

LÍNEA SIN AZÚCAR

PRODUCTOS VERSÁTILES.



Elaborá un **sinfín de recetas sin azúcar** que sorprenderán a tus clientes.

TODO EL SABOR **SIN CULPA** 

 **puratos**
Food Innovation for Good



Bombones de maracuyá sin azúcar agregada



INGREDIENTES

Cápsulas

Belcolade Blanco Sin Azúcar	1000 g
Manteca de Cacao Belcolade	50 g
Colorante amarillo liposoluble	5 g

Rellenos

Belcolade Blanco Sin Azúcar	500 g
Festipak	500 g
Topping Maracuyá Sin Azúcar	500 g

PROCEDIMIENTO

Cápsulas

- Fundir **Manteca de Cacao Belcolade** en microondas por lapsos de 30 segundos. Agregar colorante amarillo y ayudarse con un mixer para unificar. Decorar el molde.
- Proceso de templado: Fundir **Belcolade Blanco Sin Azúcar** en el microondas por lapsos de 30 segundos hasta obtener una temperatura de 40°C - 45°C. Enfriar 2/3 del chocolate tableándolo en la mesa de granito hasta obtener una temperatura de 25°C - 26°C. Mezclar el chocolate con el 1/3 restante en el recipiente hasta obtener una temperatura final de 28°C - 29°C.
- Llenar moldes de bombones, posteriormente ahuecar. Enfriar en el freezer por un lapso de 5 minutos.

Rellenos

- Calentar en el microondas **Festipak** hasta obtener una temperatura de 85°C. Volcar sobre chocolate **Belcolade Blanco Sin Azúcar**. Hasta obtener un ganache. Colocar en una manga.
- Colocar **Topping Maracuyá Sin Azúcar** en otra manga. Rellenar cápsulas con ambos rellenos dejando lugar para el sellado del bombón.

Ensamblado

- Repetir el proceso de templado del chocolate blanco.
- Sellar y enfriar nuevamente en el freezer hasta desmoldar.

RENDIMIENTO

- 120 unidades de 20 g c/u aproximadamente.



Alfajores de dulce de leche y frambuesa sin azúcar agregada



INGREDIENTES

Masa sablé

Tegral Satin Cream Cake Sin Azúcar	1000 g
Harina 0000	300 g
Manteca	400 g
Huevos enteros	150 g

Relleno de dulce de leche y frambuesa

Dulce de Leche La Frutería Sin Azúcar	1000 g
Relleno de Frambuesa Sin Azúcar	600 g

Baño de chocolate

Carat Coverlux Sin Azúcar	1000 g
----------------------------------	---------------

PROCEDIMIENTO

Masa sablé

- Unir todos los ingredientes en una batidora y con la ayuda de la paleta mezclar hasta lograr una masa homogénea. Estirar con la ayuda de un palote hasta lograr un espesor de 5 mm.
- Con la ayuda de un cortante formar círculos de 5 cm. Estivar en una lata con **Spraylix**. Hornear a 190°C por un lapso de 8 minutos.

Relleno de dulce de leche y frambuesa

- Disponer del **Dulce de Leche La Frutería Sin Azúcar** en una manga, también disponer del **Relleno de Frambuesas Sin Azúcar** en otra manga.

Baño de chocolate

- Fundir **Carat Coverlux Sin Azúcar** en el microondas por lapsos de 30 segundos hasta obtener una temperatura de 45°C.

Ensamblaje

- Una vez obtenidas las tapas de los alfajores, dosificar **Dulce de Leche La Frutería Sin Azúcar** en los alrededores de la galleta dejando lugar en el centro para el **Relleno de Frambuesas Sin Azúcar**.
- Colocar tapa superior invertida. Sumergir el alfajor en el chocolate **Carat Coverlux Sin Azúcar** y retirar excedente.
- Depositar sobre un papel manteca.

RENDIMIENTO

- 100 unidades de 40 g c/u aproximadamente.



Brownie de chocolate y frambuesa sin azúcar agregada



INGREDIENTES

Masa

Tegral Satin Cream Cake Sin Azúcar	1000 g
Leche desnatada	250 g
Huevos enteros	350 g
Aceite de girasol	0 g
Carat Coverlux Sin Azúcar	600 g

Relleno

Relleno de Frambuesa Sin Azúcar	300 g
--	--------------

TIPS & TRUCOS

- Es importante no sobrebatir ni pasar de cocción para mantener la humedad.

PROCEDIMIENTO

Masa

- Hacer una chocolatada con la leche y el **Carat Coverlux Sin Azúcar** (Llevar a 45°C).
- Batir con paleta **Tegral Satin Cream Cake Sin Azúcar**, junto con el aceite, los huevos y la chocolatada, por dos minutos a velocidad media.
- Dividir y colocar la preparación en dos moldes de 30 x 40 cm enmantecado y espolvoreado con cacao.

Relleno

- Colocar **Relleno de Frambuesas Sin Azúcar** en una manga y decorar brownie por encima.
- Hornear a 190°C por un lapso de 15 minutos.

RENDIMIENTO



- **16 unidades aproximadamente.**



Cookies con chocolate sin azúcar agregada



INGREDIENTES

Masa

Tegral Satin Cream Cake Sin Azúcar	1000 g
Huevos enteros	150 g
Manteca	150 g

Chips de chocolate

Carat Coverlux Sin Azúcar	300 g
----------------------------------	--------------

PROCEDIMIENTO

Masa

- Disponer en la batidora todos los ingredientes y con la ayuda de la lira o paleta mezclar hasta lograr una masa lisa y homogénea.

Chips de chocolate

- Cortar con una cuchilla las gotas del **Carat Coverlux Sin Azúcar**.

Ensamblaje

- Agregar el chocolate picado y mezclar hasta integrar.
- Estirar a un espesor de 8 mm, cortar con cortante circular de 6 cm y depositar en placa.

RENDIMIENTO



- 35 unidades de 40 g c/u aproximadamente.



Mini budín relleno de crema pastelera sin azúcar agregada



INGREDIENTES

Masa

Tegral Satin Cream Cake Sin Azúcar	1000 g
Huevos enteros	350 g
Agua	250 g
Aceite de girasol	200 g

Relleno

Cremyvit Sin Azúcar	200 g
Leche desnatada	500 g

TIPS & TRUCOS

- Realizar un corte con aceite a lo largo previo al horneado.

PROCEDIMIENTO

Masa

- Colocar el todos los ingredientes en una batidora y con la ayuda de una paleta o lira mezclar a velocidad media por 2 minutos.
- Disponer de la preparación en una manga.

Relleno

- Calentar la leche por un lapso de un minuto en el microondas y agregar **Cremy Sin Azúcar**. Con la ayuda de un batidor de alambre mezclar enérgicamente y dejar reposar por un lapso de 10 minutos.
- Disponer de la preparación en una manga con puntero liso.

Ensamblaje

- Rellenar con la masa, un molde hasta la mitad, realizar un centro con la crema pastelera a lo largo y completar con la masa.
- Hornear con vapor a 180°C por un lapso de 20 minutos o hasta introducir un palillo y que salga limpio.

RENDIMIENTO



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



Postre mousse de chocolate blanco y maracuyá sin azúcar agregada



INGREDIENTES

Mousse de chocolate blanco

Leche	500 g
Yema de huevo	100 g
Edulcorante líquido	10 g
Belcolade Blanco Sin Azúcar	550 g
Festipak	800 g

Topping de maracuyá

Topping Maracuja	500 g
-------------------------	--------------

TIPS & TRUCOS

- Si lo desea, se puede agregar migas de brownie de chocolate sin azúcar en la base.

PROCEDIMIENTO

Mousse de chocolate blanco

- Calentar la leche a 90°C verter sobre las yemas con el edulcorante y realizar una crema inglesa sin azúcar.
- Posteriormente verter la crema inglesa sobre el chocolate **Belcolade Blanco Sin Azúcar** y mezclar hasta integrar.
- Combinar ambos preparados hasta obtener una ganache de chocolate blanco (enfriar a 38°C).
- Finalmente añadir la crema **Festipak** semi batida y mezclar en forma envolvente, hasta obtener la mousse de chocolate.

Ensamblaje

- Disponer del mousse de chocolate blanco en una manga y cubrir hasta la mitad de los vasos elegidos.
- Colocar **Topping Maracuja** por encima. Decorar.

RENDIMIENTO



- **24 unidades de 100 g c/u aproximadamente.**



Super muffin de dulce de leche sin azúcar agregada



INGREDIENTES

Masa

Tegral Satin Cream Cake Sin Azúcar	1000 g
Huevos enteros	350 g
Agua	250 g
Aceite de girasol	200 g

Relleno

Dulce de Leche La Frutería Sin Azúcar	500 g
--	--------------

TIPS & TRUCOS

- Realizar un corte en cruz con aceite previo al horneado. Espolvorear con agua en los primeros minutos de cocción.

PROCEDIMIENTO

Masa

- Colocar el todos los ingredientes en una batidora y con la ayuda de una paleta o lira mezclar a velocidad media por 2 minutos.
- Disponer de la preparación en una manga.

Relleno

- Disponer del **Dulce de Leche La Frutería Sin Azúcar** en una manga.

Ensamblaje

- Disponer de un molde de super muffin, colocar los pirotines. Rellenar un molde hasta la mitad, realizar un centro de **Dulce de Leche La Frutería Sin Azúcar** y completar con la masa hasta arriba.
- Hornear con mucho vapor a 180°C por un lapso de 20 minutos o hasta introducir un palillo y que salga limpio.
- Para obtener muffins tradicionales completar el pirotín hasta los 50 g.

RENDIMIENTO

- **27 unidades de 80 g c/u aproximadamente.**





Tarteleta de dulce de leche y chocolate sin azúcar agregada



INGREDIENTES

Masa sablé

Tegral Satin Cream Cake Sin Azúcar	1000 g
Harina 0000	300 g
Manteca	400 g
Huevos enteros	150 g

Relleno

Dulce de Leche La Frutería Sin Azúcar	1000 g
Carat Coverlux Sin Azúcar	500 g
Festipak	500 g

TIPS & TRUCOS

- Utilizar molde de tarteleta microperforada ovalada. Cocinar la masa hasta que los bordes estén dorados. Desmoldar encaliente.
- Para realizar hilos de chocolate, conviene enfriar en el freezer un trozo de mármol y luego con el chocolate en una manga realizamos líneas horizontales sobre el mármol para desmoldar rápidamente.

PROCEDIMIENTO

Masa sablé

- Unir todos los ingredientes en una batidora y con la ayuda de la paleta mezclar hasta lograr una masa homogénea.
- Estirar con la ayuda de un palote hasta lograr un espesor de 3 mm y fonzar tartaletas microperforadas ovaladas de 12 cm por 3.5 cm.
- Congelar o refrigerar por al menos 1 hora. Posteriormente hornear a 190°C por un lapso de 8 minutos.

Relleno

- Calentar la crema **Festipak** en el microondas hasta obtener una temperatura de 85°C y volcar sobre **Carat Coverlux Sin Azúcar**. Una vez obtenida la ganache de chocolate disponer en una manga.
- Colocar el **Dulce de Leche La Frutería Sin Azúcar** en una manga.

Ensamblaje

- Llenar la tarteleta con la ganache de chocolate, decorar con **Dulce de Leche La Frutería Sin Azúcar**.

RENDIMIENTO

- **30 unidades de 60 g c/u aproximadamente.**



Tarteleta de frambuesa y chocolate sin azúcar agregada



INGREDIENTES

Masa sablé

Tegral Satin Cream Cake Sin Azúcar	1000 g
Harina 0000	300 g
Manteca	400 g
Huevos enteros	150 g

Relleno

Relleno Frambuesa Sin Azúcar	1000 g
Carat Coverlux Sin Azúcar	500 g
Festipak	500 g

TIPS & TRUCOS

- Cocinar la masa hasta que los bordes estén dorados. Desmoldar en caliente.

PROCEDIMIENTO

Masa sablé

- Unir todos los ingredientes en una batidora y con la ayuda de la paleta mezclar hasta lograr una masa homogénea.
- Estirar con la ayuda de un palote hasta lograr un espesor de 3 mm y fonzar tartaletas microperforadas de 8 cm.
- Congelar o refrigerar por al menos 1 hora. Posteriormente hornear a una temperatura de 190°C por un lapso de 8 minutos.

Relleno

- Calentar la crema **Festipak** en el microondas hasta obtener una temperatura de 85°C y volcar sobre **Carat Coverlux Sin Azúcar**. Una vez obtenida la ganache de chocolate disponer en una manga.
- Colocar el **Relleno Frambuesa Sin Azúcar** en otra manga.

Ensamblaje

- Llenar la tarteleta hasta la mitad del **Relleno Frambuesa Sin Azúcar**. Completar con la ganache de chocolate.
- Decorar con frambuesas frescas.

RENDIMIENTO



- **30 unidades de 60 g c/u aproximadamente.**



Tarteleta frutal sin azúcar agregada



INGREDIENTES

Masa sablé

Tegral Satin Cream Cake Sin Azúcar	1000 g
Harina 0000	300 g
Manteca	400 g
Huevos enteros	150 g

Crema pastelera

Cremvit Sin Azúcar	200 g
Leche	500 g

Frutas

Frutillas	500 g
Kiwi	200 g
Durwaznos en almíbar sin azúcar	400 g
Arándanos silvestres	100 g
Harmony Frío Sin Azúcar	150 g

TIPS & TRUCOS

- Cocinar la masa hasta que los bordes estén dorados. Desmoldar en caliente.

PROCEDIMIENTO

Masa sablé

- Unir todos los ingredientes en una batidora y con la ayuda de la paleta mezclar hasta lograr una masa homogénea.
- Estirar con la ayuda de un palote hasta lograr un espesor de 3 mm y fonzar tartaletas microperforadas de 8 cm.
- Congelar o refrigerar por al menos 1 hora. Posteriormente hornear a una temperatura de 190°C por un lapso de 8 minutos.

Crema pastelera

- Calentar la leche por un lapso de un minuto en el microondas y agregar **Cremvit Sin Azúcar**. Con la ayuda de un batidor de alambre mezclar enérgicamente y dejar reposar por un lapso de 10 minutos.
- Disponer de la preparación en una manga con puntero liso.

Frutas

- Cortar la fruta en trozos grandes y mezclar con **Harmony Frío Sin Azúcar**.

Ensamblaje

- Disponer de la crema pastelera dentro de las tartaletas y decorar con la fruta.

RENDIMIENTO

- **30 unidades de 60 g c/u aproximadamente.**



YO-YO Bicolor sin azúcar agregada



INGREDIENTES

Tapas vainillas

Tegral Satin Cream Cake Sin Azúcar	1000 g
Huevos enteros	350 g
Agua	225 g
Aceite de girasol	200 g

Tapas chocolate

Aceite de girasol	50 g
Cacao en Polvo Belcolade	50 g

Relleno

Dulce de Leche La Frutería Sin Azúcar	1000 g
--	---------------

Baño

Carat Coverlux Sin Azúcar	500 g
----------------------------------	--------------

TIPS & TRUCOS

- Hornear la masa hasta que los bordes estén dorados ya que de lo contrario se rompen al momento de bañarlos.

PROCEDIMIENTO

Tapas vainillaas

- Disponer de todos los ingredientes en una batidora y con la ayuda de una lira o paleta. Batir por un lapso de 2 minutos hasta lograr una masa homogénea.
- Colocar la mitad de la preparación en una manga con puntero liso. Formar las piezas de 20 g aproximadamente sobre papel manteca.
- Hornear a 180°C por un lapso de 8 minutos.

Tapas chocolate

- Por otro lado mezclar partes iguales de **Cacao en Polvo Belcolade** y el aceite de girasol e integrar con la mitad de la masa de vainilla. Colocar la masa en una manga con puntero liso.
- Formar las piezas de 20 g aproximadamente sobre papel manteca. Hornear a 180°C por un lapso de 8 minutos.

Relleno

- Disponer el **Dulce de Leche La Frutería Sin Azúcar** en una manga con puntero liso grande.

Baño

- Fundir en microondas **Carat Coverlux Sin Azúcar** por lapsos de 30 segundos hasta obtener una temperatura de 45°C.

Ensamblaje

- Dosificar **Dulce de Leche La Frutería Sin Azúcar** en el centro de la tapa de vainilla y presionar con la tapa de chocolate hasta llegar a los bordes.
- Bañar tapa superior de los yo-yo en el chocolate **Carat Coverlux Sin Azúcar**

RENDIMIENTO

- **42 unidades de 80 g c/u aproximadamente.**





Seguinos en:



Puratos del Uruguay S.A

Ruta 8, Brigadier Juan Antonio Lavalleja 10451
Montevideo | Uruguay | Teléfono: 0800-7500
E-mail: uruguayinfo@puratos.com | web: www.puratos.uy