

NUEVO
**CARAT
SUPERCREM
MANÍ**



puratos
Carat

CARAT SUPERCREM MANÍ

Relleno de maní listo para usar, ideal para elaboraciones de panadería, pastelería y chocolatería.

Presentación: BALDE: 3 kg | Código: 4019689 | Vida útil: 12 meses



ELABORADO CON
PASTA DE MANÍ



TEXTURA CREMOSA



SABOR MEGA
INDULGENTE



APTO HORNEO

Puede aplicarse pre
y post cocción.



APTO
CONGELADO



SUMAMENTE VERSÁTIL

Relleno de tortas, cookies, alfajor, tarta tipo havannet, budines, bombones, pepas, brownies y facturas rellenas.
Saborización de mousse y turrón.

Aplicación:



Usar directamente a temperatura ambiente o fundir a baño maría o microondas a 35°C–40°C y aplicar.



Alfajor artesanal de maní



INGREDIENTES

Masa/Tapas

Tegral Satin Cream Cake	1000 g
Carat Decorcrem Semiamargo	120 g
Harina 0000	250 g
Almidón de maíz	250 g
Margarina	400 g
Huevos	200 g
Azúcar negra	50 g

Relleno

Carat Supercrem Maní	1250 g
-----------------------------	---------------

Baño de chocolate

Carat Coverliq Semiamargo	1250 g
----------------------------------	---------------

TIPS & TRUCOS

- También puede bañarse con **Carat Coverliq Blanco** y en ambos casos, decorarlos con trocitos de maní.

PROCEDIMIENTO

Masa/Tapas

- En el bowl de la batidora colocar **Tegral Satin Cream Cake**, harina, almidón, margarina y azúcar negro. Mezclar con paleta hasta obtener un arenado.
- Luego incorporar los huevos y Carat Decorcrem Semiamargo, mezclar hasta integrar y homogeneizar la masa por completo.
- Dejar reposar en frío por 30 minutos o hasta que tome consistencia. Estirar y cortar las tapas de 5 cm de diámetro.
- Estibar en placa y llevar nuevamente a frío. Cocinar a 170°C durante +/- 10 minutos.

Relleno

- Colocar **Carat Supercrem Maní** en una manga y reservar, no es necesario calentar el producto.

Baño de chocolate

- Fundir **Carat Coverliq Semiamargo** en microondas a 50°C y mantener a temperatura ambiente hasta utilizar.

Armado

- Disponer de la mitad de las tapas, mediante una manga, dosificar 20 g de **Carat Supercrem Maní** sobre cada una.
- Colocar la segunda tapa sobre el relleno, presionando suavemente hasta que el relleno se empareje.
- Lleva a cámara de frío por lapsos de 10 minutos, luego bañar los alfajores con **Carat Coverliq Semiamargo** e implementar el método que se prefiera, asegurándose que quede una capa fina de chocolate.

RENDIMIENTO

- Rinde **69 unidades 65 g c/u** aproximadamente.

Alfajor sablé

relleno de ganache
con corazón
de maní



INGREDIENTES

Tapas

Tegral Sablé	500 g
Huevos	75 g
Margarina	150 g
Carat Decorcrem Semiamargo	50 g

Ganche de chocolate

Chantypak	200 g
Carat Coverlux Semiamargo	300 g
Glucosa	25 g
Manteca	25 g

Relleno

Carat Supercrem Maní	250 g
-----------------------------	--------------

Baño de chocolate

Carat Coverliq Semiamargo	250 g
----------------------------------	--------------

PROCEDIMIENTO

Tapas

- Colocar todos los ingredientes en una batidora con paleta mezcladora y mezclar hasta obtener una masa homogénea, reposar en frío por 30 minutos.
- Estirar la masa hasta un espesor de 3 mm y cortar con un cortante de 8 cm.
- Colocar las tapas en una placa para horno, refrigerar por 30 minutos. Cocinar a 170°C por 8 minutos.

Ganache de chochoate

- Calentar la crema **Chantypak** a 90°C. Luego agregar **Carat Coverlux Semiamargo** y mezclar hasta integrar.
- Finalmente incorporar la glucosa junto con la manteca y mezclar hasta obtener la ganache. Color dentro de una manga y reservar hasta utilizar.

Relleno de maní

- Colocar **Carat Supercrem Maní** en una manga y reservar a temperatura ambiente.

Baño de chocolate

- Fundir **Carat Coverliq Semiamargo** en microondas a 50°C y mantener a temperatura ambiente hasta utilizar.

Armado

- Disponer de la mitad de las tapas, mediante una manga, realizar un aro de ganache de 35 g, en el centro dosificar 15 g de **Carat Supercrem Maní** sobre cada una de las tapas.
- Colocar la segunda tapa sobre el relleno, presionando suavemente hasta que el relleno se empareje.
- Lleva a cámara de frío por lapsos de 10 minutos, luego bañar los alfajores con **Carat Coverliq Semiamargo** e implementar el método que se prefiera, asegurándose que quede una capa fina de chocolate.

RENDIMIENTO

- Rinde 15 unidades 120 g c/u aproximadamente.

TIPS & TRUCOS

- También puede bañarse con **Carat Coverliq Blanco** y en ambos casos, decorarlos con trocitos de maní.

Alfacookies rellenas de maní



INGREDIENTES

Alfacookies

Tegral Satin Cream Cake Vainilla	500 g
Huevos	60 g
Margarina	100 g

Relleno

Carat Supercrem Maní	400 g
-----------------------------	--------------

Decoración

Carat Coverlux Semiamargo	50 g
----------------------------------	-------------

PROCEDIMIENTO

Alfacookies

- Mezclar todos los ingredientes hasta formar una masa uniforme.
- Formar bolitas de 25 g cada una y colocarlas en una placa para horno.
- Cocinar a 170°C por 10 minutos y reservar.

Relleno

- Colocar **Carat Supercrem Maní** en una manga con boquilla lisa y reservar.

Decoración

- Fundir **Carat Coverlux Semiamargo** en microondas a 50°C.

Armado

- Disponer de la mitad de las cookies con la parte plana hacia arriba y con la manga, dosificar 30 g de **Carat Supercrem Maní**.
- Colocar las tapas restantes sobre el relleno y presionar suavemente.
- Con el chocolate fundido hacer finas líneas sobre la superficie de los alfacookies.

TIPS & TRUCOS

- En la masa de las cookies se puede incluir frutos secos tales como maní, almendras, nueces, etc.
- También se puede incluir chocolate picado.

RENDIMIENTO

- **Rinde 13 unidades 80 g c/u aproximadamente.**

Budín de chocolate con corazón de maní



INGREDIENTES

Budín

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

Relleno de maní

Carat Supercrem Maní	360 g
-----------------------------	--------------

Baño de chocolate

Carat Decorcrem Semiamargo	420 g
-----------------------------------	--------------

TIPS & TRUCOS

- Se puede utilizar también budines de sabor vainilla o capuccino para combinar con el corazón de maní.
- Si se desea tener un producto Plant Based, se puede utilizar **Tegral Satin Plant Based** para elaborar el budín.

PROCEDIMIENTO

Budín

- Colocar todos los ingredientes en una batidora y batir a velocidad media por 2 minutos con la paleta mezcladora y reservar.

Relleno de maní

- Fundir **Carat Supercrem Maní**, en microondas y reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Baño de chocolate

- Fundir **Carat Decorcrem Semiamargo**, en microondas hasta obtener una temperatura final de 45°C. Posteriormente reservar hasta utilizar.

Armado

- Por medio de una manga, colocar 250 g de batido en cada budinera, luego aplicar 70 g de **Carat Supercrem Maní**, cubrir con 50 g más de batido de budín.
- Hornear +/- 35 minutos a 170°C, retirar del horno y dejar enfriar.
- Bañar la superficie del budín con **Carat Decorcrem Semiamargo** previamente fundido.
- Opcionalmente se puede decorar con maní fileteado o triturado por encima.

RENDIMIENTO

- **Rinde 6 unidades 350 g c/u aproximadamente.**

Torta ultra chocolate rellena de maní



INGREDIENTES

Bizcocho

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

Relleno

Carat Supercrem Maní	1000 g
-----------------------------	---------------

Baño/cubierta de chocolate

Carat Decorcrem Semiamargo	800 g
-----------------------------------	--------------

PROCEDIMIENTO

Bizcocho

- Colocar todos los ingredientes en una batidora con la paleta mezcladora y batir por 2 minutos a velocidad media.
- Colocar en moldes de 18 cm de diámetro, enmantecados y enharinados.
- Cocinar a +/- 170° C por 45 minutos.
- Desmoldar, dejar enfriar y reservar.

Relleno

- Fundir **Carat Supercrem Maní** hasta ablandar, colocarlo en una manga y reservar hasta utilizar.

Baño/cubierta de chocolate

- Fundir **Carat Decorcrem Semiamargo** en el microondas hasta lograr una temperatura final de 45°C. Reservar hasta utilizar.

Armado

- Disponer de los bizcochos ya frío y cortarlos a la mitad.
- Rellenar cada torta con **Carat Supercrem Maní** y colocar la segunda capa de bizcocho.
- Colocar las tortas sobre una rejilla y bañarlas con **Carat Decorcrem Semiamargo** de manera que cubra toda la superficie y los costados de la torta.

TIPS & TRUCOS

- Si se desea, decorar los bordes inferiores con maní trozado y la superficie con decoraciones elaboradas con chocolate con **Carat Coverlux Semiamargo**.

RENDIMIENTO

- **Rinde 4 unidades 900 g c/u aproximadamente.**

Cuadrado de brownie con maní



INGREDIENTES

Brownie

Tegral Brownie Tradicional	1000 g
Huevo	300 g
Aceite	260 g

Relleno

Carat Supercrem Maní	800 g
-----------------------------	--------------

Baño/cubierta de chocolate

Carat Decorcrem Semiamargo	500 g
-----------------------------------	--------------

TIPS & TRUCOS

- Utilizar una placa para horno de 30 x 40 cm previamente enmantecada y con papel manteca o bien una placa siliconada para que el brownie se despegue con facilidad.

PROCEDIMIENTO

Brownie

- Colocar todos los ingredientes en el bowl de la batidora. Batir con paleta por 5 minutos a velocidad media.
- Colocar el batido de brownie una mini placa de aluminio forrada previamente con papel manteca. Hornear a +/-170°C por espacio de +/- 20 minutos. Reservar hasta utilizar.

Relleno

- Fundir **Carat Supercrem Maní** en microondas hasta ablandar y reservar hasta utilizar.

Baño/cubierta de chocolate

- Fundir **Carat Decorcrem Semiamargo** en el microondas hasta lograr una temperatura final de 45°C. Reservar hasta utilizar.

Armado

- Una vez que se haya enfriado la base de brownie, cubrirla con **Carat Supercrem Maní** y emparejarlo para que forme una capa uniforme, llevar a cámara de frío por 15 a 20 minutos para que tome consistencia.
- Posteriormente, esparcir el **Carat Decorcrem Semiamargo** en la superficie del brownie, sobre el relleno de maní
- Finalmente cortar cuadrados de 7 x 7 cm.

RENDIMIENTO

- **Rinde 20 unidades 130 g c/u aproximadamente.**

Black cookies rellenas de maní



INGREDIENTES

Masa

Tegral Satin Cream Cake Chocolate	450 g
Huevos	60 g
Margarina	100 g

Relleno

Carat Supercrem Maní	250 g
-----------------------------	--------------

PROCEDIMIENTO

Masa

- Unir todos los ingredientes hasta formar una masa uniforme.
- Cortar porciones de 50 g y formar bolitas.
- Aplastar la masa a mano en forma circular para lograr una apariencia rústica, reservar.

Relleno

- Fundir **Carat Supercrem Maní**, colocarlo en una manga y reservar.

Armado

- Colocar sobre una placa para horno, previamente enmantecada, 8 tapas de cookies dejando espacio suficiente entre ellas, para que al crecer, no se toquen.
- Con la manga de **Carat Supercrem Maní**, aplicar 30 g de relleno en cada una de las tapas.
- Colocar las tapas restantes sobre el relleno de maní, presionando levemente para que se sellen los bordes de la masa.
- Cocinar a 170°C por espacio de 12 minutos.

TIPS & TRUCOS

- Dejar enfriar y decorar a gusto con azúcar impalpable, **Carat Coverlux**, **Carat Coverliq** en cualquiera de sus variantes.

También puedes utilizar **Carat Supercrem Maní** como topping para decorar tus preparaciones!



RENDIMIENTO

- Rinde 8 unidades 90 g c/u aproximadamente.

Ojitos de chocolate relleno de maní



INGREDIENTES

Masa

Tegral Satin Cream Cake Chocolate	500 g
Harina	250 g
Margarina	200 g
Huevos	100 g
Chantypak	50 g

Relleno

Carat Supercrem Maní	700 g
-----------------------------	--------------

TIPS & TRUCOS

- Si se desea, se puede colocar sobre el relleno, maní picado o hacer líneas de **Carat Coverlux Semiamargo**.

PROCEDIMIENTO

Masa

- Mezclar todos los ingredientes hasta conseguir una masa uniforme.
- Estirar en forma de cilindro y cortar porciones de 20 g.
- Estibar sobre una placa para horno enmantecada, dejando espacio entre cada una, presionar en el centro para formar una cavidad donde se colocará el relleno.
- Llevar a frío por 10 minutos.

Relleno

- Fundir **Carat Supercrem Maní** en microondas y con la ayuda de una manga, rellenar las cavidades de las pepas.

Armado

- Cocinar las galletitas por 12 minutos a 170°C.

RENDIMIENTO

- Rinde 55 unidades 30 g c/u aproximadamente.

Bocadito

tipo marroc



INGREDIENTES

Relleno marroc oscuro

Carat Coverlux Leche	450 g
Carat Supercrem Maní	250 g

Relleno marroc claro

Carat Coverlux Blanco	225 g
Carat Supercrem Maní	100 g

PROCEDIMIENTO

Relleno marroc oscuro

- Dentro de un bowl colocar **Carat Coverlux Leche** y fundir a 40°C.
- Agregar **Carat Supercrem Maní** y mezclar hasta homogeneizar.
- Reservar a temperatura ambiente hasta utilizar

Relleno marroc claro

- Dentro de un bowls colocar **Carat Coverlux Blanco** y fundir a 40°C.
- Agregar **Carat Supercrem Maní** y mezclar hasta homogeneizar.
- Reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Armado

- 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 esparcir de manera uniforme con una espátula. Colocar en cámara de frío para que tome consistencia, evitando que solidifique por completo.
- Verter la totalidad del relleno marroc claro, y esparcir y llevar nuevamente a cámara de frío, evitando que solidifique por completo.
- Finalmente verter la segunda mitad del relleno leche, cubrir y alisar la superficie. Enfriar evitando que solidifique por completo y mediante un cuchillo cortar piezas de 2,5 x 2,5 cm.

RENDIMIENTO

- Rinde 96 unidades 10,7 g c/u aproximadamente.

Turrón de maní



INGREDIENTES

Turrón

Ovablanca	250 g
Agua	50 g

Pasta de maní

Carat Supercrem Maní	350 g
-----------------------------	--------------

PROCEDIMIENTO

Turrón

- Llevar el agua al punto de ebullición.
- Colocar **Ovablanca** en el bowl de la batidora y volcar el agua sobre él.
- Batir con el batidor hasta formar un merengue bien sostenido.

Pasta de maní

- Fundir en microondas por 20 segundos a potencia máxima.

Armado

- Volcar **Carat Supercrem Maní** sobre el merengue, cambiando el batidor por la paleta mezcladora.
- Mezclar la preparación hasta que se integren uniformemente ambos ingredientes.
- Forrar con papel film dos recipientes de 8 x 15 cm y colocar la mitad de la preparación en cada una, pueden ser budineras metálicas.
- Comprimir bien la mezcla dentro del molde, puede utilizarse una cuchara.
- Llevar los moldes a frío por, aproximadamente, 2 horas antes de desmoldar.

TIPS & TRUCOS

- Para elaborar el clásico postre de maní mar-molado, puedes agregarle cacao en polvo a la mitad de la mezcla. También puedes incluir nueces, almendras o maní a gusto.

RENDIMIENTO

- **Rinde 2 unidades 325 g c/u aproximadamente.**

Barritas de maní



INGREDIENTES

Base

Tegral Sablé	500 g
Margarina	200 g
Huevo	75 g

Relleno

Carat Supercrem Maní	400 g
-----------------------------	--------------

Crumble

Harina	150 g
Azúcar	150 g
Manteca	120 g
Maní	50 g

TIPS & TRUCOS

- Si se cocina previamente el crumble, quedará aún más crocante.

PROCEDIMIENTO

Base

- Mezclar todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea.
- Forrar con la masa, una placa para horno de 30 x 40 cm, afinando la masa a un espesor de 5 mm.
- Picar la masa para que no se deforme.
- Pre cocinar por espacio de 10 minutos a 170°C y reservar.

Relleno

- Colocar **Carat Supercrem Maní** sobre la base precocida y esparcirlo de manera pareja.

Crumble

- Realizar un arenado grueso con la harina, el azúcar y la manteca, compactando los ingredientes.
- Agregar el maní a la mezcla.

Armado

- Disponer de la base precocida con el **Carat Supercrem Maní** y colocar el crumble en toda la superficie.
- Llevar a cocción por 15 minutos a 170°C hasta dorar la superficie.
- Dejar enfriar y cortar porciones de 10 x 4 cm.

RENDIMIENTO

- **Rinde 28 unidades 55 g c/u aproximadamente.**

Tarta de chocolate rellena de maní



INGREDIENTES

Base

Tegral Sablé	500 g
Huevos	80 g
Carat Decorcrem Semiamargo	50 g
Cacao amargo	40 g
Margarina	150 g

Relleno

Carat Supercrem Maní	900 g
-----------------------------	--------------

Ganache

Carat Decorcrem Semiamargo	500 g
-----------------------------------	--------------

PROCEDIMIENTO

Base

- Colocar todos los ingredientes en una batidora con la paleta mezcladora, hasta obtener una masa homogénea.
- Forrar bases de 12 centímetros de diámetro y llevar 30 minutos a frío.
- Cocinar a 170° C por 20 minutos.
- Dejar enfriar y reservar.

Relleno

- Colocar **Carat Supercrem Maní**, en una manga y reservar.

Ganache

- Colocar **Carat Decorcrem Semiamargo** en una manga y reservar.

Armado

- Disponer de las bases de tarta y por medio de una manga, dosificar 90 g de **Carat Supercrem Maní** en cada una, emparejando el relleno para que cubra toda la base.
- Llevar 10 minutos a frío.
- Con la manga restante, dosificar 50 g de **Carat Decorcrem Semiamargo** sobre el relleno de maní ya frío, acomodar la ganache con la punta de una espátula o una cuchara, dando la textura final en forma de espiral.

TIPS & TRUCOS

- Trozar maní y esparcirlo sobre la ganache de chocolate.

RENDIMIENTO

- **Rinde 8 unidades 210 g c/u aproximadamente.**

Trufa rellena de maní



INGREDIENTES

Relleno

Carat Supercrem Maní	500 g
-----------------------------	--------------

Cobertura

Carat Coverlux Semiamargo	170 g
----------------------------------	--------------

PROCEDIMIENTO

Relleno

- Colocar **Carat Supercrem Maní** en una manga con boquilla lisa.
- Dosificar 15 g, aproximadamente, sobre una base antiadherente y llevar a frío por 20 minutos.

Cobertura

- Fundir **Carat Coverlux Semiamargo** en microondas, llegando a los 50°C.

Armado

- Una vez enfriadas las trufas de maní, se deberá utilizar guantes para darle una forma redonda a cada una, luego volver a llevar las trufas a frío por 15 minutos.
- Con los guantes colocados, tomar un poco de chocolate en la palma de la mano, colocar una trufa fría sobre el chocolate y con ambas manos cubrir toda la trufa para que quede bien bañada con el chocolate fundido.
- Repetir este procedimiento con cada una de las trufas.

TIPS & TRUCOS

- De ser necesario cubrir las trufas con una doble capa de chocolate.
- Antes de que el chocolate cristalice, se puede rebozar la trufa en maní picado.

RENDIMIENTO

- **Rinde 33 unidades 20 g c/u aproximadamente.**

Bombón de chocolate belga



INGREDIENTES

Relleno Gianduja de maní

Belcolade Selection Blanco CT	500 g
Carat Supercrem Maní	500 g

Recubrimiento del bombón

Belcolade Selection SA CT	1000 g
----------------------------------	---------------

Decoración

Cristales de sal marina	20 g
Maní salado	100 g
Colorante metalizado	1 g

TIPS & TRUCOS

- Es importante que antes de cortar, la Gianduja de maní este en el punto exacto (semisólido).
- Recomendamos la combinación del chocolate blanco con el relleno de maní bañado con **Belcolade Selection SA CT**.
- La decoración final será con cristales de sal marina y maní tostado.

PROCEDIMIENTO

Relleno Gianduja de maní

- Fundir y templar **Belcolade Selection Blanco CT** hasta obtener una temperatura final de 28°C - 29°C. Luego agregar **Carat Supercrem Maní** y mezclar hasta homogeneizar. Reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Recubrimiento del bombón

- Fundir y templar el chocolate **Belcolade Selection SA CT** hasta obtener una temperatura final de 31°C - 32°C. Luego Reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Decoración

- Disponer de los tres ingredientes por separado y reservar a hasta utilizar.

Armado

- Disponer de una placa y en la base colocar una lámina de acetato. Verter el relleno de maní y mediante una espátula esparcir de manera uniforme.
- Colocar en cámara de frío para que tome consistencia, evitando que solidifique en su totalidad y mediante un cúter cortar piezas de formato rectangular/cuadrangular Posteriormente bañar en su totalidad con **Belcolade Selection SA CT**.
- Decorar con cristales de sal marina y maní salado. Finalizar con brillo metalizado.

RENDIMIENTO

- **Rinde 163 unidades 13 g c/u aproximadamente.**

Bombón de molde relleno de maní Plant-Based



INGREDIENTES

Cápsula

Carat Coverlux Semiamargo	500 g
----------------------------------	--------------

Relleno

Carat Supercrem Maní	700 g
-----------------------------	--------------

PROCEDIMIENTO

Cápsula

- Fundir **Carat Coverlux Semiamargo** a 50°C.
- Disponer de moldes para bombones.
- Verter el chocolate hasta cubrir la totalidad de la superficie de los moldes utilizados. Luego de unos segundos, retirar el excedente y dejar solidificar.

Relleno

- Fundir **Carat Supercrem Maní** y por medio de una manga, rellenar las cápsulas.

Armado

- Una vez solidificadas las cápsulas, rellenarlas con **Carat Supercrem Maní**, dejando 2 mm de espacio en la parte superior, la que será completada con el chocolate restante para sellar los bombones.
- Llevar a frío de heladera por 10 minutos hasta que los bombones se despeguen del molde. Luego desmoldar, mantener el molde colocado hasta que se disipe la humedad que se pueda producir por el paso del frío a la temperatura ambiente, de esta manera se conserva un excelente brillo.

TIPS & TRUCOS

- Utilizar moldes aptos para bombonería.
- Si los bombones están elaborados con un chocolate semiamargo, son aptos para veganos.
- Se pueden elaborar también con **Carat Coverlux Leche Plant Based**.

RENDIMIENTO

- **Rinde 71 unidades 15 g c/u aproximadamente.**

Rosca trenzada de maní



INGREDIENTES

Masa

Tegral Panettone	1200 g
Okedo Brown	30 g
Huevos	220 g
Manteca	110 g
Vainilla	10 g
Carat Supercrem Maní	400 g
Leche	320 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Colocar en la amasadora todos los ingredientes menos la manteca.
- Amasar 3 minutos en velocidad lenta y cambiar a velocidad rápida y amasar 6 minutos más.
- Incorporar la manteca y amasar hasta lograr una masa homogénea.
- Cortar piezas de 350 g y dejar descansar 10 minutos.
- Estirar en forma de rectángulo y cubrir con una capa de **Carat Supercrem Maní** (60 g aproximadamente).
- Enrollar y armar un roll y llevar a frío 5 minutos. (*)
- Cortarlo a la mitad para obtener dos medios Rolls.
- Trenzarlos y armar la rosca.
- Colocar en chapa y fermentar a 30° 32° C con HR 80% hasta lograr medio punto.
- Llevar a horno por 25 minutos, precalentado a 200° C y al momento de introducir las roscas bajar la temperatura a 170° C.
- Retirar del horno y dejar enfriar.

(*) El frío es para poder cortar los Rolls y el relleno no salga.

RENDIMIENTO

- Rinde 5 unidades 350 g c/u aproximadamente.



Puratos del Uruguay S.A.

Ruta 8, Brigadier Juan Antonio Lavalleja 10451 | Montevideo | Uruguay
Teléfono: 0800-7500 | E-mail: uruguayinfo@puratos.com | web: www.puratos.uy

Síguenos en:

