chantilly.

Rendimiento

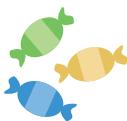


- 83 unidades de 21 g c/u aproximadamente.

Mousse de chocolate



Ingredientes



Bizcocho de chocolate

Tegral Satin Cream Cake Chocolate	500 g
Huevos	175 g
Agua	125 g
Aceite	100 g

Mousse de chocolate

Chantypak (Líquida)	150 g
Carat Coverlux Semiamargo	200 g
Carat Coverlux Leche	150 g
Ovablanca (Preparado)	100 g
(CV) Chantypak (Batida)	400 g

Decoración

Carat Coverlux Leche	100 g
Variedad en frutos rojos	100 g

Procedimiento



Bizcocho de chocolate

- En el bowl de una batidora colocar **Tegral Satin Cream Cake Chocolate**, huevos, agua y aceite. Batir con paleta durante 3 minutos en velocidad media, hasta integrar por completo.
- Verter el batido en moldes rectangulares y realizar 1 bizcocho de 0,5 cm de altura.
- Espolvorear cacao en polvo y hornear a 170°C por espacio de +/- 10 a 12'.
- Post cocción reservar a temperatura ambiente.

Mousse de chocolate

- Calentar los 150 g de crema **Chantypak** a 80°C y mezclar con ambos chocolates **Carat Coverlux** a medio fundir. Luego revolver lentamente hasta obtener una ganache de chocolate.
- Posteriormente añadir el merengue **Ovablanca** preparado. Finalmente incorporar la crema **Chantypak** a medio batir y mezclar hasta obtener la mousse de chocolate.
- Colocar en una manga y reservar hasta utilizar.

Decoración

- Para la decoración final disponer de virutas de chocolate elaboradas con **Carat Coverlux Leche**.

Armado

- Disponer de vasos y dentro colocar el primer bizcocho de chocolate.
- Luego aplicar la mousse y encimar el segundo bizcocho de chocolate. Repetir la acción y colocar la segunda capa de mousse de chocolate y reservar en cámara de frío por espacio de una hora.
- Decorar con virutas de chocolate elaboradas con **Carat Coverlux Leche** y finalizar con frutos rojos de estación.

Rendimiento



- 60 unidades de 35 g c/u aproximadamente.



Disfrutar de un muffin,
puede ser muy pero
muy divertido!

Te proponemos armar estas cajas
con tus muffins elaborados con **Satin
Cream Cake** y distintos accesorios
**para que los chicos decoren en sus casas
jugando a ser pasteleros por un día!**





Te damos una
idea de alfajores
temáticos que
son un BOOM!





Seguinos en:



Puratos del Uruguay S.A

Camino Corrales 2863 | Montevideo | Uruguay

Tel: 0800-7500 | E-mail: uruguayinfo@puratos.com | web: www.puratos.com.uy