

Sabores que enamoran

Recetario San Valentín URUGUAY2025



LINGOTE DE FRAMBUESA





Rendimiento

- 15 unidades de 240 g c/u aproximadamente.



INGREDIENTES

Bizcocho brownie

Tegral Brownie Tradicional	1000 g
Huevos	300 g
Aceite	260 g

Mousse de frambuesa

Gelatina sin sabor	16 g
Colorante rojo (opcional)	2 g
Relleno de Frambuesa Sin Azúcar	400 g
Ovablanca (preparado)	200 g
Chantypak	500 g

Crema de avellanas

Chantypak	500 g
Gelatina sin sabor	8 g
Leche entera	100 g
Carat Supercrem Avellanas	250 g

Decoración

Frambuesas frescas	100 g
Pétalos de rosa	5 g

Armado

- Disponer del primer bizcocho brownie y mediante una manga con boquilla rizada aplicar la mousse de frambuesa. Encimar el segundo bizcocho brownie y colocar en el freezer hasta que el postre tome consistencia.
- Posteriormente disponer de una manga con la crema de avellanas y decorar la superficie de cada lingote individual. Finalizar con frambuesas frescas y pétalos de rosas.

Tips & Trucos

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



PREPARACIÓN

Bizcocho brownie

- En el bowl de una batidora colocar **Tegral Brownie Tradicional**, huevos y aceite.
- Batir con paleta durante 5 minutos en velocidad media, hasta integrar por completo. Verter el batido en placas rectangulares de 30 cm x 20 cm y realizar bizcochos de 1 cm de altura.
- Hornear a 170°C por espacio de +/- 18 a 20 minutos.
- Post cocción reservar a temperatura ambiente.

Mousse de frambuesa

- En un bowls colocar, el colorante rojo y la gelatina sin sabor. Posteriormente agregar el **Relleno de Frambuesa Sin Azúcar** y mezclar con batidor de mano hasta integrar por completo.
- 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. Colocar en una manga con boquilla rizadas y mantener en cámara de frío hasta utilizar.

Crema de avellanas

- Batir la crema **Chantypak** hasta lograr media emulsión.
- Luego calentar la leche y mezclar con la gelatina sin sabor. Posteriormente fundir **Carat Supercrem Avellanas** y mezclar con la preparación anterior.
- Finalmente incorporar la crema **Chantypak** a medio batir y mezclar hasta obtener la crema de avellanas. Colocar en una manga con boquilla rizadas y mantener en cámara de frío hasta utilizar.

Decoración

- Para la decoración final de los lingotes, disponer de frambuesas frescas y pétalos de rosa.

BOMBONES





Rendimiento

- 180 unidades de 10 g c/u aproximadamente.



INGREDIENTES

Decoración cápsula de chocolate

Carat Coverlux Blanco	200 g
Colorante rojo liposoluble	2 g

Cápsula de chocolate

Carat Coverlux Blanco	1000 g
Colorante rosa liposoluble	5 g

Relleno

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

Armado

- Disponer de las cápsulas de chocolate elaboradas previamente. A través de la manga aplicar **Carat Supercrem Avellanas** en el interior de cada cápsula. Llevar a cámara de frío hasta que el relleno de maní solidifique por completo.
- Luego con el chocolate restante en color rosa, cubrir y sellar la base de cada bombón. Colocar en la cámara de frío a una temperatura de a 10°C por espacio de 10 a 15 minutos. Finalmente desmoldar y presentar los bombones.

Tips & Trucos

- Recomendamos moldes para bombones de chocolate los cuales pueden ser de plástico, policarbonato o metal.
- Al realizar bombones rellenos con **Carat Supercrem Avellanas**, se obtiene variedad en presentación, textura y sabor. Bombones innovadores y netamente artesanales.



PREPARACIÓN

Decoración cápsula de chocolate

- Fundir **Carat Coverlux Blanco** a una temperatura de 40°C. Agregar el colorante rojo liposoluble y procesar con mixer.
- Disponer de moldes para bombones y con la ayuda de un pincel aplicar el chocolate coloreando en el interior de cada cápsula.

Cápsula de chocolate

- Fundir **Carat Coverlux Blanco** a una temperatura de 40°C. Agregar el colorante rosa liposoluble y procesar con mixer.
- Posteriormente bajar la temperatura del chocolate a 35°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 **Carat Supercrem Avellanas**.
- Reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

CAKE CORAZÓN





Rendimiento

- 2 unidades de 560 g c/u aproximadamente.



INGREDIENTES

Moldeo

Carat Coverlux Leche	300 g
-----------------------------	--------------

Bizcocho de chocolate

Tegral Satin Cream Cake Chocolate	250 g
Huevos	87,5 g
Agua	62,5 g
Aceite	50 g

Relleno

Carat Supercrem Avellanas	150 g
Dulce de Leche confitero La Frutería	150 g

Decoraciones

Carat Coverlux Semiamargo	50 g
Avellanas caramelizadas trozadas	20 g

Armado

- Disponer de la pieza principal de chocolate en el molde de corazón facetado. Dentro aplicar **Carat Supercrem Avellanas** y llevar a cámara de frío hasta que el relleno solidifique por completo. Posteriormente y mediante una 2da manga rellenar con el **Dulce de Leche confitero La Frutería**. Finalmente aplicar el bizcocho de chocolate, elaborado con **Tegral Satin Cream Cake Chocolate**. Luego con el chocolate leche restante cubrir y sellar la base del molde corazón.
- Colocar en cámara de frío a 10°C por espacio de 10 a 15 minutos. Posteriormente desmoldar. Con la ayuda de una manga realizar líneas de chocolate en la superficie de cada corazón. Decorar con avellanas caramelizadas y bizcochos de chocolate. Finalmente aplicar chocolate leche fundido en los laterales inferiores de cada corazón y rebozar con el crocante de avellanas.

Tips & Trucos

- Utilizar moldes para corazones facetados, los cuales pueden ser de plástico o acetato rígido.
- Al combinar el chocolate leche con el bizcocho de chocolate, el relleno de avellanas y el **Dulce de Leche confitero La Frutería**, se obtiene variedad en la presentación, textura y sabor. Un producto netamente innovador y artesanal.



PREPARACIÓN

Moldeo

- Fundir **Carat Coverlux Leche** a 45°C. Disponer de moldes para corazones y verter el chocolate hasta cubrir la totalidad de la superficie interna de cada molde utilizado.
- Luego de unos segundos, retirar el excedente y dejar solidificar. Llevar los moldes a cámara de frío a 10°C por espacio de 10 minutos. Luego retirar del frío y conservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Bizcocho de chocolate

- Mezclar los ingredientes líquidos: huevos, agua y aceite. Luego incorporar **Tegral Satin Cream Cake Chocolate** y mezclar hasta homogeneizar.
- Verter el batido en una mini placa de aluminio forrada previamente con papel manteca.
- Hornear a +/-160°C por espacio de +/- 15 a 18 minutos. Post cocción reservar hasta utilizar.

Relleno

- Disponer de una manga con **Carat Supercrem Avellanas** y contemplar una 2da manga con **Dulce de Leche confitero La Frutería**.
- Reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Decoraciones

- Fundir **Carat Coverlux Semiamargo** a 50°C y colocar dentro de una manga. Reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

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 Patifrance	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

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.



PREPARACIÓN

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 bowl mezclar y tamizar el **Harina de almendras Patifrance** 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.

CUPCAKES CON MOUSSE DE CHOCOLATE





Rendimiento

- 23 unidades de 123 g c/u aproximadamente.



INGREDIENTES

Cupcake de vainilla

Tegral Satin Cream Cake	1000 g
Huevos	350 g
Agua	250 g
Aceite	200 g

Mousse de chocolate

Gelatina sin sabor	10 g
Agua	20 g
Leche entera	200 g
Azúcar	75 g
Yemas de huevo	85 g
Carat Coverlux Semiamargo	250 g
Chantypak	250 g

Decoración

Carat Coverlux Blanco	200 g
Carat Coverlux Semiamargo	200 g

Armado

- Mediante una manga con boquilla risada aplicar la mousse de chocolate en la superficie de cada muffin. En los laterales de cada cupcake aplicar virutas de chocolate semiamargo.
- Sobre cada pompón de mousse, ubicar plaquetas con el formato de corazón elaboradas con chocolate **Carat Coverlux Blanco**. Finalmente almacenar los cupcakes en cámara de frío.

Tips & Trucos

- Al combinar los muffins de vainilla con la mousse de chocolate, se obtienen los cupcakes con variedad en presentación, textura y sabor. Especialidades netamente innovadoras y artesanales.



PREPARACIÓN

Cupcake de vainilla

- Mezclar todos los ingredientes líquidos: huevos, agua y aceite. Incorporar la premezcla al 100% para cupcakes **Tegral Satin Cream Cake** y mezclar hasta homogeneizar.
- Luego preparar moldes de papel para cupcake y mediante una manga depositar la mezcla Tegral Satin Cream Cake. Hornear a +/- 170°C por espacio de +/- 20 minutos. Post cocción, reservar a temperatura ambiente.

Mousse de chocolate

- Hidratar la gelatina con el agua y reservar a temperatura ambiente. Calentar la leche a 85°C y luego verter sobre la mezcla de yemas y azúcar (obtener una crema inglesa)
- Posteriormente añadir la gelatina, agregar el chocolate semiamargo y mezclar hasta homogeneizar. Enfriar la preparación hasta lograr una temperatura de +/- 38°C. Batir la crema **Chantypak** hasta obtener medio punto.
- Finalmente mezclar la crema con la preparación anterior, hasta obtener el mousse de chocolate. Colocar en una manga con boquilla rizada y reservar en cámara de frío hasta utilizar.

Decoración

- Fundir **Carat Coverlux Blanco** a 40°C. Disponer de una acetato y sobre este aplicar el chocolate blanco. Dejar solidificar y mediante un cortante realizar decoración con el formato de corazón. Fundir **Carat Coverlux Semiamargo** a 50°C.
- Verter el chocolate sobre un mesón de mármol y alisar hasta obtener una capa de chocolate muy delgada. Mediante una espátula raspar la lámina de chocolate hasta obtener las virutas. Mantener a temperatura ambiente hasta utilizar.

BRIOCHE CREATIVO





INGREDIENTES

Masa

Tegral Panettone	1000 g	100 %
Levadura Okedo Brown	30 g	3 %
Huevos	120 g	12 %
Agua	320 g	32 %
Margarina	300 g	30 %
Belcochips	100 g	10 %
Ralladura de naranjas	10 g	1 %
Colorante rojo	1 g	0,1 %
Sunset Glaze	10 g	1 %

Rendimiento

- 5 unidades de 450 g c/u aproximadamente.



PREPARACIÓN

Amasado

- **Manipulación previa:** Colocar en la amasadora **Tegral Panettone**, huevos, levadura, colorante y agua. Amasar hasta que comience a desarrollarse la red de gluten. Incorporar la margarina y la ralladura de naranja, seguir amasando hasta que el gluten esté correctamente formado. Dejar reposar 10 minutos.
- **Amasadora Espiral:** 2 minutos lento y 8 minutos rápido.
- **Temperatura de la masa:** 26°C.
- **Manipulación antes de fermentar:** Incorporar los **Belcochips**, previamente refrigerados, en velocidad lenta. Cortar porciones de 45 g. y bollar. Acomodar 10 bollos en un molde con forma de corazón, rociado previamente con **Spraylyx**.

Fermentación

- **Fermentación final:** 90 min. a 30°C y 85% R.H.

Decoración antes de hornear

- Pintar con **Sunset Glaze**.

Horneado

- **Temperatura del horno:** 170°C.
- **Tiempo de cocción:** 20 minutos.



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