

Día de la **NINÉZ**

RECETARIO





Este mes celebramos
a los más chicos
y qué mejor manera
de hacerlo que con

**recetas llenas de color,
dulzura y creatividad.**

Te invitamos
a sumarte a esta fecha

ESPECIAL
con propuestas irresistibles
que llenan tu punto de venta
DE ALEGRÍA Y SABOR.



¡Es momento de sorprender
a los peques con ideas
divertidas y darle

un giro original

a tus clásicos de

PASTELERÍA



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 BROWNIE
TRADICIONAL**
BOLSA: 5 KG



TEGRAL SABLÉ
BOLSA: 5 KG

Baños



**CARAT COVERLUX
BLANCO**
CAJA: 15 x 800 G



**CARAT COVERLUX
SEMIAMARGO**
CAJA: 15 x 800 G



**CARAT COVERLUX
LECHE**
CAJA: 15 x 800 G

Rellenos



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



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

Cremas



AMBIANTE
CAJA: 12 x 1LT



CHANTYPAK
CAJA: 12 x 1LT

BROWNIE

extra chocolate



INGREDIENTES

Bizcocho Brownie

| | |
|-----------------------------------|---------------|
| Tegral Brownie Tradicional | 1000 g |
| Huevos | 300 g |
| Aceite | 260 g |

Ganache de chocolate

| | |
|----------------------------------|--------------|
| Chantypak | 200 g |
| Carat Coverlux Semiamargo | 350 g |
| Manteca | 25 g |
| Glucosa | 25 g |

Decoración

| | |
|---------------------|-------|
| Confitos de colores | 200 g |
|---------------------|-------|

PROCEDIMIENTO

Bizcocho Brownie

- Colocar todos los ingredientes en el bowl de la batidora y mezclar con paleta durante +/- 5 minutos a velocidad media.
- Disponer de una placa de 30 x 40 cm forrada en la base con papel manteca.
- Verter el preparado de brownie hasta cubrir por completo el interior de la placa.
- Posteriormente hornear a +/- 170°C por +/- 20 minutos.
- Enfriar a temperatura ambiente.

Ganache de chocolate

- Calentar la crema **Chantypak** a 90°C. Posteriormente agregar la glucosa y el chocolate **Carat Coverlux Semiamargo**. Revolver hasta integrar.
- Finalmente incorporar la manteca y continuar mezclar hasta homogeneizar por completo.
- Reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Decoración

- Disponer de los confitos de colores y reservar hasta utilizar.

Armado

- Disponer del bizcocho brownie ya cocido, y en la superficie aplicar el ganache de chocolate semiamargo.
- Posteriormente decorar con los confitos de colores.
- Dejar enfriar y cortar cuadrados de 7 x 7 cm.

RENDIMIENTO

- **15 unidades de 150 g c/u aproximadamente.**

TIPS & TRUCOS

- Para lograr la humedad característica en el brownie, chequear que no se sobre cocine.
- Post cocción introducir un palito de brochette en brownie, de este modo garantizar una buena cocción con gran humedad en el interior de la especialidad.

RAINBOWCAKE de chocolate



INGREDIENTES

Cake de colores

| | |
|--------------------------------|---------------|
| Tegral Satin Cream Cake | 1000 g |
| Huevos | 350 g |
| Agua | 250 g |
| Aceite | 200 g |
| Colorante rojo liposoluble | 1 g |
| Colorante amarillo liposoluble | 1 g |
| Colorante verde liposoluble | 1 g |
| Colorante azul liposoluble | 1 g |
| Colorante naranja liposoluble | 1 g |

Relleno

| | |
|---|--------------|
| Chantypak | 600 g |
| Carat Coverlux Semiamargo | 600 g |
| Dulce de Leche Repostero (La Frutería) | 300 g |

Decoración

| | |
|-------------------|-------|
| Granas de colores | 200 g |
|-------------------|-------|

TIPS & TRUCOS

- Al combinar los cakes de colores con la crema ganache de chocolate, se obtiene variedad en textura, sabor y color. La decoración con granas de colores aporta al producto una terminación netamente artesanal.

PROCEDIMIENTO

Cake de colores

- Mezclar los ingredientes líquidos huevos, agua y aceite. Luego incorporar **Tegral Satin Cream Cake** y mezclar hasta homogeneizar.
- Dividir el batido en 5 bowls y agregar los colorantes.
- Disponer de 5 mangas para pastelería y en cada una de ellas colocar los batidos con los distintos colores.
- Aplicar cada batido en moldes circulares de 20 cm de diámetro y realizar cakes de 1 cm de altura.
- Hornear a +/-160°C por espacio de +/- 15 minutos. Reservar los cakes a temperatura ambiente hasta utilizar.

Relleno (Crema ganache)

- Disponer de una batidora con paleta y dentro colocar la crema **Chantypak** tibia, el baño **Carat Coverlux Semiamargo** previamente fundido y el **Dulce de Leche Repostero La Frutería**. Posteriormente batir durante 5 minutos a velocidad intermedia, hasta lograr una crema ganache untuosa y consistente.
- Colocar dentro de una manga con boquilla lisa y reservar hasta utilizar.

Decoración

- Disponer de las granas de colores y reservar hasta utilizar.

Armado

- Disponer de un molde circular para bizcochuelo y dentro ubicar el primer cake con color.
- Mediante una manga aplicar la crema ganache de chocolate.
- Posteriormente colocar el segundo cake con color y mediante la manga aplicar nuevamente la crema ganache.
- Repetir esta acción hasta lograr la altura deseada en el pastel y reservar en cámara de frío hasta que tome consistencia.
- Finamente aplicar la crema ganache en la totalidad del pastel y mediante una espátula esparcir y alisar hasta cubrir la torta por completo.
- Por medio de la manga con boquilla lisa, realizar pompones de ganache en la superficie de la torta.
- Para la decoración final aplicar granas de colores en la superficie y laterales de la torta.

RENDIMIENTO

- 2 unidades de 1750 g c/u aproximadamente.

COOKIES

de chocolate rellenas 🍪,



INGREDIENTES

Masa

| | |
|--|---------------|
| Tegral Satin Cream Cake Chocolate | 1000 g |
| Huevos | 120 g |
| Margarina | 200 g |

Relleno

| | |
|----------------------------------|--------------|
| Carat Supercrem Avellanas | 500 g |
|----------------------------------|--------------|

Decoración

| | |
|---------------------|-------|
| Confitos de colores | 100 g |
|---------------------|-------|

RENDIMIENTO

- 25 unidades de 75 g c/u aproximadamente.

PROCEDIMIENTO

Masa

- En el bowl de una batidora y mediante la paleta mezclar los huevos, margarina y la premezcla **Tegral Satin Cream Cake Chocolate** hasta lograr una masa homogénea. Estirar la masa hasta formar cilindros de 30 cm de diámetro por 5 cm de grosor. Reservar en cámara de frío por lapso de 30 minutos. Cortar piezas de 35 g y formar bolitas.
- Disponer de placas con cauchos siliconados. Aplicar las bolitas y aplastar a mano en forma circular, para lograr de este modo una apariencia rústica. Estibar las bolitas dejando espacio suficiente para que al desarrollar en el horno no se toquen entre sí. Finalmente reservar en cámara de frío por espacio de 15 minutos.

Relleno

- Colocar **Carat Supercrem Avellanas** dentro de una manga y reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Decoración

- Disponer de confitos de colores y mantener a temperatura ambiente hasta utilizar.

Armado

- Disponer de las placas con las bolitas de masa cookie.
- Disponer de una manga con **Carat Supercrem Avellanas** y aplicar 20 g de relleno en cada una de las tapas.
- Ubicar las tapas restantes sobre el relleno de maní o avellanas y presionar levemente para que sellen los bordes de la cookie.
- Hornear a +/- 170°C por espacio de +/-12 minutos. Post cocción decorar con confitos de colores. (Post cocción quedara una cookie de 8 cm de diámetro aproximadamente.)

CAKESICLES



INGREDIENTES

Cake de vainilla

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

Cubierta

| | |
|----------------------------------|---------------|
| Carat Coverlux Semiamargo | 1000 g |
|----------------------------------|---------------|

Rellenos

| | |
|---|--------------|
| Chantypak | 250 g |
| Dulce de Leche Repostero (La Frutería) | 250 g |

Decoración

| | |
|-------------------|------|
| Mini marroc | 50 g |
| Granas de colores | 50 g |
| Oreo trozados | 50 g |

TIPS & TRUCOS

- Utilizar moldes de caucho siliconados para paletas o Cakesicles.

PROCEDIMIENTO

Cake de vainilla

- Mezclar los ingredientes líquidos huevos, agua y aceite. Luego incorporar **Tegral Satin Cream Cake** y mezclar hasta homogeneizar.
- Verter en un latín rectangular y realizar un bizcocho de 1 cm de altura.
- Hornear a +/-160°C durante +/- 20 minutos. Post cocción reservar en cámara de frío hasta utilizar.

Cubierta

- Fundir **Carat Coverlux Semiamargo** a 45°C y mantener a temperatura ambiente hasta utilizar.

Rellenos

- Batir crema **Chantypak** hasta lograr emulsión y consistencia.
- Colocar en una manga y reservar en cámara de frío.
- Disponer de otra manga con **Dulce de Leche Repostero La Frutería** y reservar hasta utilizar.

Decoración

- Disponer de variedad en granas, bombones y cookies. Reservar hasta utilizar.

Armado

- Disponer de los moldes de silicona con el formato de paletas y aplicar el baño de repostería **Carat Coverlux Semiamargo**, luego de unos segundos retirar el chocolate excedente y dejar solidificar en cámara de frío.
- Luego agregar los bizcochos de vainilla ya cortados de formato rectangular. Luego cubrir en su totalidad con la crema **Chantypak** y el **Dulce de Leche Repostero La Frutería**.
- Posteriormente introducir una varilla y dejar solidificar. Llevar al freezer por lapso de +/- 10 minutos y desmoldar.
- Finalmente fundir el baños de repostería restante y salpicar cada paleta. Decorar con granas de colores, galletitas oreos, y mini bombón marroc.

RENDIMIENTO

- 30 unidades de 85 g c/u aproximadamente.

ALFAJOR infantil



INGREDIENTES

Masa/tapas

| | |
|---------------------|--------------|
| Tegral Sable | 900 g |
| Azúcar impalpable | 100 g |
| Cacao en polvo | 30 g |
| Huevos | 150 g |
| Margarina | 400 g |

Relleno

| | |
|---|--------------|
| Dulce de Leche Repostero (La Frutería) | 700 g |
|---|--------------|

Baño

| | |
|--------------------------------|-------|
| Carat Coverlux Blanco | 400 g |
| Colorante amarillo liposoluble | 0,5 g |

Decoración

| | |
|-------------------|-------|
| Granas de colores | 100 g |
|-------------------|-------|

TIPS & TRUCOS

- Es conveniente rellenar los alfajores y dejarlos secar a temperatura ambiente por aproximadamente 12 horas. Posteriormente fundir la línea **Carat Coverlux** 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.

PROCEDIMIENTO

Masa/tapas

- En el bowl de una batidora colocar **Tegral Sable**, azúcar impalpable, cacao en polvo huevos y margarina.
- Luego mezclar con paleta hasta integrar por completo.
- Reposar la masa en cámara de frío hasta que tome consistencia. Mediante un palote estirar la masa y corta tapas de 5 cm de diámetro.
- Estibar en placa y llevar nuevamente a frío.
- Hornear a +/- 170C° durante +/- 10 minutos.

Relleno

- Mediante una manga cubrir una tapa con dulce de leche y encimar otra tapa.
- Mantener a temperatura ambiente hasta utilizar.

Baño

- Fundir **Carat Coverlux Blanco** a 40C°. Luego agregar colorante amarillo liposoluble y mediante un mixer procesar hasta obtener el color deseado.
- Reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Decoración

- Disponer de las granas de colores y reservar hasta utilizar.

Armado

- Disponer de los alfajores y cubrirlos en su totalidad con el baño de repostería **Carat Coverlux Blanco** con colorante amarillo.
- En la superficie de cada alfajor aplicar granas de colores y dejar solidificar a temperatura ambiente.

RENDIMIENTO

- **50 unidades de 55 g c/u aproximadamente.**

COOKIE-DONUTS



INGREDIENTES

Base

| | |
|---------------------|---------------|
| Tegral Sable | 1000 g |
| Huevo | 150 g |
| Margarina | 400 g |
| Ralladura de limón | 2 g |
| Esencia de vainilla | 2 g |

Decoración

| | |
|--------------------------------|--------------|
| Carat Coverlux Blanco | 500 g |
| Colorante amarillo liposoluble | 0,5 g |
| Colorante rosa liposoluble | 0,5 g |
| Colorante celeste liposoluble | 0,5 g |
| Granas de colores | 100 g |

TIPS & TRUCOS

- Disponer de las masas con el formato de donas y cubrir con los baños de repostería coloreados anteriormente.
- Para la decoración final, aplicar granas de colores en la superficie de cada dona. Otra opción de decoración es cubrir las masas secas con los baños de repostería **Carat Coverlux Semiamargo** y **Carat Coverlux Leche**. También se puede espolvorear azúcar impalpable o finalizar con variantes en confites de colores.

PROCEDIMIENTO

Base (Masa seca de corte)

- Colocar todos los ingredientes en el bowl de la batidora, y mediante la paleta mezclar hasta obtener una masa lisa y homogénea.
- Colocar en cámara de frío por espacio de +/- 30 minutos.
- Posteriormente estirar la masa con palote hasta obtener un espesor de medio centímetro de altura, Mediante un cortante circular de 5 cm de diámetro cortar las masas y estivar en placas previamente enharinadas.
- Finalmente disponer de un cortante circular de 2 cm de diámetro y cortar el centro de cada masa hasta obtener las donas.
- Mantener en cámara de frío hasta cocinar.
- Hornear a +/-170°C por +/-10 minutos.

Decoración en chocolate

- Fundir **Carat Coverlux Blanco** a 40°C y dividir en tres recipientes.
- A cada chocolate agregarle un color y homogeneizar con mixer.
- Reservar los baños de repostería hasta utilizar.

RENDIMIENTO

- **103 unidades de 20 g c/u aproximadamente.**

CUPCAKES

sorpresa



INGREDIENTES

Muffin

| | |
|--------------------------------|---------------|
| Tegral Satin Cream Cake | 1000 g |
| Huevo | 350 g |
| Agua | 250 g |
| Aceite | 200 g |

Relleno

| | |
|---------------------|-------|
| Confitos de colores | 150 g |
|---------------------|-------|

Decoración

| | |
|-----------------------|--------------|
| Crema Ambiente | 500 g |
| Colorante rosa | 0,5 g |
| Colorante amarillo | 0,5 g |
| Colorante celeste | 0,5 g |

TIPS & TRUCOS

- Aconsejamos mezclar las cremas con colorantes con base de aceite, de este modo las cremas tendrán un buen color y mantendrán una mejor definición en la decoración final. También recomendamos almacenar y exhibir los cupcakes en cámara de frío, de este modo se obtendrá mejor estabilidad en el producto final.

PROCEDIMIENTO

Muffin

- 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. Disponer de moldes para muffins los cuales pueden ser de papel.
- Dentro de cada molde colocar 60 g de la mezcla para muffins. Luego con una espátula untada en aceite marcar en cruz la superficie de cada muffin.
- Hornear a +/- 170°C por espacio de +/- 20 minutos. Post cocción reservar a temperatura ambiente.

Relleno

- Disponer de confites y reservar hasta utilizar.

Decoración

- Batir **Crema Ambiente** hasta lograr emulsión y estabilidad.
- Dividir la crema en tres bowls y en cada uno agregar el color que se informa en el cuadro de ingredientes. Mezclar hasta homogeneizar y obtener los tonos de colores deseados en cada crema.

Armado

- Mediante un sacabocado ahuecar levemente la parte superior de cada muffin, posteriormente rellenar con los confites de colores.
- Finalmente aplicar las cremas con colores en la superficie de cada muffin cubriendo de este modo los confites.

RENDIMIENTO

- **30 unidades de 81 g c/u aproximadamente.**

TARTA cookie



INGREDIENTES

Masa

| | |
|----------------------------------|---------------|
| Tegral Satin Cream Cake | 1000 g |
| Huevos | 120 g |
| Margarina | 200 g |
| Carat Coverlux Semiamargo | 300 g |

Relleno

| | |
|----------------------------------|---------------|
| Carat Supercrem Avellanas | 1200 g |
|----------------------------------|---------------|

Decoración

| | |
|----------------------------------|--------------|
| Chantypak | 150 g |
| Carat Coverlux Semiamargo | 250 g |
| Granas de colores | 150 g |

PROCEDIMIENTO

Masa

- En el bowl de una batidora y mediante la paleta mezclar los huevos, margarina y la premezcla **Tegral Satin Cream Cake** hasta lograr una masa homogénea. Reposar en cámara de frío por lapso de 30 minutos.
- Estirar la masa hasta lograr un espesor de 0,5 cm y fonzar moldes de 20 cm de diámetro.
- Posteriormente aplicar trozos de chocolate **Carat Coverlux Semiamargo** y reservar en cámara de frío.

Relleno

- Disponer del relleno **Carat Supercrem Avellanas** y mantener a temperatura ambiente hasta utilizar.

Decoración

- Calentar la crema **Chantypak** a 90°C y agregar sobre el chocolate **Carat Coverlux Semiamargo** a medio fundir. Luego mezclar lentamente hasta homogeneizar y obtener el ganache de chocolate. Dejar enfriar a temperatura ambiente.
- Mediante una batidora con paleta, batir ganache de chocolate durante 5 minutos a velocidad intermedia, hasta lograr una crema untuosa y consistente.
- Colocar dentro de una manga con boquilla risada y reservar hasta utilizar.

Armado

- Disponer de las bases de tarta fonzadas con la masa cookie y trozos de **Carat Coverlux Semiamargo**.
- Mediante una manga aplicar el relleno **Carat Supercrem Avellanas** en el centro de cada tarta y reservar en cámara de frío por espacio de 10 minutos. Luego estirar la masa restante y ubicar sobre el relleno de avellanas. Presionar levemente para que sellen los laterales de cada tarta. Finalmente aplicar nuevamente trozos de chocolate **Carat Coverlux Semiamargo** en la superficie de cada tarta.
- Posteriormente hornear a +/- 165C° por espacio de +/-30 minutos.
- Post cocción y por medio de la manga con boquilla rizada decorar los laterales superiores de cada tarta con la ganache de chocolate. Finalizar con granas de colores.

RENDIMIENTO

- 4 unidades de 840 g c/u aproximadamente.

BARRITAS de chocolate con leche



INGREDIENTES

Cápsula de chocolate

| | |
|-----------------------------|--------------|
| Carat Coverlux Leche | 800 g |
|-----------------------------|--------------|

Relleno

| | |
|------------------|-------|
| Leche condensada | 200 g |
|------------------|-------|

| | |
|------------------|--------------|
| Chantypak | 100 g |
|------------------|--------------|

| | |
|------------------|-------|
| Manteca (Pomada) | 160 g |
|------------------|-------|

| | |
|------------------------------|--------------|
| Carat Coverlux Blanco | 400 g |
|------------------------------|--------------|

PROCEDIMIENTO

Cápsula de chocolate

- Fundir **Carat Coverlux Leche** a una temperatura de 45°C.
- Mediante una manga, aplicar el chocolate en los moldes plásticos para barritas.
- Retirar el chocolate excedente y reservar a temperatura ambiente hasta que solidifique por completo.

Relleno

- Calentar la leche condensada junto con la crema **Chantypak** a una temperatura de 80°C. Luego agregar el baño **Carat Coverlux Blanco** a medio fundir y mezclar hasta integrar. Finalmente agregar la manteca y mezclar hasta homogeneizar completo.
- Colocar el relleno dentro de una manga y reservar hasta utilizar.

Armado

- Disponer de las capsulas de chocolate elaboradas con **Carat Coverlux Leche**.
- En el interior de cada capsula aplicar el relleno de chocolate blanco.
- Sellar la base de las barritas con **Carat Coverlux Leche**.
- Colocar en la cámara de frío a 10°C por espacio de +/- 10 a 15 minutos.
- Finalmente desmoldar y obtener las barritas de chocolate rellenas.

RENDIMIENTO

- **83 unidades de 20 g c/u aproximadamente.**

TIPS & TRUCOS

- Recomendamos moldes para barritas de chocolate los cuales pueden ser de plástico, policarbonato o metal.
- Al combinar **Carat Coverlux Leche** con el relleno de chocolate blanco obtendremos un buen maridaje de color y sabor; Barritas de chocolate innovadoras y artesanales.

MO@USE de chocolate



INGREDIENTES

Bizcocho de chocolate

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

Mousse de chocolate

| | |
|----------------------------------|--------------|
| Chantypak (Líquida) | 150 g |
| Carat Coverlux Semiamargo | 200 g |
| Carat Coverlux Leche | 150 g |
| Ovablanca (Preparado) | 100 g |
| Chantypak (Batida) | 400 g |

Decoración

| | |
|-----------------------------|--------------|
| Carat Coverlux Leche | 100 g |
| Variedad en frutos rojos | 100 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 1 bizcocho de 0,5 cm de altura.
- Espolvorear cacao en polvo y hornear a 170°C por espacio de +/- 10 a 12'.
- Post cocción reservar a temperatura ambiente.

Mousse de chocolate

- Calentar los 150 g de crema **Chantypak** a 80°C y mezclar con ambos chocolates **Carat Coverlux** a medio fundir. Luego revolver lentamente hasta obtener una ganache de chocolate.
- Posteriormente añadir el merengue **Ovablanca** preparado. Finalmente incorporar la crema **Chantypak** a medio batir y mezclar hasta obtener la mousse de chocolate.
- Colocar en una manga y reservar hasta utilizar.

Decoración

- Para la decoración final disponer de virutas de chocolate elaboradas con **Carat Coverlux Leche**.

Armado

- Disponer de vasos y dentro colocar el primer bizcocho de chocolate.
- Luego aplicar la mousse y encimar el segundo bizcocho de chocolate. Repetir la acción y colocar la segunda capa de mousse de chocolate y reservar en cámara de frío por espacio de una hora.
- Decorar con virutas de chocolate elaboradas con **Carat Coverlux Leche** y finalizar con frutos rojos de estación.

RENDIMIENTO

- 60 unidades de 35 g c/u aproximadamente.



Disfrutar de un muffin,
puede ser muy pero

MUY DIVERTIDO!

Te proponemos armar estas cajas
con tus muffins elaborados con **Satin
Cream Cake** y distintos accesorios
para que los chicos decoren en sus casas
jugando a ser pasteleros por un día!





Seguinos en:



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