

CREMFIL SILK LIMÓN



CREMIFIL SILK LIMÓN

Relleno cremoso con limón,
listo para usar.

Presentación: BALDE 3 KG | Código: 4022858 | Vida útil: 9 meses



FÁCIL MANIPULACIÓN

Consistencia ideal para
aplicar y dosificar.

GRAN SABOR

Con jugo de limón

LISTO PARA USAR

UN PRODUCTO SUMAMENTE VERSÁTIL, IDEAL PARA PREPARAR



PIONONO



LEMON PIE



TARTAS



FACTURAS

Y muchas recetas más!



Pastel de limón

INGREDIENTES

Base

Tegral Satin Cream Cake	1000 g
Huevos	350 g
Agua	250 g
Aceite	200 g
Ralladura de limón	5 g

Relleno

Cremfil Silk Limón	550 g
---------------------------	--------------

Decoración

Harmony Cold	90 g
---------------------	-------------

TRUCOS & RECOMENDACIONES

- Opcionalmente espolvorear con azúcar impalpable.

PROCEDIMIENTO

Base

- Mezclar con paleta el **Tegral Satin Cream Cake** junto con los demás ingredientes por 2 minutos.
- Dosificar 100 g de batido en cinturas o moldes redondos de 10 cm de diámetro, a la mitad de ellos, integrarle pequeñas cantidades de **Cremfil Silk Limón** en la superficie.
- Cocinar a 170°C por 20 minutos, desmoldar y dejar enfriar.

Relleno

- Rellenar los pasteles con 60 g de **Cremfil Silk Limón** como si fueran alfajores, poniendo en la parte de arriba las tapas que fueron previamente decoradas.

Decoración

- Pintar con **Harmony Cold** en la superficie.

RENDIMIENTO

- **Rinde 9 unidades de 260 g c/u aproximadamente.**





Verrine de limón



INGREDIENTES

Base

Tegral Sablé (cocinado)	200 g
--------------------------------	--------------

Primer relleno

Cremfil Silk Limón	100 g
---------------------------	--------------

Segundo relleno

Tegral Satin Cream Cake Chocolate (cocinado)	200 g
-----------------------------------------------------	--------------

Decoración

Ovablanca	500 g
------------------	--------------

Agua	200 g
------	-------

PROCEDIMIENTO

Base

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

Primer relleno

- Colocar 100 g de **Cremfil Silk Limón**.

Segundo relleno

- Preparar, cocinar y trozar **Tegral Satin Cream Cake Chocolate** y distribuirlo sobre el relleno de limón.

Decoración

- Batir ambos ingredientes hasta obtener la textura necesaria del merengue.
- Con una manga y una boquilla rizada, realizar copos en toda la superficie.

TRUCOS & RECOMENDACIONES

- Terminar con ralladura de limón sobre el merengue, también con flores comestibles.

RENDIMIENTO

- **Rinde 10 unidades 210 g c/u aproximadamente.**



Crazy Croissant Lemon Pie



INGREDIENTES

Masa

Harina	1000 g
Easy Croissant	250 g
Azúcar	65 g
Agua	500 g
Okedo Brown	20 g

Empaste

Mimetic 32	450 g
-------------------	-------

Decoración y relleno

Ovablanca	1000 g
Agua	400 g
Cremfil Silk Limón	720 g
Brillo Multiusos	240 g

TRUCOS & RECOMENDACIONES

- Gratinar levemente el merengue con un soplete, terminar con ralladura de limón sobre el merengue.

PROCEDIMIENTO

Masa

- Amasar todos los ingredientes en velocidad lenta por 2 minutos y 8 minutos en rápida, hasta obtener una masa extensible.
- Acomodar la masa en forma rectangular, colocar sobre una bandeja para llevar a frío durante 30 minutos, bien tapada.

Empaste

- Colocar el empaste sobre la masa para ensobrarlo.
- Dar una vuelta simple y una vuelta doble, con descanso en frío entre cada una.
- Estirar la masa a un espesor de 4 milímetros.
- Cortar piezas de 8 cm de base por 24 cm de altura y armar los croissant.
- Fermentar por 90 minutos y cocinar a 170°C por 25 minutos.

Decoración y relleno

- Realizar un corte por debajo del croissant e inyectar 30 g de **Cremfil Silk Limón** con la ayuda de una manga.
- Pintar la superficie con **Brillo Multiusos** en caliente.
- Batir el merengue y decorar la parte superior del croissant.

RENDIMIENTO

- **Rinde 24 unidades de 145 g c/u aproximadamente.**



Lemon pie



INGREDIENTES

Base

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

Relleno

Cremfil Silk Limón	2000 g
---------------------------	---------------

Decoración

Ovablanca	1000 g
Agua	400 g

TRUCOS & RECOMENDACIONES

- Gratinar levemente el merengue con un soplete.

PROCEDIMIENTO

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 15 cm de diámetro por 3 cm de alto.
- Cocinar a 18°C por 20 minutos, aproximadamente.
- Dejar enfriar y reservar.

Relleno

- Rellenar con 300 g de **Cremfil Silk Limón** cada una de las bases.

Decoración

- Colocar ambos ingredientes en la batidora y batir con el globo de alambres hasta conseguir la consistencia necesaria.
- Realizar copos de merengue con una manga y una boquilla rizada.

RENDIMIENTO

- Rinde 10 tartas de 490 g c/u aproximadamente.



Mini tarta Europea de limón



INGREDIENTES

Base

Tegral Sablé	500 g
Margarina	75 g
Huevos	200 g
Ralladura de limón	5 g

Relleno

Cremfil Silk Limón	380 g
Tegral Satin Cream Cake	500 g
Huevos	175 g
Agua	125 g
Aceite	100 g

Crema de limón

Cremfil Silk Limón	1140 g
Miroir Neutro	200 g

Decoración

Ovablanca	250 g
Agua	100 g
Carat Coverlux Semiamargo	50 g

TRUCOS & RECOMENDACIONES

- Colocar pétalos o flores comestibles como decoración.

PROCEDIMIENTO

Base

- Colocar los ingredientes en una batidora con la paleta mezcladora hasta conseguir una masa homogénea.
- Forrar cinturas de 8 cm de diámetro y reservar.

Relleno

- Untar la base de la tarta con 20 g de **Cremfil Silk Limón**.
- Batir los ingredientes del budín y dosificar 45 g sobre el relleno de limón en cada tarta.
- Cocinar por 25 minutos a 170°C.

Crema de limón

- Colocar 60 g de **Cremfil Silk Limón** dentro de cinturas metálicas de 8 cm de diámetro y congelarlas.
- Una vez congeladas, desmoldarlas y pintarlas con brillo en frío **Miroir Neutro** y colocarlas sobre las tartas ya frías.

Decoración

- Batir el merengue y realizar un copo rizado sobre el relleno de limón.
- Fundir **Carat Coverlux Semiamargo** y elaborar hilos de chocolate para terminar la decoración.

RENDIMIENTO

- **Rinde 19 unidades de 1850 g c/u aproximadamente.**



Pepas de limón



INGREDIENTES

Base

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

Relleno

Cremfil Silk Limón	780 g
---------------------------	--------------

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 centímetros de diámetro y cortar cada 1,5 centímetros de espesor.
- Colocarlos con la parte plana sobre una bandeja y presionar el centro para luego colocar el relleno.

Relleno

- Con la ayuda de una manga pastelera, depositar 10 g de **Cremfil Silk Limón** en las cavidades de las pepas.
- Cocinar a 180°C por 12 minutos.
- La base de las pepas no deben tomar color.

TRUCOS & RECOMENDACIONES

- Opcionalmente pasar el cilindro de masa por azúcar impalpable antes de cortar las piezas, de esta manera quedará una superficie craquelada.

RENDIMIENTO

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



Muffin con corazón de limón

INGREDIENTES

Budín

Tegral Satin Cream Cake	1000 g
Huevos	350 g
Agua	250 g
Aceite	200 g
Ralladura de limón	5 g

Relleno

Cremfil Silk Limón	550 g
---------------------------	--------------

PROCEDIMIENTO

Budín

- Batir todos los ingredientes por 2 minutos.
- Colocar 30 g de batido en pirotines N°10 y reservar.

Relleno

- Colocar 20 g de **Cremfil Silk Limón** sobre el batido de muffin.
- Por último, cubrir el relleno con 30 g más de batido.
- Cocinar a 170°C por 25 minutos.

TRUCOS & RECOMENDACIONES

- Opcionalmente elaborar un crumble y colocar en la superficie del budín para obtener una textura crocante.
- Se recomienda, si el relleno se inyecta antes del horneado, colocarlo en la parte inferior de los pirotines con una pequeña base del batido y luego cubrirlo con el resto del batido.

RENDIMIENTO

- **Rinde 30 unidades de 80 g c/u aproximadamente.**





Puratos del Uruguay S.A

Camino Corrales 2863 | Montevideo | Uruguay

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

Síganos en:

