

# Recetario *Día de la Madre*



Clásicas, saludables, creativas,  
una variedad de propuestas  
**hechas con amor para ella.**

# Brownie

VERSIÓN CLÁSICA



## INGREDIENTES

### Masa

<b>Tegral Brownie Tradicional</b>	1000 g
Huevos	350 g
Aceite	262 g
Nueces	150 g

## PREPARACIÓN

### Masa

- 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 x 40 cm con papel manteca y spraylix.

### Cocción

- Hornear a 180°C por 20 minutos.
- Dejar enfriar y cortar cuadrados de 7 x 7 cm.

## RENDIMIENTO

- 20 cuadrados de 7 x 7 cm aproximadamente.

## TIPS & TRUCOS

Para lograr la humedad característica de brownie, chequear que no se sobre cocine. Pinchar con palito de brochete. Debe quedar húmedo, pero no crudo.

# Brownie

VERSIÓN SALUDABLE



## INGREDIENTES

### Base

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

## PREPARACIÓN

### Base

- Calentar la leche a 80°C retirar del fuego e incorporar el **Carat Coverlux Sin Azúcar** y mezclar hasta resolver.
- 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 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.

## RENDIMIENTO

- 9 unidades de 6,5 x 6,5 cm c/u.

## TIPS & TRUCOS

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

# Lemon pie

VERSIÓN CLÁSICA



## INGREDIENTES

### Base

<b>Tegral Sablé</b>	1000 g
Margarina/ Manteca	400 g
Huevos	150 g

### Crema de limón

<b>Cremy 4 x 4</b>	660 g
Agua	830 g
Leche	415 g
Jugo de limón	415 g
Manteca	170 g

### Merengue

<b>Ovablanca</b>	1500 g
Agua	600 g

## PREPARACIÓN

### 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.
- Llevar a frío por 30 minutos, 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 agua, leche y el jugo de limón.
- Luego agregar **Cremy 4 x 4** y revolver para homogeneizar.
- Cuando descienda la preparación a unos 40° C incorporar la manteca y mezclar hasta integrar por completo, de ser necesario mixear la preparación, de esta manera quedará más suave.
- Colocar 500 g de la crema de limón en cada base.

### Merengue

- Batir ambos ingredientes hasta obtener la consistencia necesaria.
- Con una manga y una boquilla rizada, hacer copos sobre la crema de limón hasta cubrirla por completo.
- Con un soplete, quemar suavemente la superficie del merengue.

## RENDIMIENTO

- **5 tartas de 1200 g c/u aproximadamente.**

## TIPS & TRUCOS

Colocar sobre el merengue rodajas de limón o cáscaras caramelizadas.

# Lemon pie

VERSIÓN CREATIVA



## INGREDIENTES

### Base

<b>Tegral Sablé</b>	500 g
Manteca	200 g
Huevos	75 g
Ralladura de limón	c/n

### Mousse de limón

<b>Cremy 4 x 4</b>	130 g
Agua	165 g
Leche	80 g
Jugo de limón	80 g
Manteca	30 g
<b>Bavarois Neutro</b>	120 g
<b>Ambiante</b>	500 g

### Base de Merengue Seco

<b>Ovablanca</b>	250 g
Agua	100 g

## PREPARACIÓN

### Base

- En un bowl incorporar huevos, la ralladura, 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 x 40 cm cubierta con Silpat o lámina de silicona y estirar de 0,3 cm de grosor aproximadamente.
- Refrigerar.
- Sacar del frío y cortar círculos de 8 cm de diámetro.
- Hornear a 180° C por 12 minutos aproximadamente.

### Mousse de limón

- Hervir agua, leche y el jugo de limón. Luego agregar **Cremy 4 x 4** y revolver para homogeneizar. Cuando descienda la preparación a unos 40° C incorporar la manteca y mezclar hasta integrar por completo, de ser necesario mixear la preparación, de esta manera quedará más suave.
- Agregar **Bavarois Neutro** y mezclar hasta incorporar.
- Incorporar **Ambiante** batida a medio punto con movimientos envolventes hasta obtener una textura homogénea .
- Colocar la preparación en moldes de silicona.
- Congelar.

### Base de Merengue Seco

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

Continúa en la página siguiente.

# Lemon pie

VERSIÓN CREATIVA

## Armado y Decoración

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

## Base de Merengue Seco

- Hidratar la gelatina con el agua.
- Calentar la gelatina a 40° C.
- Calentar **Miroir Neutro** a 40° C y mezclar con la gelatina.
- Agregar el colorante amarillo y homogeneizar.
- Retirar del frío los mousses de limón anteriormente elaborados y bañar.
- Colocar sobre la base de galleta.
- Colocar sobre el merengue la preparación anterior (base de galleta con mousse de limón).

## RENDIMIENTO

- 40 unidades de 160 g c/u.



# Torta media tarde con manzana

VERSIÓN CLÁSICA



## INGREDIENTES

### Torta

<b>Tegral Satin Cream Cake</b>	1000 g
Huevos	350 g
Agua	250 g
Aceite	200 g
<b>Topfil Manzana</b>	500 g

## PREPARACIÓN

### Torta

- Mezclar huevos, aceite y agua.
- Incorporar la premezcla **Tegral Satin Cream Cake**.
- Batir por un lapso de 2 minutos hasta lograr homogeneidad en el batido.
- Llenar cada molde de papel (o metálico, previamente enmantecado y enharinado) con el batido, cubriendo un 85% de su altura.
- En la superficie de cada torta aplicar 125 g de **Topfil Manzana** y con ayuda de una cuchara mezclar levemente hasta lograr un veteado en la superficie de la torta.
- Espolvorear con azúcar común.
- Cocinar con vapor a +/-180° C durante +/- 35/40 minutos o hasta que al pinchar con un palillo este salga seco.

## RENDIMIENTO

- 4 piezas / porciones de 550 g.

# Muffins con manzana

VERSIÓN SALUDABLE



## INGREDIENTES

### Muffin

<b>Tegral Satin Cream Cake</b>	1000 g
Huevos	350 g
Agua	250 g
Aceite	200 g
<b>Topfil Manzana</b>	400 g

### Crumble

<b>Tegral Satin Cream Cake</b>	200 g
Harina	100 g
Manteca	100 g

## PREPARACIÓN

### Muffin

- Mezclar huevos, aceite y agua.
- Incorporar la premezcla **Tegral Satin Cream Cake**.
- Batir por un lapso de 2 minutos hasta lograr homogeneidad en el batido.
- Disponer de los pirotines y rellenarlos hasta la mitad, luego colocar el relleno de **Topfil Manzana** en el centro y cubrir con más batido.
- Reservar.

### Crumble

- Mezclar el **Tegral Satin Cream Cake** con la harina y la manteca hasta lograr un arenado fino
- En la superficie de cada muffin aplicar el crumble.
- Cocinar con vapor a +/-180° C durante +/- 20 a 25 minutos.

## RENDIMIENTO

- 30 piezas / porciones de 80 g.

# Chocotorta

VERSIÓN CLÁSICA



## INGREDIENTES

### Bizcocho de chocolate

<b>Tegral Satin Creme Cake Chocolate</b>	1000 g
Harina	250 g
Almidón de maíz	250 g
Huevos	200 g
Manteca	400 g
Azúcar negra	50 g

Almíbar	500 g
Café fuerte	500 g

### Mousse de dulce de leche y queso

<b>Dulce de Leche Puratos</b>	700 g
<b>Chantypak</b>	200 g
Queso crema	500 g
Cacao en polvo	c/n

## PREPARACIÓN

### Bizcocho de chocolate

- Mezclar todos los ingredientes hasta formar una masa, estirar y cortar 4 cuadrados de 20 x 20 colocar sobre una placa y cocinar por 15 minutos a 180° C y reservar.
- Mezclar el almíbar con el café, calentarlo en el microondas y reservar.

### Relleno

- Mezclar el dulce de leche con el queso .
- Batir la crema a medio punto y mezclar con la preparación anterior, disponer la mezcla en una manga y reservar.

### Montaje y terminación

- Disponer una capa del bizcocho de chocolate embeber con el almíbar de café y luego una fina capa del relleno de dulce de leche y queso, repetir la operación 3 veces, por último espolvorear con cacao y llevar a la heladera.
- La mejor opción es hacerlo un día antes de ser consumida.

## RENDIMIENTO

- 20 porciones.

# Chocotorta

—  
VERSIÓN CREATIVA



## INGREDIENTES

### Bizcocho de chocolate

<b>Tegral Satin Creme Cake Chocolate</b>	500 g
Harina	125 g
Almidón de maíz	125 g
Huevos	100 g
Manteca	200 g
Azúcar negra	25 g

### Mousse de dulce de leche y queso

<b>Dulce de Leche Puratos</b>	700 g
<b>Chantypak</b>	200 g
Queso crema	500 g
Leche	100 g
<b>Bavaois Neutro</b>	300 g
<b>Carat Coverlux Leche</b>	500 g

## PREPARACIÓN

### Bizcocho de chocolate

- Mezclar todos los ingredientes hasta formar una masa, estirar y colocar sobre una placa.
- Cocinar por 15 minutos a 180° C y reservar.

### Relleno

- Mezclar el dulce de leche con el queso.
- Batir la crema a medio punto y mezclar con la preparación anterior.
- Entibiar la leche y mezclar con el **Bavaois Neutro** y agregar a la preparación.
- Disponer la mezcla en una manga y reservar.

### Montaje y terminación

- Disponer la mezcla en los moldes de paleta e intercalar con pedazos de bizcocho y luego agregar el palito.
- Congelar y luego bañar con **Carat Coverlux Leche** y decorar.

## RENDIMIENTO

- 30 unidades de 100 g c/u.

# Selva negra

VERSIÓN CLÁSICA



## INGREDIENTES

### Bizcocho

<b>Tegral Satin Creme Cake Chocolate</b>	1000 g
Aceite	200 g
Huevos	350 g
Agua	250 g
Miel	60 g
Patisfrance	120 g

### Crema

Crema de leche	500 g
<b>Chantypak</b>	1000 g

### Relleno

Cerezas al marrasquino	200 g
Almíbar	500 g
Licor de Kirsch	100 g

### Decoración

Virutas de <b>Carat Coverlux Semiamargo</b>	800 g
---	-------

## PREPARACIÓN

### Bizcocho

- Mezclar todos los ingredientes líquidos: huevos, agua, aceite y miel.
- Incorporar **Tegral Satin Creme Cake Chocolate** y el polvo de almendras.
- Mezclar por dos minutos en batidora con lira hasta obtener una preparación homogénea.
- Aplicar 180 g de batido en moldes circulares y realizar cakes de 1 cm de altura aproximadamente.
- Hornear a 170° C por lapso de 10 minutos. Desmoldar y dejar enfriar.

### Crema

- Batir la crema **Chantypak** junto con la crema de leche hasta lograr consistencia firme.
- Reservar.

### Montaje y terminación

- Sobre el primer disco colocar almíbar y sobre este colocar una capa de la crema previamente batida. Colocar algunas cerezas y tapar con el otro disco de bizcocho.
- Repetir el proceso anterior en la segunda capa.
- Colocar la tercer capa de bizcocho y cubrirla con crema **Chantypak**.
- Decorar con virutas de chocolate por alrededor de la torta y en el centro con unos copos de crema y cerezas.

## RENDIMIENTO

- **4 tortas de 1300 g c/u aproximadamente.**

# Selva negra

VERSIÓN CREATIVA



## INGREDIENTES

### Base

<b>Tegral Sablé</b>	500 g
Manteca/Margarina	200 g
Huevos	75 g
Cacao amargo	50 g

### Cremoso de chocolate (relleno 2)

Crema de leche	400 g
<b>Chantypak</b>	200 g
<b>Carat Coverlux Blanco</b>	400 g

### Ganache de chocolate (relleno 3)

<b>Carat Coverlux Semiamargo</b>	100 g
<b>Chantypak</b>	100 g
Licor Kirsch	10 g
Almíbar de cerezas	10 g

### Relleno (relleno 1)

Relleno de frambuesa	200 g
----------------------	-------

### Decoración

Polvo dorado comestible	1 g
Cerezas en almíbar	200 g
<b>Brillo Haromny Cold</b>	100 cc

## PREPARACIÓN

### Base

- Mezclar todos los ingredientes hasta lograr una masa homogénea.
- Estirar y forrar cinturas de 7/8 cm de diámetro.
- Hornear a 180° C por lapso de 15/ 20 minutos. Desmoldar y dejar enfriar.
- Reservar.

### Cremoso de chocolate blanco

- Calentar la crema hasta hervir y agregar el chocolate. Dejar reposar 5 minutos y revolver hasta que se funda.
- Bajar la temperatura a 30°c y agregar la crema de leche.
- Refrigerar por 8 hs.
- Batir hasta lograr textura cremosa y aireada.
- Reservar.

### Ganache de chocolate

- Calentar la crema hasta hervir y agregar el chocolate. Dejar reposar 5 minutos y revolver hasta que se funda.
- Mezclar con el licor Kirsch y el almíbar de cerezas.
- Moldear en una cintura de diámetro menor al de la base, aprox. 4 cm de diámetro (o preferentemente en molde de silicona) y congelar.

### Armado

- Sobre la tarteleta colocar con ayuda de una manga rellenar la tarteleta con el cremoso de chocolate blanco.
- Refrigerar.
- Luego colocar una capa de relleno de frambuesa.
- Una vez que el cremoso este sólido, Armar colocando la ganache de chocolate congelada por encima de la tarteleta rellena. Pintar con polvo comestible dorado.
- Decorar con cerezas en almíbar pintadas con **Brillo Haromny Cold**, alrededor del disco de ganache de chocolate.

## RENDIMIENTO

- 20 tartas de 120 g c/u aproximadamente.

