

LÍNEA SIN AZÚCAR



LÍNEA SIN AZÚCAR

Productos versátiles para poder **elaborar un sinfín de recetas sin azúcar** que sorprenderán a tus clientes.



TOPPING MARACUJA



Deliciosa salsa de maracuyá con semillas, sin azúcar añadida. Es perfecta para **decorar y saborizar tus preparaciones** con un toque tropical y saludable.

BALDE: 4 KG

RELLENO DE FRAMBUESA SIN AZÚCAR



Relleno estable al horneado elaborado fruta natural de frambuesas, tiene el equilibrio justo de dulzor sin azúcares agregados.

BALDE: 4,5 KG

HARMONY FRÍO SIN AZÚCAR



Es un brillo en frío sin azúcar añadida **ideal para la decoración de productos de pastelería** más saludables y con un hermoso acabado brillante.

BALDE: 4,5 KG

DULCE DE LECHE CONFITERO SIN AZÚCAR



Dulce de leche tipo confitero sin azúcares agregados, 50 % reducido en calorías, sin grasas, sin colesterol y libre de gluten. **Ideal para rellenos de pastelería y panadería.**

BALDE: 3,8 KG

TEGRAL SATIN CREAM CAKE SIN AZÚCAR



Premezcla al 100% sin azúcar agregada, sabor vainilla, **para elaborar budines y muffins tipo americanos** de frescura y humedad prolongada. Apto para un sinfín de elaboraciones de pastelería, y también para congelar.

BOLSA: 5 KG

CREMYVIT SIN AZÚCAR



Crema pastelera instantánea en polvo sabor tradicional de **utilización en frío o caliente**, sin azúcar añadida. Resiste el horneado y la congelación.

CAJA: 12 DOSIS X 400 G

CREMA VEGETAL FESTIPAK



Es una crema vegetal no endulzada multipropósito. Puede ser **utilizada en aplicaciones de pastelería** ya que se puede montar y endulzar. Tiene excelente resistencia a altas temperaturas, siendo perfecta también para aplicaciones saladas.

FUNDA: 12 UNIDADES X 1 LT

CARAT COVERLUX SEMIAMARGO SIN AZÚCAR



Chocolate sucedáneo Semiamargo en forma de gota, sin azúcar añadida. **Ideal para baños y moldeo** en productos de panadería y pastelería.

FLOWPACK: 800 G

BELCOLADE SEMIAMARGO SIN AZÚCAR (C501MALT/J)



Chocolate con 55% de cacao sin azúcar. Muy equilibrado con un ligero amargor y una nota frutal fresca. **Ideal para elaborar productos premium sin Azúcar agregada.**

TABLETA: 5 KG

BELCOLADE BLANCO SIN AZÚCAR (X605MALT/J)



Chocolate blanco con 27,5% de cacao sin azúcar. Es un chocolate bien equilibrado con sabor a vainilla y una nota de leche cocida.

TABLETA: 5 KG



Muffins de maní



INGREDIENTES

Base

Satin Cream Cake Sin Azúcar	1000 g
Aceite	200 g
Agua	250 g
Huevo	350 g
Pasta de Maní	200 g

Decoración

Satin Cream Cake Sin Azúcar	240 g
Pasta de Maní	140 g
Maní Picado	60 g
Margarina	100 g

PROCEDIMIENTO

Base

- Batir con paleta **Satin Cream Cake Sin Azúcar** junto con el aceite, agua y huevos por 2 minutos a velocidad media.
- Agregar la pasta de maní y batir 1 minuto más.
- Colocar en una manga. Reservar.

Decoración

- Colocar todos los ingredientes en un bowl y formar un arenado.

Armado

- En un molde de Muffin con pirotines de papel, colocar 55 g de la primera preparación y 20 de crumble.
- Llevar a un horno a 170°C por 25 minutos.

RENDIMIENTO

- 32 unidades de 70 g c/u aproximadamente.



Clafoutis de manzanas y peras



INGREDIENTES

Base

Satin Cream Cake Sin Azúcar	1000 g
Agua	250 g
Aceite	200 g
Huevos	350 g

Decoración

Manzana roja	10 u
Pera	10 u

PROCEDIMIENTO

Base

- Batir con paleta **Satin Cream Cake Sin Azúcar** junto con el aceite, agua y huevos por 2 minutos a velocidad media.
- Colocar en un aro 300 g de la primera preparación y acomodar la fruta en la superficie en forma de abanico intercalando manzana y pera.
- Cocinar en un horno a 170°C por 30 minutos.

Decoración

- Lavar la fruta y cortar gajos con piel.

RENDIMIENTO

- 6 unidades de 20 cm c/u aproximadamente.



Scons

con ralladura de limón
y pasas de uva



INGREDIENTES

Masa

Satin Cream Cake Sin Azúcar	1000 g
Harina	500 g
Margarina	400 g
Huevos	200 g
Festipak	200 g
Ralladura de limón	2 u
Pasas de uva	200 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Colocar todos los ingredientes excepto las pasas en un bowl e integrar hasta que se forme una masa.
- Agregar las pasas de uva y amasar hasta que se unan a la preparación.
- Estirar la masa a 2 cm de alto y cortar con cortante de 4 cm.
- Estibar en placa de horno, pintar con huevo y cocinar a 170°C por 15 minutos.

RENDIMIENTO

- 40 piezas de 20 cm c/u aproximadamente.



Brownies



INGREDIENTES

Base

Satin Cream Cake Sin Azúcar	1000 g
Leche	250 g
Aceite	200 g
Huevos	350 g
Carat Coverlux Sin Azúcar	600 g
Nueces	150 g

PROCEDIMIENTO

Base

- Hacer una chocolatada con la leche y el **Carat Coverlux Sin Azúcar**.
- Batir con paleta **Satin Cream Cake Sin Azúcar** junto con el aceite, huevos y la chocolatada por 2 minutos a velocidad media.
- Dividir y colocar la preparación en dos moldes de 20 x 20 cm enmantecado y con cacao.
- Hornear a 180°C por 20 minutos, verificar la cocción introduciendo un palillo el cual debe salir sin masa.

TIPS & TRUCOS

- Es importante no sobrebatar ni pasar de cocción para que quede húmedo.

RENDIMIENTO

- **2 unidades de 20 x 20 cm aproximadamente.**



Alfajores



INGREDIENTES

Base

Satin Cream Cake Sin Azúcar	1000 g
Harina	300 g
Margarina	400 g
Huevos	150 g

Relleno

Dulce de Leche Sin Azúcar La Frutería Puratos	2000 g
--	---------------

Baño

Carat Coverlux Sin Azúcar	2000 g
----------------------------------	---------------

PROCEDIMIENTO

Base

- Unir todos los ingredientes hasta lograr una masa.
- Estirar a 3 mm de alto y cortar círculos.
- Acomodar en una placa y hornear a 170°C por 10 minutos.

Relleno

- Colocar en una manga con pico liso.
- Reservar.

Baño

- Fundir el baño de repostería a 42°C.
- Rellenar las tapas y bañar con **Carat Coverlux Sin azúcar**.

RENDIMIENTO

- 100 unidades de 40 g c/u aproximadamente.



Cake de Mousse de chocolate



INGREDIENTES

Base

Satin Cream Cake Sin Azúcar	500 g
Leche	130 g
Aceite	100 g
Huevos	180 g

Mousse

Belcolade Semimargo Sin Azúcar	400 g
Festipak	400 g
Festipak	800 g
Stevia	10 g
Gelatina sin sabor	16 g

PROCEDIMIENTO

Base

- Hacer una chocolatada con la leche y el **Belcolade Semiamargo Sin Azúcar**.
- Batir con paleta **Satin Cream Cake Sin Azúcar** junto con el aceite, huevos y la chocolatada por 2 minutos a velocidad media.
- Colocar la preparación en una placa de horno enmantecado y con cacao.
- Hornear a 180°C por 15 minutos, verificar la cocción introduciendo un palillo el cual debe salir sin masa.

Mousse

- Hacer una ganache con 200 g de **Festipak** y **Belcolade Semiamargo Sin Azúcar**.
- Montar el resto de **Festipak** con Stevia a medio punto.
- Hidratar la gelatina.
- Agregarle la gelatina a la ganache tibia y por último la crema a medio punto.

Ensamblado

- Dividir la preparación en dos moldes de 20 x 20 cm y en cada uno colocar una capa de mousse de chocolate hasta la mitad, un rectángulo de brownie, llenar con mousse y terminar con otro rectángulo de brownie.

RENDIMIENTO

- 2 tortas de 20 x 20 cm aproximadamente.



Turrone de avena



INGREDIENTES

Base

Avena Instantánea	300 g
Manteca	300 g
Carat Coverlux Sin Azúcar	300 g
Dulce de Leche Sin Azúcar La Frutería Puratos	75 g
Galletitas de agua	150 g

PROCEDIMIENTO

Base

- Mezclar la manteca con el **Carat Coverlux Sin Azúcar** fundido. Una vez derretido, agregar el **Dulce de Leche Sin Azúcar La Frutería Puratos** y la avena, mezclar bien.
- Armar el turrón en un molde rectangular recto, cubierto con papel film para un fácil desmolde.
- Intercalar la mezcla con las galletitas.
- Deben quedar 3 capas de preparación y 2 de galletitas.
- Refrigerar 1 hora.
- Finalmente cortar cuadrados de 5 cm.

RENDIMIENTO

- 5 unidades de 5 x 5 cm aproximadamente.



Trufas de avellana



INGREDIENTES

Base

Belcolade Semiamargo Sin Azúcar	600 g
Festipak	425 g
Manteca	100 g
Avellanas tostadas	200 g
Cacao amargo	100 g
Belcolade Noir Selection Sin Azúcar	500 g

PROCEDIMIENTO

Base

- Fundir 600 g de **Belcolade Semiamargo Sin Azúcar** e incorporar la crema **Festipak** a 85°C.
- Mezclar bien e incorporar la manteca.
- Dejar enfriar a temperatura ambiente y colocar en una manga pastelera.
- Sobre un papel manteca realizar botones de la ganache y colocar una avellana tostada en el centro.
- Dar forma de bola y refrigerar unos 20 minutos.
- Templar el **Belcolade Semiamargo Sin Azúcar** restante y bañar las trufas, inmediatamente rodar por cacao en polvo.
- Reservar a temperatura ambiente.

RENDIMIENTO

- 70 unidades de 15 g c/u aproximadamente.



Barritas de coco y dulce de leche



INGREDIENTES

Base

Coco rallado	200 g
Claros de huevo	90 g
Stevia	10 g
Ralladura de limón	1 u
Dulce de Leche Sin Azúcar La Frutería Puratos	100 g

Baño

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

PROCEDIMIENTO

Base

- Mezclar el coco rallado con la clara y el endulzante, colocar en un silpat haciendo buena presión para que quede bien compacto logrando un cuadrado de 1 cm de alto.
- Hornear durante 20 minutos a 170°C.
- Cuando sale del horno cortar cuadrados de 4 x 4 cm.
- Reservar.
- Una vez frío colocar una capa de 1 mm del **Dulce de Leche Sin Azúcar La Frutería Puratos**.

Baño

- Fundir el **Carat Coverlux Sin Azúcar** a 42°C y bañar las barritas.
- Dejar que solidifiquen a temperatura ambiente.

RENDIMIENTO

- 20 unidades de 4 x 4 cm c/u aproximadamente.



Monedas con frutos secos



INGREDIENTES

Base

Carat Coverlux Sin Azúcar	500 g
Almendras	70 g
Castañas de Caju	70 g
Nueces	70 g
Pistachos	70 g

PROCEDIMIENTO

Base

- Fundir el **Carat Coverlux Sin Azúcar** a 42°C, disponer en una manga y sobre una placa forrada con papel manteca, realizar pequeños botones. Antes de que opaque colocar las frutas secas seleccionadas.
- Dejar Enfriar a temperatura ambiente.

RENDIMIENTO

- 25 unidades de 30 g c/u aproximadamente.



Cake Pops

de chocolate y dulce de leche



INGREDIENTES

Base

Satin Cream Cake Sin Azúcar	500 g
Agua	125 g
Aceite	100 g
Huevos	175 g
Dulce de Leche Sin Azúcar La Frutería Puratos	200 g

Baño

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

PROCEDIMIENTO

Base

- Batir con paleta **Satin Cream Cake Sin Azúcar** junto con el aceite, agua y huevos por 2 minutos a velocidad media.
- Estirar en una placa y cocinar 20 minutos a 170°C.
- Dejar enfriar.
- Desmigalar el bizcocho y agregar el **Dulce de Leche Sin Azúcar La Frutería Puratos**.
- Hacer bolitas y llevar al freezer con un palito de helado.

Baño

- Fundir el baño de repostería y bañar los cake pops, decorar con polvo dorado o granas antes de que se enfríe.

RENDIMIENTO

- 27 unidades de 40 g c/u aproximadamente.



Trufas de pistacho



INGREDIENTES

Base

Belcolade Semiamargo Sin Azúcar	600 g
Festipak	425 g
Manteca	100 g
Polvo de Pistachos	200 g
Pistachos Enteros	100 g

Baño

Belcolade Semiamargo Sin Azúcar	500 g
--	--------------

PROCEDIMIENTO

Base

- Fundir 600 g de **Belcolade Semiamargo Sin Azúcar** e incorporar la crema **Festipak** a 85°C.
- Mezclar bien e incorporar la manteca.
- Dejar enfriar a temperatura ambiente y colocar en una manga pastelera.
- Sobre un papel manteca realizar botones de la ganache y colocar un pistacho entero en el centro.
- Dar forma de bola y refrigerar unos 20 minutos.

Baño

- Templar el **Belcolade Semiamargo Sin Azúcar** restante y bañar las trufas, inmediatamente rodar por el polvo de pistachos.
- Reservar a temperatura ambiente.

RENDIMIENTO

- 70 unidades de 15 g c/u aproximadamente.





INGREDIENTES

Tapas

Satin Cream Cake Sin Azúcar	1000 g
Huevos	350 g
Aceite	200 g
Agua	225 g

Relleno

Dulce de Leche Sin Azúcar La Frutería Puratos	1100 g
--	---------------

Decoración

Carat Coverlux Sin Azúcar	370 g
----------------------------------	--------------

PROCEDIMIENTO

Tapas

- Mezclar todos los ingredientes y batir con paleta durante 3 minutos.
- Colocar la preparación en una manga y formar las piezas de 20 g aproximadamente sobre papel manteca.
- Hornear a 200°C durante 7 minutos.

Relleno

- Colocar el dulce de leche en una manga.
- Rellenar las tapas con 30 g de dulce de leche cada una y amarrar los YO-YO

Decoración

- Fundir el **Carat Coverlux Sin Azúcar** a 45°C y bañar los Yo – Yo
- Se puede decorar con maní picado.

RENDIMIENTO

- 41 unidades de 80 g c/u aproximadamente.



Alfajor Sin Azúcar de fécula de maíz



INGREDIENTES

Masa

Satin Cream Cake Sin Azúcar	320 g
Almidón de maíz	630 g
Huevos	350 g
Polvo de hornear	½ cta.
Manteca	250 g
Esencia de vainilla	2 tapitas
Ralladura de limón	½ u
Leche entera	100 g

Relleno

Dulce de Leche Repostero Sin Azúcar La Frutería Puratos	800 g
--	--------------

Decoración

Coco rallado	200 g
---------------------	--------------

TIPS & TRUCOS

- Una vez colocados las tapas en el horno, no abrir hasta que se hayan cocido por completo. Esperar a que se enfríen las tapas para rellenar con el **Dulce de Leche Repostero Sin Azúcar La Frutería Puratos**.

PROCEDIMIENTO

Masa

- Colocar todos los ingredientes en el bowl de la batidora y mezclar con paleta hasta lograr una masa blanda pero homogénea.
- Estirar la masa con harina y maicena hasta lograr 1 cm de alto y cortar con cortante circular de 4 a 5 cm.
- Colocar en placa con desmoldante **Spraylix**, separados por 2 cm.
- Cocinar a 170° C +/- 8 a 10 minutos aproximadamente.

Relleno

- Mediante una manga con boquilla lisa cubrir una tapa con dulce de leche sin azúcar y encimar otra tapa.

Decoración

- Finalmente rebozar los laterales con coco rallado.

RENDIMIENTO

- 80 tapas de 20 g c/u • 40 alfajores de 66 g c/uaproximadamente.



Seguinos en:



Puratos del Uruguay S.A

Camino Corrales 2863 | Montevideo | Uruguay

Tel: 0800-7500 | E-mail: uruguayinfo@puratos.com | web: www.puratos.com.uy