RECETARIO

MASAS FINAS

puratos

Food Innovation for Good

Mini alfajores

INGREDIENTES

Masas/tapas

Tegral Sablé	**1000 g**
Margarina	400 g
Huevos	150 g

Relleno y baño

Dulce de Leche Repostero La fruteria	**1250 g**
Carat Coverliq Semiamargo	**1000 g**
Carat Coverliq Blanco	**50 g**

PROCEDIMIENTO

Masas/tapas

- En el bowl de una batidora mezclar todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea.
- Dejar reposar en frío por 30 minutos hasta que la masa tome consistencia.
- Estirar y corta discos de 3 cm de diámetro. Estibar en placa y llevar nuevamente a frío.
- Cocinar a +/-170°C durante +/- 10 min.

Relleno y baño

- Mediante una manga cubrir una tapa con **Dulce de Leche Repostero La Frutería** y encimar otra tapa.
- Posteriormente bañar la superficie de cada mini alfajor con **Carat Coverliq Semiamargo**.
- Finalizar con finas líneas de chocolate blanco elaboradas con **Carat Coverliq Blanco.**

TRUCOS & RECOMENDACIONES

- Es conveniente rellenar los alfajores y dejarlos secar por aproximadamente 12 horas antes de bañar con chocolate. Posteriormente fundir **Carat Coverliq Semiamargo** a 45°- 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.

RENDIMIENTO

- **Rinde 154 unidades de 25 g c/u aproximadamente.**

- Para un alfajor sin chocolate, recomendamos tamizar azúcar impalpable en la superficie de cada mini alfajor, de esta manera se obtiene una excelente combinación de sabores y texturas.
- Para otro esilo de alfajor, recomendamos cubrir los laterales de cada mini alfajor con coco rallado.

puratos
Food Innovation for Good

Tarteletas
Frutales

INGREDIENTES

Masa Sablé

Tegral Sablé	**1000 g**
Margarina	400 g
Huevos	150 g

Crema pastelera

Cremy Tradición	**350 g**
Leche entera	1000 g

Decoración

Brillo Multiusos	**500 g**
Agua	150 g
Variedad de frutas frescas	500 g

PROCEDIMIENTO

Masa Sablé

- Mezclar todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea.
- Estirar la masa hasta un espesor de 5 mm y fonzar moldes de 4 cm de diámetro.
- Cocinar a +/- 170°C por lapso de 10 a 12 minutos. Post cocción enfriar y desmoldar.

Crema pastelera

- Colocar ambos ingredientes en el bowl de una batidora y mediante el batidor de alambre batir hasta integrar.
- Mantener la crema pastelera en frío hasta que tome consistencia.

Decoración

- Calentar el **Brillo Multiusos** a una temperatura de 90°C. Posteriormente agregar agua y mezclar hasta integrar por completo. Mantener caliente hasta utilizar.

Armado

- Disponer de las bases de tartaletas ya cocidas. Mediante una manga con boquilla liza aplicar +/- 20 g de crema pastelera en el interior de cada base.
- Ubicar las frutas en la superficie de cada tartaleta y mediante un pincel, aplicar **Brillo Multiusos** en caliente. El brillo protegerá las frutas de la oxidación y realzará la vista de las tartaletas.

TRUCOS & RECOMENDACIONES

- La crema pastelera puede preparase con agua en reemplazo de la leche, en iguales proporciones.
- La leche brinda mejor color y un sabor lácteo al producto final.

RENDIMIENTO

- **Rinde 115 unidades de 35 g c/u aproximadamente.**

puratos
Food Innovation for Good

Tarteletas
Lemon Pie

INGREDIENTES

Masa Sablé

Tegral Sablé	**1000 g**
Margarina	400 g
Huevos	150 g

Crema de limón

Cremfil Silk Limón	**500 g**

Merengue y decoración

Ovablanca	**500 g**
Agua	200 g

PROCEDIMIENTO

Masa Sablé

- Mezclar todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea.
- Estirar la masa hasta un espesor de 5 mm y fonzar moldes de 4 cm de diámetro.
- Cocinar a +/- 170°C por lapso de 10 a 15 minutos. Post cocción enfriar y desmoldar.

Crema de limón

- Disponer de una manga con boquilla circular y colocar el rellono **Cremfil Silk Limón**. Reservar hasta utilizar.

Merengue y decoración

- Batir ambos ingredientes por aprox imadamente 10 a 12 minutos, hasta obtener un merengue de consistencia firme y mangueable.
- Disponer de dos mangas con diferentes boquillas, y dentro colocar el merengue. Reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Armado

- Disponer de las bases de tartaletas ya cocidas. Mediante una manga aplicar el relleno **Cremfil Silk Limón** dentro de la bases de cada tartaleta.
- Disponer de las mangas con las boquillas de diferentes formatos y aplicar el merengue en la superficie de cada tartaleta, sobre la crema de limón hasta cubrirlas por completo.
- Mediante un soplete gratinar suavemente la superficie del merengue.

TRUCOS & RECOMENDACIONES

- Es conveniente colocar un pionono de vainilla entre la crema de limón y el merengue, de esta manera se le brinda mejor estabilidad al merengue y las tartaletas tendrán mayor duración.
- Al combinar la crema de limón con la masa sable y el merengue, se obtiene una excelente combinación de sabores y texturas. Tartas individuales totalmente innovadoras y artesanales

RENDIMIENTO

- **Rinde 83 unidades de 45 g c/u aproximadamente.**

puratos
Food Innovation for Good

Vol-au-vent
(Volován)

INGREDIENTES

Ingredientes de la masa	g	%
Easy Croissant	**250**	**25**
Harina 000	1000	100
Azúcar	65	6.5
Levadura Okedo Brown	**15**	**1.5**
Agua	550	55
Margarina	450	45
Sunset Glaze	**50**	**5**
MASA TOTAL	2380	233

PROCEDIMIENTO

Amasado

- **Manipulacion previa**: Colocar en la amasadora harina, **Easy Croissant,** azúcar, **Levadura Okedo Brown** y agua. Amasar sin desarrollar completamente la red de gluten de la masa. Estirar la masa de forma rectangular y colocar la materia grasa en el centro, luego cerrar y formar un sobre.
- **Amasadora Espiral**: 2 minutos lento y 8 minutos rápido.
- **Temperatura de la masa**: 26°C.
- **Manipulacion antes de fermentar**: Laminar la masa y dar 4 vueltas simples. Afinar la masa hasta lograr un espesor de 3 mm y cortar círculos de 3 cm de diámetro. A la mitad de los círculos cortarles el centro con un cortante de 1 cm más pequeño que la base cortada y pegar los centros en los círculos más grandes con **Sunset Glaze.** Colocar las piezas en una placa para horno, dejando espacio suficiente entre cada una para facilitar su desarrollo.

Fermentación

- **Fermentación final**: 80 minutos a 30°C y 85% R.H.

Decoración antes de hornear

- Pintar con **Sunset Glaze**.

Horneado

- **Temperatura del horno**: +/- 180°C con vapor inicial.
- **Tiempo de cocción**: +/- 12 a 15 minutos.

Continua en página siguiente.

puratos
Food Innovation for Good

Vol-au-vent (Volován)

(Cont.)

INGREDIENTES

Crema pastelera

Cremy Tradición	**350 g**
Leche entera	1000 g

Decoración

Brillo Multiusos	**500 g**
Agua	150 g
Variedad de frutas frescas	500 g

PROCEDIMIENTO

Crema pastelera

- Colocar ambos ingredientes en el bowl de una batidora y mediante el batidor de alambre batir hasta integrar.
- Mantener la crema pastelera en frío hasta que tome consistencia.

Decoración y armado

- Calentar el **Brillo Multiusos** a una temperatura de 90°C.
- Posteriormente agregar agua y mezclar hasta integrar por completo. Mantener en caliente hasta utilizar.
- Mantener en caliente hasta utilizar.
- Disponer de las bases de vol-au-vent (volován) ya cocidos.
- Mediante una manga con boquilla liza aplicar +/- 10 g de crema pastelera en el interior de cada individual hojaldrado.
- Ubicar las frutas en la superficie de cada vol-au-vent (volován) y mediante un pincel, aplicar **Brillo Multiusos** en caliente. El brillo protegerá las frutas de la oxidación y realzará la vista de los vol-au-vent (volován)

TRUCOS & RECOMENDACIONES

- La crema pastelera puede preparase con agua en reemplazo de la leche, en iguales proporciones.
- La leche brinda mejor color y un sabor lácteo al producto final.

RENDIMIENTO

- **Rinde 195 unidades de 25 g c/u aproximadamente.**

puratos
Food Innovation for Good

Masas finas
de frutos rojos

INGREDIENTES

Bizcocho de chocolate

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

Reducción de frutos rojos

Pulpa de fruto rojos	350 g
Azúcar	100 g
Colorante rojo	1 g
Classic Fresa o Classic Frambuesa	**50 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 bizcochos de 1 cm de altura.
- Hornear a +/- 170°C por espacio de +/- 10 a 12 minutos. Post cocción reservar a temperatura ambiente.

Reducción de frutos rojos

- En una olla colocar la pulpa de frutos rojos, azúcar y colorante rojo.
- Hervir durante +/-10 minutos hasta caramelizar.
- Finalmente agregar **Classic Fresa o Classic Frambuesa** y reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Continua en página siguiente.

puratos
Food Innovation for Good

Masas finas de frutos rojos

(Cont.)

INGREDIENTES

Mousse de frutos rojos

Bavarois Neutro	**200 g**
Reducción de frutos rojos	500 g
Ovablanca (preparado)	**200 g**
Chantypak	**500 g**

Decoración

Carat Coverlux Semiamargo	**200 g**
Mousse de frutos rojos	300 g
Frutillas frescas	50 g

PROCEDIMIENTO

Mousse de frutos rojos

- En un bowls calentar la pulpa de frutos rojos y agregar el **Bavarois Neutro**. Mezclar con batidor de mano hasta integrar.
- Luego añadir el merengue **Ovablanca** previamente elaborado.
- Finalmente agregar la crema **Chantypak** a medio batir y mezclar en forma envolvente hasta obtener el mousse de frutos rojos. Reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Decoración y armado

- Fundir **Carat Coverlux Semiamargo** a 50°C y utilizar para la base del postre.
- Disponer de una manga con boquilla rizada y dentro colocar la mousse de frutos rojos. Reservar en cámara de frío hasta utilizar.
- Disponer de una hoja de acetato, aplicar el chocolate y sobre este colocar el bizcocho de chocolate.
- Luego aplicar la mousse de frutos rojos y reservar en cámara de frío por espacio de tres horas.
- Disponer de un cuchillo pastelero y cortar porciones cuadrangulares de 3,5 x 3,5 cm de diámetro.
- Mediante la manga realizar pompones con la mousse de frutos rojos en la superficie de cada individual.
- Finalizar con frutillas frescas y pétalos de rosas.

TRUCOS & RECOMENDACIONES

- Al combinar la mousse de frutos rojos con el bizcocho de chocolate, se obtiene una excelente combinación de sabores y texturas. Masas finas totalmente innovadoras y artesanales.

RENDIMIENTO

- **Rinde 87 unidades de 35 g c/u aproximadamente.**

puratos
Food Innovation for Good

Masas finas de limón

INGREDIENTES

Bizcocho de vainilla

Tegral Satin Cream Cake	**500 g**
Huevos	175 g
Agua	125 g
Aceite	100 g
Ralladura de limón	5 g

Reducción de limón

Jugo de limón	200 g
Azúcar	125 g
Colorante amarillo	1 g
Classic Limón	**50 g**

Mousse de limón

Bavarois Neutro	**200 g**
Leche entera	130 g
Reducción de limón	375 g
Ovablanca (preparado)	**170 g**
Chantypak	**500 g**

PROCEDIMIENTO

Bizcocho de vainilla

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

Reducción de limón

- En una olla colocar jugo de limón, azúcar y colorante amarillo. Hervir durante +/-15 minutos hasta caramelizar.
- Finalmente agregar **Classic Limón** y reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Mousse de limón

- En un bowls calentar la leche con la reducción de limón y agregar el **Bavarois Neutro.**
- Mezclar con batidor de mano hasta integrar. Luego añadir el merengue **Ovablanca** previamente elaborado.
- Finalmente agregar la crema **Chantypak** a medio batir y mezclar en forma envolvente hasta obtener el mousse de limón. Reservar hasta utilizar.

Continua en página siguiente.

puratos
Food Innovation for Good

Masas finas de limón

(Cont.)

INGREDIENTES

Merengue seco

Ovablanca	**250 g**
Agua	100 g
Carat Coverlux Blanco	**200 g**

PROCEDIMIENTO

Merengue seco

- En una batidora colocar el agua y la premezcla de merengue en polvo, batir a velocidad alta hasta lograr una consistencia firme y mangueable.
- Disponer de una manga con boquilla rizada y dentro colocar el merengue batido. Reservar en cámara de frío hasta utilizar.
- Fundir **Carat Coverlux Blanco** a 40°C y utilizar para la base del postre.

Armado

- Disponer de una hoja de acetato y aplicar el chocolate **Carat Coverlux Blanco.**
- Sobre el chocolate colocar el bizcocho de vainilla.
- Luego aplicar la mousse de limón y reservar en cámara de frío por espacio de tres horas.
- Disponer de un cuchillo pastelero y cortar porciones cuadrangulares de 3,5 x 3,5 cm de diámetro.
- Mediante la manga realizar pompones de merengue en la superficie de cada individual. A través de un soplete gratinar suavemente el merengue.
- Finalizar con limón caramelizado y pistachos tostados.

TRUCOS & RECOMENDACIONES

- Al combinar la mousse de limón con el bizcocho de vainilla y merengue batido, se obtiene una excelente combinación de sabores y texturas. Masas finas totalmente innovadoras y artesanales.

RENDIMIENTO

- **Rinde 87 unidades de 35 g c/u aproximadamente.**

puratos
Food Innovation for Good

Masas finas
Carrot Cake

INGREDIENTES

Bizcocho carrot cake

Tegral Satin Cream Cake	**500 g**
Jugo de naranja	50 g
Agua	25 g
Aceite	100 g
Huevos	175 g
Azúcar negra	25 g
Ralladura de naranja	10 g
Nueces	100 g
Canela en polvo	2,5 g
Zanahoria	300 g

Relleno mousse de queso

Azúcar impalpable	540 g
Queso Finlandia	900 g
Chantypak	**300 g**
Ralladura de naranja	25 g
Bavarois Neutro	**300 g**

PROCEDIMIENTO

Bizcocho carrot cake

- Lavar las zanahorias y rallarlas. Luego agregar, azúcar negra, canela, ralladura de naranja y nueces trozadas. Reservar hasta utilizar.
- En el bowl de una batidora colocar los ingredientes líquidos: jugo de naranja, agua, aceite y huevos.
- Posteriormente añadir **Tegral Satin Cream Cake** y mediante una paleta mezclar a hasta obtener homogeneidad en el batido.
- Luego mezclar ambas preparaciones hasta integrar. Verter el batido en moldes rectangulares y realizar 2 bizcochos de 0,5 cm de altura.
- Finalmente hornear a +/- 170°C por espacio de +/- 10 minutos.

Relleno mousse de queso

- En el bowl de una batidora colocar el azúcar impalpable con el queso y la crema **Chantypak.**
- Luego batir hasta integrar, finalmente incorporar el **Bavarois Neutro** y la ralladura de naranja, continuar el batido hasta cremar por completo.
- Reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Continua en página siguiente.

puratos
Food Innovation for Good

Masas finas
Carrot Cake

(Cont.)

INGREDIENTES

Garrapiñada de nuez

Nueces	200 g
Azúcar	50 g
Claras de huevo	40 g

Decoración

Carat Coverlux Blanco	**200 g**
Brillo Harmony Cold	**200 g**

PROCEDIMIENTO

Garrapiñada de nuez

- Mezclar todos los ingredientes, verter sobre una placa con un caucho siliconado y hornear +/- 160°C por espacio de 10 minutos. Post cocción trozar y reservar a temperatura ambiente.

Decoración

- Fundir **Carat Coverlux Blanco** a 40°C y utilizar para la base del postre.
- Remover el **Brillo Harmony Cold** hasta romper el gel y reservar hasta utilizar.

Armado

- Disponer de una hoja de acetato y aplicar el chocolate **Carat Coverlux Blanco.**
- Sobre el chocolate colocar el bizcocho de carrot cake.
- Luego aplicar la mousse de queso y reservar en cámara de frío por espacio de tres horas.
- Posteriormente aplicar el **Brillo Harmony Cold** y llevar nuevamente a cámara de frío por espacio de 30 minutos.
- Disponer de un cuchillo pastelero y cortar porciones cuadrangulares de 3,5 x 3,5 cm de diámetro.
- Finalizar con la garrapiñada de nuez.

TRUCOS & RECOMENDACIONES

- Al combinar la mousse de queso con el bizcocho carrot cake se obtiene una excelente combinación de sabores y texturas. Postres individuales totalmente innovadores y artesanales.

RENDIMIENTO

- **Rinde 115 unidades de 35 g c/u aproximadamente.**

puratos
Food Innovation for Good

Masas finas de chocolate

INGREDIENTES

Bizcocho de chocolate

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

Almíbar de naranja

Agua	500 g
Azúcar	250 g
Naranjas enteras	2 u
Classic Naranja	**50 g**

Mousse de chocolate

Belcolade Selección Semiamargo CT	**400 g**
Leche entera (caliente)	200 g
Bavarois Neutro	**150 g**
Ovablanca (Preparado)	**150 g**
Chantypak	**500 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 bizcochos de 1 cm de altura.
- Hornear a +/- 170°C por espacio de +/- 10 a 12 minutos. Post cocción reservar a temperatura ambiente.

Almíbar de naranja

- Hervir el agua con el azúcar y agregar las naranjas cortadas en mitades.
- Reducir el almíbar a la mitad, finalmente agregar **Classic Naranja** y reservar en cámara de frío hasta utilizar.

Mousse de chocolate

- Fundir **Belcolade Selección Semiamargo CT** a 45C° y mezclar con la leche caliente.
- Luego agregar **Bavarois Neutro** y continuar mezclando hasta lograr un ganache.
- Posteriormente añadir el merengue **Ovablanca** preparado.
- Finalmente incorporar la crema **Chantypak** a medio batir y mezclar hasta obtener la mousse de chocolate.

Continua en página siguiente.

puratos
Food Innovation for Good

Masas finas de chocolate

(Cont.)

INGREDIENTES

Decoración

Carat Coverlux Semiamargo	**300 g**
Mousse de chocolate	200 g
Azúcar impalpable	200 g

PROCEDIMIENTO

Decoración

- Fundir **Carat Coverlux Semiamargo** a 50°C. Verter la mitad del chocolate sobre la superficie de un mármol y mediante una espátula esparcir hasta obtener una fina capa, luego realizar las virutas.
- Con el chocolate restante realizar la base del postre.
- Posteriormente disponer de una manga con boquilla rizada y dentro colocar la mousse de chocolate. Reservar en cámara de frío hasta utilizar.

Armado

- Disponer de una hoja de acetato y aplicar el chocolate **Carat Coverlux Semiamargo.**
- Sobre el chocolate colocar el bizcocho y embeber con el almíbar de naranja.
- Luego aplicar la mousse de chocolate y reservar en cámara de frío por espacio de tres horas.
- Disponer de un cuchillo pastelero y cortar porciones cuadrangulares de 3,5 x 3,5 cm de diámetro.
- Mediante la manga, realizar pompones con la mousse de chocolate en la superficie de cada individual.
- Finalizar con las virutas de chocolate y tamizar azúcar impalpable.

TRUCOS & RECOMENDACIONES

- Al combinar la mousse con el bizcocho de chocolate, se obtiene una excelente combinación de sabores y texturas. Masas finas totalmente innovadoras y artesanales.

RENDIMIENTO

- **Rinde 97 unidades de 35 g c/u aproximadamente.**

puratos
Food Innovation for Good

Mini lingotes
Brownie

INGREDIENTES

Bizcocho brownie

Tegral Brownie Tradicional	**1000 g**
Huevos	300 g
Aceite	260 g
Nueces	150 g

Merengue

Ovablanca	**250 g**
Agua	100 g

Decoración

Dulce de Leche La Fruteria	**400 g**
Nueces tostadas	50 g
Carat Coverlux Semiamargo	**50 g**

PROCEDIMIENTO

Bizcocho brownie

- Colocar todos los ingredientes, excepto la nueces en el bowl de la batidora. Mezclar con paleta por 5 minutos a velocidad media. Luego agregar las nueces trozadas y continuar mezclando hasta obtener homogeneidad en el batido.
- Disponer de una placa rectangular de 30 x 40 cm cubierta en su interior con papel manteca. Luego verter el batido del brownie en el interior de la placa.
- Hornear a +/- 180°C por +/- 20 minutos. Post cocción enfriar a temperatura ambiente.

Merengue

- En el bowl de la batidora colocar la premezcla de merengue **Ovablanca** junto con el agua. Utilizar el batidor de alambre y batir por lapso de 10 minutos hasta obtener consistencia firme en el merengue. Colocar el merengue dentro de una manga con boquilla rizada y reservar hasta utilizar.

Decoración y armado

- Colocar el dulce de leche dentro de una manga con boquilla rizada y reservar hasta utilizar. Fundir **Carat Coverlux Semiamargo** a 50°C y colocar dentro de un cornet. Reservar en un lugar cálido hasta utilizar.
- Disponer del bizcocho brownie y cortarlo en porciones rectangulares de 3 x 6 cm de largo.
- Posteriormente disponer de ambas mangas, la 1ra con **Dulce de Leche La Frutería** y la 2da con el merengue **Ovablanca.**
- Luego realizar pompones de merengue y dulce de leche en la superficie de cada brownie.
- Finalizar con nueces tostadas y finas líneas de chocolate elaboradas con **Carat Coverlux Semiamargo.**

TRUCOS & RECOMENDACIONES

- Para lograr la humedad característica de brownie, chequear que no se sobre cocine. Pinchar con palito de brochette para garantizar la humedad en el interior de la especialidad.

RENDIMIENTO

- **Rinde 91 unidades de 28 g c/u aproximadamente.**

puratos
Food Innovation for Good

Mini lingotes de pistacho

INGREDIENTES

Bizcocho de chocolate

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

Mousse de pistacho

Bavarois Neutro	**180 g**
Leche entera	130 g
Summun pistacho	**200 g**
Ovablanca (preparado)	**150 g**
Chantypak	**500 g**

Decoración

Carat Coverlux Semiamargo	**200 g**
Brillo Harmony Cold	**200 g**
Pistachos trozados	50 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 bizcochos de 1 cm de altura.
- Hornear a +/-170°C por espacio de +/- 10 a 12 minutos. Post cocción reservar a temperatura ambiente.

Mousse de pistacho

- En un bowls calentar el concentrado de pistacho junto con la leche y agregar el **Bavarois Neutro.** Mezclar con batidor de mano hasta integrar. Luego añadir el merengue **Ovablanca** previamente elaborado.
- Finalmente agregar la crema **Chantyapk** a medio batir y mezclar en forma envolvente hasta obtener el mousse de pistacho. Reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Decoración y armado

- Fundir **Carat Coverlux Semiamargo** a 50°C y utilizar para la base del postre. Remover el **Brillo Harmony Cold** hasta romper el gel y reservar hasta utilizar. Disponer de una hoja de acetato y aplicar el chocolate **Carat Coverlux Semiamargo.** Sobre el chocolate colocar el bizcocho. Luego aplicar la mousse de pistacho y reservar en cámara de frío por espacio de tres horas.
- Posteriormente aplicar el Brillo Harmony Cold y llevar nuevamente a cámara de frío por espacio de 30 minutos. Disponer de un cuchillo pastelero y cortar porciones rectangulares de 3 x 6 cm de largo.
- Finalizar con pistachos tostadas y trozados.

TRUCOS & RECOMENDACIONES

- Al combinar la mousse de pistacho con el bizcocho de chocolate, se obtiene una excelente combinación de sabores y texturas. Postres individuales totalmente innovadores y artesanales.

RENDIMIENTO

- **Rinde 89 unidades de 28 g c/u aproximadamente.**

puratos
Food Innovation for Good

Mini lingotes
Red velvet

INGREDIENTES

Bizcocho red velvet

Tegral Satin Cream Cake Chocolate	**75 g**
Tegral Satin Cream Cake	**425 g**
Huevos	175 g
Agua	125 g
Aceite	100 g
Colorante rojo	2 g

Mousse de queso

Bavarois Neutro	**250 g**
Leche entera	250 g
Azucar impalpable	150 g
Queso crema	600 g
Esencia de vainilla	**2 g**
Ralladura de limón	**2 g**
Chantypak	**300 g**

PROCEDIMIENTO

Bizcocho red velvet

- En el bowl de una batidora colocar ambas premezclas, huevos, agua, aceite y colorante rojo.
- Batir con paleta durante 3 minutos en velocidad media, hasta integrar por completo.
- Verter el batido en moldes rectangulares y realizar bizcochos de 1 cm de altura. Hornear a 170°C por espacio de +/- 10 a 12 minutos. Post cocción reservar a temperatura ambiente.

Mousse de queso

- En una batidora con paleta, mezclar el queso crema con el azúcar, esencia de vainilla y la ralladura de limón.
- Posteriormente calentar la leche y mezclar con el **Bavarois Neutro.**
- Retirar del fuego y mezclar ambas preparaciones.
- Finalmente incorporar la crema **Chantypak** a medio batir y mezclar de forma envolvente, hasta lograr homogeneidad en la mousse de queso.

Continua en página siguiente.

puratos
Food Innovation for Good

Mini lingotes
Red velvet

(Cont.)

INGREDIENTES

Decoración y armado

Carat Coverlux Semiamargo	**200 g**
Brillo Harmony Cold	**200 g**
Bizcocho red velvet desmenuzado	20 g

PROCEDIMIENTO

Decoración y armado

- Fundir **Carat Coverlux Semiamargo** a 50°C y utilizar para la base del postre. Remover el **Brillo Harmony Cold** hasta romper el gel y reservar hasta utilizar.
- Disponer de una hoja de acetato y aplicar el chocolate **Carat Coverlux Semiamargo.** Sobre el chocolate colocar el bizcocho de red velvet.
- Luego aplicar la mousse de queso crema y reservar en cámara de frío por espacio de 3 horas .
- Posteriormente aplicar el **Brillo Harmony Cold** y llevar nuevamente a cámara de frío por espacio de 30 minutos.
- Disponer de un cuchillo pastelero y cortar porciones rectangulares de 3 x 6 cm de largo. Finalizar con migas del bizcocho red velvet.

TRUCOS & RECOMENDACIONES

- Al combinar la mousse de queso con el bizcocho red velvet, se obtiene una excelente combinación de sabores y texturas. Postres individuales totalmente innovadores y artesanales.

RENDIMIENTO

- **Rinde 102 unidades de 28 g c/u aproximadamente.**

puratos
Food Innovation for Good

Mini brownie

INGREDIENTES

Bizcocho brownie

Tegral Brownie Tradicional	**1000 g**
Huevos	300 g
Aceite	260 g
Nueces	150 g

Ganache de chocolate

Chantypak	**500 g**
Belcolade Selección Semiamargo 501/J CT	**600 g**
Manteca	50 g
Glucosa	50 g

Decoración

Brillo Harmony Cold	**100 g**
Nueces tostadas	100 g

PROCEDIMIENTO

Bizcocho brownie

- Colocar todos los ingredientes, excepto la nuez en el bowl de la batidora.
- Batir con paleta por 5 minutos a velocidad media.
- Agregar las nueces trozadas.
- Colocar en placa 30 x 40 cm forrada con papel manteca.
- Llevar a horno a +/- 180°C por +/- 20 minutos.

Ganache de chocolate

- Calentar la crema **Chantypak** a 90°C. Posteriormente agregar la glucosa y el chocolate **Belcolade Selección Semiamargo 501/J CT.** Revolver hasta integrar.
- Finalmente incorporar la manteca y continuar mezclando hasta homogeneizar por completo.
- Reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Decoración y armado

- Remover el **Brillo Harmony Cold** hasta romper el gel , posteriormente untar las nueces con el brillo y reservar hasta utilizar.
- Disponer del bizcocho brownie y verter el ganache de chocolate.
- Mediante una espátula esparcir el ganache hasta cubrir totalmente el brownie.
- Posteriormente colocar en cámara de frío por lapso de una hora.
- Disponer de un cuchillo pastelero y cortar porciones cuadrangulares de 3,5 x 3,5 cm.
- Finalizar con nueces tostadas untadas con **Brillo Harmony Cold.**

TRUCOS & RECOMENDACIONES

- Para lograr la humedad característica en el brownie, chequear que no se sobre cocine. Post cocción introducir un palito de brochet en el brownie, de este modo garantizar una buena cocción con gran humedad en el interior de la especialidad.
- Al combinar la ganache de chocolate con el brownie, se obtiene una excelente combinación de sabores y texturas. Mini brownies totalmente innovadores y artesanales.

RENDIMIENTO

- **Rinde 88 unidades de 35 g c/u aproximadamente.**

puratos
Food Innovation for Good

Pionono

INGREDIENTES

Pionono

Tegral Bizcochuelo	**1000 g**
Huevos (16 un)	800 g
Agua	140 g
Miel	70 g

Relleno

Dulce de leche	700 g

PROCEDIMIENTO

Pionono

- Colocar en el bowl primero los líquidos y luego el Tegral Bizcochuelo.
- Batir a velocidad máxima por 10 minutos.
- Para placas de 40 x 60 cm dosificar 600 g de barido.
- Hornear a 200°C por 6 minutos. Dejar enfriar y rellenar con dulce de leche.

RENDIMIENTO

- **Rinde 3 piononos de 40 x 60 cm c/u aproximadamente.**

puratos
Food Innovation for Good

puratos

Food Innovation for Good

Puratos del Uruguay S.A.
Camino Corrales 2863 | Montevideo | Uruguay | Teléfono: 0800-7500
E-mail: uruguayinfo@puratos.com | web: www.puratos.com.uy

Síganos en: