



HECHO
CON
AMOR

para mamá

Recetario

En **Puratos**, entendemos que el **DÍA DE LA MADRE** es una ocasión especial para demostrar afecto y gratitud.

Por eso, hemos creado una propuesta única y personalizable que va a permitirte ofrecerle a tus clientes una **experiencia de compra inigualable**.

Diseñada para ser el regalo ideal, la **caja del día de la madre** puede adaptarse en **tamaño y composición**, según gustos y preferencias de cada madre, así como para el **presupuesto de cada cliente**.

¡Te invitamos a explorar las posibilidades y a crear con nosotros un homenaje perfecto para todas las madres en su día especial y así **vender más!**

Hecho con amor para mamá

PRESENTACIÓN
ATRACTIVA

IDEAL PARA
**UN REGALO
PERSONALIZADO**



**RECETAS FÁCILES
DE APLICAR**

**VARIEDAD PARA
TODAS LAS MAMÁS**

**OPCIONES
ADAPTABLES AL
PRESUPUESTO**

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 SABLÉ
BOLSA: 5 KG



**TEGRAL BROWNIE
TRADICIONAL**
BOLSA: 5 KG



OVABLANCA
BOLSA: 5 KG



EASY CROISSANT
BOLSA: 10 KG

Rellenos



CREMIFIL SILK LIMÓN
BALDE: 3 KG



TOPFIL MANZANA
BALDE: 3 KG



TOPPING MARACUJA
BALDE: 4 KG



**RELLENO FRAMBUESA
SIN AZÚCAR**
BALDE: 4,5 KG



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

Chocolatería



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



**CARAT COVERLUX
SEMIAMARGO, LECHE
Y BLANCO**
CAJA: 15 x 800 G



**CARAT COVERLIQ
SEMIAMARGO Y BLANCO**
CAJA: 3,3 KG



**BELCOLADE SELECCIÓN
BLANCO X605 G/CT**
CAJA: 8 x 1 KG

Brillos



HARMONY COLD
BALDE: 4,5 KG

UHT



AMBIANTE
CAJA: 12 x 1LT



CHANTYPAK
CAJA: 12 x 1LT



SUNSET GLAZE
CAJA: 12 x 1LT



MaCarons



Rendimiento:

- 57 unidades de 29 g c/u aproximadamente.



INGREDIENTES

Batido/tapas de macarons

Ovablanca	250 g
Agua	85 g
Azúcar impalpable talco	250 g
Harina de almendras Patisfrance	250 g
Colorante rojo liposoluble	2 g
Claros de huevo	85 g

Relleno

Carat Supercrem Avellanas	500 g
Relleno de Frambuesa Sin Azúcar	250 g

PROCEDIMIENTO



Batido/tapas de macarons

- Mezclar **Ovablanca** con el agua y batir en velocidad máxima por lapso de 10 minutos hasta lograr un merengue bien consistente.
- Dentro de un bowls mezclar y tamizar la **Harina de almendras Patisfrance** con el azúcar impalpable (Talco) y agregar el colorante rojo liposoluble.
- En el centro de los ingredientes secos, verter las claras de huevo y el merengue batido. Luego mezclar en forma envolvente, hasta lograr una pasta bien consistente.
- Disponer de cauchos siliconados y mediante una manga con boquilla lisa, realizar botones de entre 4 a 5 cm de diámetro y estivarlos de manera intercalada.
- No dejar orear, hornear inmediatamente a una temperatura de 145°C +/- 15 a 20 minutos con tiraje cerrado y 5 minutos con tiraje abierto.

Relleno

- Mediante una batidora con paleta, batir **Carat Supercrem Avellanas** durante 5 minutos a velocidad intermedia, hasta lograr una crema untuosa y consistente.
- Colocar dentro de una manga con boquilla rizada y reservar hasta utilizar.
- Disponer de una 2da manga con **Relleno de Frambuesa Sin Azúcar** y reservar a temperatura ambiente.



TIPS & TRUCOS

- Disponer de la mitad de un macaron y mediante la 1er manga aplicar **Carat Supercrem Avellanas** en forma de anillo, dejando un espacio vacío en el centro de la 1er tapa. Posteriormente y como segundo relleno, aplicar **Relleno de Frambuesa Sin Azúcar** en el centro de la especialidad y encimar la 2da tapa hasta obtener el macaron.
- Una vez rellenos los macarons dejarlos reposar 24 horas en refrigeración, bien tapados, para que la humedad del relleno ablande las tapas. Finalmente servir y degustar.



BoMbÓN



Rendimiento:

- 180 unidades de 10 g c/u aproximadamente.



INGREDIENTES

Decoración cápsula de chocolate

Belcolade Selección Blanco X605/G CT	200 g
Colorante rojo liposoluble	2 g

Cápsula de chocolate

Belcolade Selección Blanco X605/G CT	1000 g
Colorante rosa liposoluble	5 g

Relleno

Carat Supercrem Avellanas	600 g
----------------------------------	--------------

PROCEDIMIENTO

Decoración cápsula de chocolate

- Fundir **Belcolade Selección Blanco** a una temperatura de 40°C. Agregar el colorante rojo liposoluble y procesar con mixer.
- Posteriormente templar el chocolate coloreado hasta obtener una temperatura de final entre 28°C y 29°C.
- Disponer de moldes para bombones y con la ayuda de un pincel aplicar el chocolate coloreado en el interior de cada cápsula.

Cápsula de chocolate

- Fundir **Belcolade Selección Blanco** a una temperatura de 40°C. Agregar el colorante rosa liposoluble y procesar con mixer.
- Posteriormente templar el chocolate coloreado hasta obtener una temperatura de final entre 28°C y 29°C.
- Disponer de los moldes para bombones decorados anteriormente, y a través de una manga aplicar el chocolate coloreado con color rosa. Retirar el chocolate excedente y reservar a temperatura ambiente hasta que solidifique por completo.

Relleno

- Disponer de una manga con boquilla lisa y dentro colocar **DCarat Supercrem Avellanas**.
- Reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Armado

- Disponer de las capsulas de chocolate elaboradas previamente. A través de la manga aplicar el **Carat Supercrem Avellanas** en el interior de cada capsula.
- Con el chocolate restante en color rosa, cubrir y sellar la base de cada bombón.
- Colocar en la cámara de frío a 10°C por espacio de 10 a 15 minutos.
- Finalmente desmoldar y presentar los bombones.



Great Taste
Doing Good

Esta receta está elaborada con nuestro chocolate real Belga que forma parte del programa sustentable **Cacao Trace**. Realizando esta receta, estás cambiando la vida de los agricultores y sus familias.





SeMifríos de maracuyá

Rendimiento:

• 17 unidades de 180 g c/u aproximadamente.



INGREDIENTES

Bizcocho de vainilla

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

Mousse de maracuyá

Gelatina sin sabor	16 g
Leche entera	100 g
Colorante amarillo (opcional)	5 g
Topping Maracuja	300 g
Ovablanca (preparado)	200 g
Ambiente	600 g

Decoración

Ambiente	500 g
Brillo Harmony Cold	250 g
Topping Maracuja	100 g
Carat Coverlux Blanco	100 g

PROCEDIMIENTO

Bizcocho de vainilla

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

Mousse de maracuyá

- En un bowls calentar la leche y agregar la gelatina sin sabor. Mezclar con batidor de mano hasta integrar por completo.
- Luego añadir el colorante amarillo, **Topping Maracuja** y el merengue **Ovablanca** previamente elaborado. Finalmente agregar la crema **Ambiente** a medio batir y mezclar en forma envolvente hasta obtener la mousse de maracuyá. Reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Decoración

- Batir crema **Ambiente** hasta obtener untuosidad y consistencia firme.
- Posteriormente colocar dentro de una manga con boquilla plana y reservar en cámara de frío. Mezclar el **Brillo Harmony Cold** con el **Topping Maracuja** hasta obtener el color deseado.
- Posteriormente reservar hasta utilizar.

Armado

- Disponer de aros individuales para semifríos y en la base ubicar los bizcochos de vainilla y luego aplicar la primer capa de mousse de maracuyá.
- Posteriormente encimar los bizcochos restantes y aplicar la segunda capa de mousse de maracuyá.
- Colocar en freezer por espacio de cuatro horas o dejar para desmoldar al día siguiente.
- Mediante una manga con boquilla plana decorar con crema **Ambiente** la superficie de cada postre individual. Posteriormente aplicar el **Brillo Harmony Cold** con **Topping Maracuja** en el centro de cada semifrío y llevar a cámara de frío por espacio de 30 minutos.
- Finalizar con pequeñas flores elaboradas con **Carat Coverlux Blanco**.



TIPS & TRUCOS

- Al combinar la mousse de maracuyá con el bizcocho de vainilla, se obtiene un excelente maridaje de sabores y texturas. Postres individuales totalmente innovadores y artesanales.

MINI LinGotes Red Velvet



Rendimiento:

- 102 unidades de 28 g c/u aproximadamente.

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
Azúcar impalpable	150 g
Queso crema	600 g
Esencia de vainilla	2 g
Ralladura de limón	2 g
Chantypak	300 g

Decoración y armado

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

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.

TIPS & TRUCOS

- 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.

MINI Tarta de manzanas

Rendimiento:

• 28 unidades de 200 g c/u aproximadamente.



INGREDIENTES

Base

Tegral Sablé	1000 g
Margarina	400 g
Huevos	150 g

1er relleno

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

2 do relleno (Manzanas)

Topfil Manzana	2000 g
-----------------------	---------------

Arenado/Crumble

Tegral Satin Cream Cake	200 g
Azúcar	200 g
Harina	200 g
Manteca fundida	300 g

Garrapiñada de nuez

Nueces	200 g
Azúcar	50 g
Claros de huevo	40 g

PROCEDIMIENTO

Base

- Mezclar con paleta el **Tegral Sablé** junto con la margarina, hasta obtener un arenado. Luego incorporar los huevos y formar una masa homogénea.
- Estirar la masa hasta un espesor de 5 mm y fonzar moldes de 10 cm de diámetro. Reservar en cámara de frío.

1er relleno

- 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. Colocar en una manga y reservar hasta utilizar.

Relleno de manzanas

- Dentro de una manga colocar el relleno frutal **Topfil Manzana** y reservar hasta utilizar.

Arenado/Crumble

- Mezclar todos los ingredientes secos. Posteriormente agregar la manteca líquida y entretelar hasta obtener el crumble. Reservar en cámara de frío hasta utilizar.

Garrapiñada de nuez

- Mezclar todos los ingredientes y verter sobre una placa con un silpat. Posteriormente hornear +/- 160 °C por lapso de 10 minutos. Post cocción trozar y reservar hasta utilizar.

Armado

- Disponer de las bases ya fonzadas con la masa sable y aplicar el preparado de budín con **Tegral Satin Cream Cake**. Posteriormente añadir el 2do relleno frutal **Topfil Manzana** y finalmente cubrir con el crumble. Hornear +/- 165°C por lapso de 20 minutos. Post cocción reservar a temperatura ambiente y decorar la superficie de cada tarta manzanas deshidratadas, azúcar impalpable, nueces pecanas caramelizadas (Garrapiñadas) y finas decoración elaboradas con chocolate **Carat Coverlux Blanco**.

TIPS & TRUCOS

- Al combinar el relleno frutal **Topfil Manzana** con el budín de vainilla proporcionaremos humedad, esponjosidad, sabor y color en el centro de la especialidad. Por lo tanto, obtendremos mini tartas de manzanas novedosas y netamente artesanales.



CoOkiEs



Rendimiento:

- 16 unidades de 215 g c/u aproximadamente.



INGREDIENTES

Masa

Tegral Satin Cream Cake (vainilla o chocolate)	1000 g
Huevos	120 g
Margarina	200 g
Carat Coverlux Semiamargo	150 g

Relleno marroc con chocolate leche

Carat Coverlux Leche	450 g
Carat Supercrem Avellanas	250 g

Relleno marroc con chocolate blanco

Carat Coverlux Blanco	225 g
Carat Supercrem Avellanas	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** (vainilla o chocolate) hasta lograr una masa homogénea. Posteriormente agregar el baño de repostería **Carat Coverlux Semiamargo** trozado y mezclar nuevamente, hasta lograr una masa suave y homogénea.
- Estirar la masa hasta formar cilindros de 30 cm de largo por 5 cm de grosor. Reservar en cámara de frío por lapso de 30 minutos. Luego cortar piezas de 90 g y formar bolitas.
- Disponer de placas con cauchos siliconados, estivar las bolitas y aplastar manualmente en forma circular, para lograr de este modo una apariencia rústica.
- Finalmente Hornear a +/- 170°C por +/- 12 minutos. (Post cocción quedara una cookie de 8 a 10 cm de diámetro).

Relleno marroc con chocolate leche

- Dentro de un bowls colocar **Carat Coverlux Leche** y fundir a una temperatura de 40°C.
- Luego agregar **Carat Supercrem Avellanas** y mezclar hasta homogeneizar. Reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Relleno marroc con chocolate blanco

- Fundir **Carat Coverlux Blanco** a una temperatura de 40°C.
- Luego agregar **Carat Supercrem Avellanas** y mezclar hasta homogeneizar. Reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Armado del bombón de corte marroc

- Disponer de una placa de aluminio de 30 cm x 20 cm y en la base colocar una lámina de acetato.
- Verter la mitad del relleno marroc leche y mediante una espátula, esparcir de manera uniforme.
- Colocar en cámara de frío para que tome consistencia, evitando que solidifique por completo.
- Posteriormente verter la totalidad del relleno marroc elaborado con chocolate blanco y esparcir hasta emparejar.
- Llevar nuevamente a cámara de frío, evitando que el relleno solidifique totalmente.
- Finalmente verter la segunda mitad del relleno leche y mediante una espátula, cubrir y alisar la superficie de la especialidad.
- Enfriar evitando que solidifique por completo y mediante un cuchillo cortar piezas de formato cuadrangular.

Continúa en la página siguiente.



CoOkiEs



Decoración

Carat Supercrem Avellanas	250 g
Dulce de Leche Repostero La Frutería	250 g
Bombón Marroc	250 g

Decoración. Viruta de chocolate

Carat Coverlux Leche	200 g
----------------------	-------

Decoración

- Disponer de dos mangas, en la primera colocar **Carat Supercrem Avellanas** y en la segunda el **Dulce de Leche Repostero La Frutería**. Reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Decoración. Viruta de chocolate

- Fundir **Carat Coverlux Leche** a 45°C.
- Volcar las totalidad del chocolate sobre una mesada de mármol.
- Mediante una espátula, alisar formando una fina lamina. Comprobar que el chocolate comience a solidificar y luego realizar una serie de cortes transversales sobre la lámina de chocolate.
- Apoyar la espátula sobre el chocolate junto al borde de la lámina, deslizar la espátula de un lado al otro ejerciendo presión, hasta obtener numerosos pliegues circulares y obtener las virutas de chocolate.
- Reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.



TIPS & TRUCOS

- Al combinar el relleno de maní, con el dulce de leche, los marroc, las virutas de chocolate y la masa crocante de las cookies, se obtiene una excelente combinación de sabores y texturas. Cookies totalmente innovadoras y artesanales.

Armado

- Disponer de las cookies ya horneadas. Decorar intercalando el relleno **Carat Supercrem Avellanas** con el **Dulce de Leche Repostero La Frutería**. Finalizar con mini bombones marroc y virutas de chocolate elaboradas con **Carat Coverlux Leche**.

Pan de chocolate

Rendimiento:

• 22 unidades de 130 g c/u aproximadamente.



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
Harmony Cold	50	5
Belcolade Belcostick 44% CT	400	40
Agua	20	2
MASA TOTAL	2850	285

PROCEDIMIENTO

Amasado

- **Manipulación 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.
- **Manipulación antes de fermentar:** Laminar la masa, dar una vuelta simple y una vuelta doble. Afinar la masa hasta lograr un espesor de 4 mm y cortar rectángulos de 9 cm por 18 cm. Realizar suaves corte superficiales en diagonal sobre la superficie de la masa para lograr el efecto de apertura. Fundir **Belcolade Belcostick 44% CT** y agregar agua revolviendo continuamente hasta que se espese. Colocar el chocolate en una manga y formar barritas sobre un papel manteca. Luego cortar del ancho de la masa. Colocar una de las barritas de chocolate sobre la masa, enrollar media vuelta, colocar la segunda barrita de chocolate y terminar de cerrar. Colocar las piezas en una placa para horno, dejando espacio suficiente entre cada una para facilitar su desarrollo.
- **Descanso en bloque:** 20 minutos.
- **Peso de la pieza:** 130 g.

Fermentación

- **Fermentation final:** 120 minutos a 30°C y 85% R.H.

Decoración antes de hornear

- Pintar con **Sunset Glaze**.

Horneado

- **Temperatura del horno:** 170°C con vapor inicial.
- **Tiempo de cocción:** 25 minutos.

Post cocción

- **Decoración final:** Cuando los panes de chocolate este frío pintar con brillo **Harmony Cold**.

MINI LinGotes de frutos rojos

Rendimiento:

- 98 unidades de 28 g c/u aproximadamente.



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

Mousse de frutos rojos

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

Decoración y armado

Carat Coverlux Semiamargo	200 g
Brillo Harmony Cold	200 g
Frambuesas frescas	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.

Mousse de frutos rojos

- En un bowl 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

- 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.
- 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 frambuesas frescas y pétalos de rosas.



TIPS & TRUCOS

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



AlfajOr

triple

Rendimiento:

- 31 unidades de 100 g c/u aproximadamente.



INGREDIENTES

Masa/tapas

Tegral Sablé	1000 g
Margarina	400 g
Huevos	150 g

Rellenos

Dulce de Leche Repostero La Frutería	425 g
Carat Supercrem Avellanas	425 g

Baño

Carat Coverliq Blanco	300 g
Carat Coverliq Semiamargo	300 g

PROCEDIMIENTO

Masa/tapas

- En el bowl de una batidora colocar **Tegral Sablé**, huevos y margarina.
- Luego mezclar con paleta hasta integrar por completo. Estirar la masa y corta tapas de 5 cm de diámetro.
- Estibar en placa y hornear a +/- 170C° durante +/- 10 minutos. Post cocción reservar la tapas hasta utilizar.

Rellenos

- Disponer de dos mangas, en la primera colocar el **Dulce de Leche Repostero La Frutería** y la segunda **Carat Ganache Semiamargo**.
- Cubrir una tapa con dulce de leche y encimar otra tapa.
- Luego aplicar **Carat Supercrem Avellanas** y encimar la tercer tapa, hasta obtener alfajores con altura y con doble relleno.

Baño

- Disponer de dos bowls y por separado fundir **Carat Coverliq Blanco** a 40°C y **Carat Coverliq Semiamargo** a 50°C.
- Reservar ambos baños de reposterías a temperatura ambiente hasta utilizar.

Armado

- Disponer de los alfajores y cubrirlos con baño de repostería **Carat Coverliq Blanco**. Dejar solidificar a temperatura ambiente.
- Luego disponer de los alfajores antes bañados y cubrirlos en su totalidad con baño de repostería **Carat Coverliq Semiamargo**.



TIPS & TRUCOS

- Es conveniente rellenar los alfajores y dejarlos secar a temperatura ambiente por aproximadamente 12 horas.
- Posteriormente fundir la línea **Carat Coverliq Alfajor** 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.
- Al combinar el dulce de leche con las tapas de alfajor y la ganache de chocolate, se obtiene una excelente combinación de sabores y texturas. Alfajores triples totalmente innovadores y artesanales.

LemOn Pie

Rendimiento:

- 20 unidades de 150 g c/u aproximadamente.



INGREDIENTES

Base

Tegral Sable	1000 g
Margarina	400 g
Huevos	150 g

Crema de limón

Cremfil Silk Limón	800 g
---------------------------	--------------

Merengue/Decoración

Ovablanca	500 g
Agua	200 g

PROCEDIMIENTO

Base

- Mezclar todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea.
- Estirar la masa hasta un espesor de 5 mm y fonzar moldes de 10 cm de diámetro. Sobre la masa disponer papel metálico y dar peso por medio de un pequeño porcentaje de harina. 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 relleno **Cremfil Silk Limón**. Reservar hasta utilizar.

Merengue/Decoración

- Batir ambos ingredientes por aproximadamente 10 a 12 minutos, hasta obtener un merengue de consistencia firme.
- Disponer de tres mangas con diferentes boquillas y aplicar el merengue. Reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Armado

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

TIPS & TRUCOS

- 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 tartas 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.



MINI Pavlova



Rendimiento:

• 53 unidades de 35 g c/u aproximadamente.



INGREDIENTES

Merengue seco

Ovablanca	500 g
Agua	200 g
Azúcar impalpable	30 g
Fécula de maíz	20 g

Crema chantilly

Chantypak	750 g
------------------	--------------

Decoración

Relleno de Frambuesa Sin Azúcar	200 g
Frutos rojos	150 g
Pétalos de rosas	2 g
Hojas de menta	1g

PROCEDIMIENTO



Merengue seco

- En una batidora colocar el agua y la premezcla de merengue en polvo, batir 10 a 12 minutos a velocidad alta hasta lograr una consistencia firme y mangueable. Finalmente agregar azúcar impalpable y la fécula de maíz. Luego mezclar hasta integrar por completo.
- Mediante una manga con boquilla rizada hacer pompones de merengue sobre un papel manteca.
- Posteriormente secar en el horno a +/- 80°C durante +/- 120 a 180 minutos. Post cocción reservar a temperatura ambiente hasta utilizar .

Crema chantilly

- Batir crema **Chantypak** hasta obtener emulsión y consistencia.
- Posteriormente colocar la crema dentro de una manga con boquilla lisa y reservar en cámara de frío hasta utilizar.

Decoración

- Disponer de una manga con boquilla lisa y dentro colocar el relleno frutal **Relleno de Frambuesa Sin Azúcar**.
- Reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Armado

- Disponer de los merengue secos ya cocidos.
- Mediante una manga realizar pompones de crema sobre las bases de los merengues secos. Disponer de un sacabocados y realizar un pequeño orificio en la superficie de cada pompón de crema. Posteriormente aplicar el relleno frutal **Relleno de Frambuesa Sin Azúcar**.
- Finalizar con variedad en frutos rojos de estación, pétalos de rosa y menta fresca.



TIPS & TRUCOS

- Es conveniente calentar el sacabocados antes de realizar el orificio en el pompón de crema. De esta manera obtendremos una capsula en la cual aplicar el relleno de frambuesa. Recomendamos secar los merengues en horno suave a 80°C.
- Al combinar la crema chantilly con el merengue seco y el relleno de frambuesa, se obtiene una excelente combinación de sabores, texturas y colores. Mini pavlovas totalmente innovadoras y artesanales.



Seguinos en:



Puratos del Uruguay S.A.

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