RECETARIO
DELI YEMA

puratos
Food Innovation for Good

DELI YEMA
CREMA DE HUEVO

Mezcla a base de huevo para uso en pastelería y panadería. Desarrollada según la **receta tradicional de yemas de huevo y azúcar.**

Ideal para decoración y relleno de productos de pastelería.
Para cubrir pasteles: aplicar en la superfície y tostar para una perfecta caramelización.

SABOR CREMOSO

LISTA PARA USAR

COLOR INTENSO

ESTABLE A LA CONGELACIÓN

Presentación: BALDE X 5 KG
Código: 4009856
Vida Útil: 6 meses

puratos
Food Innovation for Good

San Marcos

RENDIMIENTO: **16 unidades de 170 g c/u aproximadamente.**

INGREDIENTES

Bizcochuelo

Tegral Bizcochuelo	**500 g**
Huevos	350 g
Agua	75 g

Almíbar

Agua	**250 g**
Azúcar	175 g
Naranjas enteras	1 u
Licor de Cointreau	c/n

Relleno

(CV) Chantypak	**1000 g**
Almíbar preparado	300 g

1er decoración (DELI YEMA)

Deli Yema	**250 g**
Brillo Harmony Cold	**150 g**
Azúcar	50 g

PROCEDIMIENTO

Bizcochuelo de vainilla

- Colocar en la batidora los huevos, agua y **Tegral Bizcochuelo.**
- Batir con el globo de alambre a máxima velocidad durante 10 minutos.
- Preparar 2 moldes rectangulares de 30 x 40 cm para bizcochuelo y depositar460 g del batido en cada molde.
- Finalmente hornear a +/-165°C 15 minutos.

Almíbar

- Hervir el agua con el azúcar y agregar la naranja cortada en mitades. Reducir el almíbar a 300 g, finalmente agregar el licor de Cointreau y reservar en cámara de frío hasta utilizar.

Crema Chantilly

- Batir crema **Chantypak** hasta obtener emulsión y estabilidad.
- Posteriormente mantener en cámara de frío hasta utilizar.

1er decoracion (DELI YEMA)

- Disponer de los productos **Deli Yema** y **Brillo Harmony Cold**. También reservar azúcar para caramelizar la superficie del postre.
- Conservar todos estos ingredientes temperatura ambiente hasta utilizar.

Continúa en la página siguiente.

San Marcos

2da decoración (L. Carat)

Carat Coverlux Blanco	**50 g**
Avellanas bañadas en chocolate	c/n

Decoraciones en chocolate

- Fundir **Carat Coverlux Blanco** a 40°C.
- Verter el chocolate sobre una lámina de acetato y dejar pre solidificar.
- Mediante un cortante realizar figuras en chocolate de formato cuadrangular.
- Mantener a temperatura ambiente hasta utilizar.

TIPS & TRUCOS

- Al combinar un bizcochuelo de vainilla con el almíbar y con la crema **Chantypak** se obtiene variedad en textura, sabor y color.
- La decoración con **Deli Yema** y con crema batida aportan al postre una terminación netamente artesanal.

Armado y Decoración

- Disponer del primer bizcochuelo de vainilla y embeber con el almíbar.
- Mediante una manga aplicar la crema **Chantypak** previamente batida.
- Posteriormente encimar el segundo bizcochuelo y embeber nuevamente con el almíbar.
- Llevar el postre a la cámara de frío por espacio de una hora.
- Luego aplicar **Deli Yema** en la superficie del postre, espar-cir azúcar y caramelizar con un soplete o quemador.
- Finalmente aplicar **Brillo Harmony Cold** en la superficie del postre.
- Disponer de un cuchillo pastelero y cortar porciones cua-drangulares.
- Finalizar con pompones de crema batida y decoraciones elaboradas con chocolate **Carat Coverlux Blanco** .

puratos
Food Innovation for Good

Isla Flotante individuales

RENDIMIENTO: **16 unidades de 92 g c/u aproximadamente.**

INGREDIENTES

Merengue

Ovablanca	**500 g**
Agua	200 g

Caramelo líquido

Azúcar	**200 g**
Agua	70 g

Sambayón

Deli Yema	**300 g**
Vino garnacha	200 g
Fécula de maíz	15 g

TIPS & TRUCOS

- Para hacer el sambayón utilizar **Deli Yema** con oporto o márzala. Batir enérgicamente a baño María hasta lograr un punto cremoso y espeso.
- Al combinar la isla flotante con el sambayón y el caramelo líquido se obtiene variedad en textura, sabor y color. Postres individuales con gran terminación y netamente artesanales.

PROCEDIMIENTO

Merengue

- En una batidora colocar el agua y posteriormente el merengue ovablanca en polvo, batir 10 minutos a media velocidad hasta lograr consistencia.
- Mantener a temperatura ambiente hasta utilizar.

Caramelo líquido

- Realizar un caramelo a 165°C con el azúcar y el agua.
- Luego acaramelar los moldes individuales para isla flotante.
- Mantener a temperatura ambiente hasta utilizar.

Sambayón (DELI-YEMA)

- Para el sambayón colocar a baño María el producto **Deli Yema**, vino garnacha y la fécula de maíz
- Luego revolver constantemente hasta lograr una temperatura final de 50°C. Se podrá observar como el sambayón comienza a tomar consistencia y cremosidad.
- Finalizar la cocción y mantener en cámara de frío hasta utilizar.

Armado y Decoracion

- Disponer de los moldes individuales previamente acaramelados.
- Luego verter el merengue en los moldes, controlando que no queden grietas.
- Hornera a baño maría +/- a 120°C durante 60 minutos.
- Retirar del horno y dejar reposar a temperatura ambiente durante 4 horas. Posteriormente desmoldar sobre una placa.
- Finalmente emplatar los individuales de islas flotantes sobre una base de sambayon y en la superficie del postre decorar con caramelo líquido.

puratos
Food Innovation for Good

Óvalo de yema y chocolate

RENDIMIENTO: **16 unidades de 194 g c/u aproximadamente.**

INGREDIENTES

Cake de vainilla

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

Baño de chocolate

Carat Coverliq Semiamargo	**400 g**

Pallet

Deli Yema	**500 g**
Bavarois Neutro	**100 g**
Agua	100 g

Decoración

Carat Coverlux Semiamargo	**100 g**
Brillo Harmony Cold	**100 g**

TIPS & TRUCOS

- Al combinar los cakes de vainilla bañados en chocolate con los pallets óvalos de **Deli Yema** se obtiene variedad en textura, sabor y color.
- La decoración con chocolate semiamargo aporta al producto una terminación netamente artesanal.

PROCEDIMIENTO

Cake de vainilla

- Mezclar los ingredientes líquidos huevos, agua y aceite.
- Luego incorporar **Tegral Satin Cream Cake** y mezclar hasta homogeneizar.
- Disponer de moldes con el formato de óvalos previamente enmantecados y depositar 150 g del batido en cada uno.
- Finalmente hornear a +/-160°C 15/20 minutos.
- Post cocción mantener a temperatura ambiente.

Baño de chocolate

- Fundir **Carat Coverliq Semiamargo** a 50°C.
- Posteriormente cubrir y bañar la totalidad de los cakes.
- Enfriar a temperatura ambiente hasta que el chocolate solidifique por completo. Reservar hasta utilizar.

Pallet

- Calentar el agua y luego hidratar con el **Bavarois Neutro**.
- Posteriormente agregar el **Deli Yema** y mezclar hasta homogeneizar.
- Verter el preparado dentro de moldes de medio centímetro de altura con el formato de ovalos y congelar.

Decoración

- Fundir **Carat Coverlux Semiamargo** a 45°C.
- Posteriormente elaborar finas plaquetas y varillas de chocolate. Mantener a temperatura ambiente hasta utilizar.

Armado

- Disponer de los cakes bañados en chocolate semiamargo.
- Sobre cada cake ubicar un pallet de **Deli Yema** cubierto con **Brillo Harmony Cold**.
- Finalizar con varillas y plaquetas de chocolate, elaboradas con **Carat Coverlux Semiamargo**.

puratos
Food Innovation for Good

Torta helada de whisky

RENDIMIENTO: **6 unidades de 555 g c/u aproximadamente.**

INGREDIENTES

Base de tarta

Tegral Satin Cream Cake	**1000 g**
Huevos	350 g
Agua	250 g
Aceite	200 g
Esencia de almendras	5 g
Almendras trozadas y tostadas	200 g

Relleno

Cremy Tradición	**220 g**
Agua fría	400 g
Whisky	100 g
Deli Yema	**100 g**

Decoración

Deli Yema	**300 g**
Azúcar	50 g
Brillo Harmony Cold	**150 g**
Carat Coverlux Semiamargo	**100 g**

TIPS & TRUCOS

- Al combinar las bases de vainilla y almendras con la crema helada de whisky y **Deli Yema**, se obtiene variedad en textura, sabor y color.
- La decoración con chocolate semiamargo aporta al producto una terminación netamente artesanal.

PROCEDIMIENTO

Base de tarta

- Mezclar los ingredientes líquidos huevos, agua, aceite y esencia de almendras.
- Luego incorporar **Tegral Satin Cream Cake** y mezclar hasta homogeneizar.
- Disponer de moldes circulares para tartas de 18 cm de diámetro previamente enmantecados y rebozados con almendras trozadas. Depositar 300 g del batido en cada aro.
- Finalmente hornear a +/-160°C 15/20´.
- Post cocción mantener a temperatura ambiente.

Crema helada (Deli Yema)

- Mezclar y batir **Cremy Tradición** , agua, whisky y **Deli Yema**.
- Colocar en una manga y reservar hasta utilizar.

Decoración

- Reservar**Deli Yema** y azúcar para generar un gratinado en la superficie del postre.
- Ablandar **Brillo Harmony Cold** y reservar hasta utilizar.
- Fundir **Carat Coverlux Semiamargo** a 45°C y mantener a

Armado

- Disponer de aros metálicos de 18 cm de diámetro y en la base ubicar los bizcochos de vainilla y almendras.
- Luego aplicar la crema helada de whisky, alizar la superficie y colocar en cámara de frío.
- Posteriormente aplicar **Deli Yema** en la superficie de cada tarta, esparcir azúcar y gratinar con un soplete o quemador.
- Continuar con la decoración y aplicar brillo **Brillo Harmony Cold** en la superficie de tarta.
- Finalizar con decoraciones en chocolate, elaboradas con **Carat Coverlux Semiamargo**.

puratos
Food Innovation for Good

puratos

Food Innovation for Good

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