

RECETARIO MODQ VERANO



puratos

Food Innovation for Good

ACTIVÁ TU MODO VERANO

Dale a tus recetas de siempre un giro
lleno de **frescura, sabor e innovación.**

COMBINÁ
TEXTURAS

EXPLORÁ
NUEVOS SABORES



ANIMATE A CREAR

PROPUESTAS QUE SORPRENDAN Y
CONQUISTEN ESTA TEMPORADA.

 **puratos**
Food Innovation for Good

TUS ALIADOS



Topfil
Manzana

Relleno de
Frambuesa
sin azúcar

Topping
Maracuyá

Cremfil
Limón



Línea granos y semillas

VERRINE DE LIMÓN



INGREDIENTES

Base

Tegral Sablé (cocinado)	200 g
--------------------------------	--------------

Primer relleno

Cremfil Silk Limón	100 g
---------------------------	--------------

Segundo relleno

Tegral Satin Cream Cake Chocolate (cocinado)	200 g
---	--------------

Decoración

Ovablanca	500 g
Agua	200 g

PROCEDIMIENTO

Base

- Preparar, cocinar y triturar el **Tegral Sablé**.
- Colocar 20 g en la base de cada vaso.

Primer relleno

- Colocar 100 g de **Cremfil Silk Limón**.

Segundo relleno

- Preparar, cocinar y trozar **Tegral Satin Cream Cake Chocolate** y distribuirlo sobre el relleno de limón.

Decoración

- Batir ambos ingredientes hasta obtener la textura necesaria del merengue.
- Con una manga y una boquilla rizada, realizar copos en toda la superficie.

TRUCOS & RECOMENDACIONES

- Terminar con ralladura de limón sobre el merengue, también con flores comestibles.

RENDIMIENTO

- **Rinde 10 unidades 210 g c/u aproximadamente.**

PASTEL DE LIMÓN



INGREDIENTES

Base

Tegral Satin Cream Cake	1000 g
Huevos	350 g
Agua	250 g
Aceite	200 g
Ralladura de limón	5 g

Relleno

Cremfil Silk Limón	550 g
---------------------------	--------------

Decoración

Harmony Cold	90 g
---------------------	-------------

TRUCOS & RECOMENDACIONES

- Opcionalmente espolvorear con azúcar impalpable.

PROCEDIMIENTO

Base

- Mezclar con paleta el **Tegral Satin Cream Cake** junto con los demás ingredientes por 2 minutos.
- Dosificar 100 g de batido en cinturas o moldes redondos de 10 cm de diámetro, a la mitad de ellos, integrarle pequeñas cantidades de **Cremfil Silk Limón** en la superficie.
- Cocinar a 170°C por 20 minutos, desmoldar y dejar enfriar.

Relleno

- Rellenar los pasteles con 60 g de **Cremfil Silk Limón** como si fueran alfajores, poniendo en la parte de arriba las tapas que fueron previamente decoradas.

Decoración

- Pintar con **Harmony Cold** en la superficie.

RENDIMIENTO

- Rinde 9 unidades de 260 g c/u aproximadamente.

MINI PAVLOVA



INGREDIENTES

Merengue seco

Ovablanca	500 g
Agua	200 g
Azúcar impalpable	30 g
Fécula de maíz	20 g

Crema chantilly

Chantypak	750 g
------------------	--------------

Decoración

Relleno de Frambuesa sin azúcar	200 g
Frutos rojos	150 g
Pétalos de rosas	2 g
Hojas de menta	1g

TRUCOS & RECOMENDACIONES

- Es conveniente calentar el sacabocados antes de realizar el orificio en el pompón de crema. De esta manera obtendremos una capsula en la cual aplicar el relleno de frambuesa. Recomendamos secar los merengues en horno suave a 80°C.
- Al combinar la crema chantilly con el merengue seco y el relleno de frambuesa, se obtiene una excelente combinación de sabores, texturas y colores. Mini pavlovas totalmente innovadoras y artesanales.

PROCEDIMIENTO

Merengue seco

- En una batidora colocar el agua y la premezcla de merengue en polvo, batir 10 a 12 minutos a velocidad alta hasta lograr una consistencia firme y mangleable. Finalmente agregar azúcar impalpable y la fécula de maíz. Luego mezclar hasta integrar por completo.
- Mediante una manga con boquilla rizada hacer pompones de merengue sobre un papel manteca.
- Posteriormente secar en el horno a +/- 80°C durante +/- 120 a 180 minutos. Post cocción reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Crema chantilly

- Batir crema **Chantypak** hasta obtener emulsión y consistencia.
- Posteriormente colocar la crema dentro de una manga con boquilla lisa y reservar en cámara de frío hasta utilizar.

Decoración

- Disponer de una manga con boquilla lisa y dentro colocar el relleno frutal **Relleno de Frambuesa sin azúcar**.
- Reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Armado

- Disponer de los merengues secos ya cocidos.
- Mediante una manga realizar pompones de crema sobre las bases de los merengues secos. Disponer de un sacabocados y realizar un pequeño orificio en la superficie de cada pompón de crema. Posteriormente aplicar el relleno frutal **Relleno de Frambuesa sin azúcar**.
- Finalizar con variedad en frutos rojos de estación, pétalos de rosa y menta fresca.

RENDIMIENTO

- **Rinde 53 unidades de 35 g c/u aproximadamente.**

OJITOS DE FRAMBUESA



INGREDIENTES

Masa

Tegral Sablé	1000 g
Mimetic 32	400 g
Huevos	150 g

Relleno

Relleno de Frambuesa sin azúcar	250 g
--	--------------

PROCEDIMIENTO

Masa

- Colocar todos los ingredientes en una batidora y mezclar con el accesorio "lira o paleta" hasta integrar sin amasar.
- Dejar reposar la masa en frío por 30 minutos.
- Formar un cilindro de 3 cm de diámetro.
- Cortar rodajas de 1 cm y acomodar las piezas sobre una bandeja para horno.
- Presionar con el dedo el centro, formando una cavidad.
- Llevar a frío por 15 minutos.

Relleno

- Retirar las masas del frío y con la ayuda de una manga, dosificar 5 g de **Relleno de Frambuesa sin azúcar** dentro de cada cavidad.
- Cocinar a 180°C por 10 a 12 minutos.

TRUCOS & RECOMENDACIONES

- En el momento de realizar los cilindros, estos pueden pintarse con clara de huevo y luego se pasan por azúcar común, esto dará una mejor vista a las pepas.

RENDIMIENTO

- **Rinde 136 unidades de 17 g c/u aproximadamente.**

MINI TARTA DE MANZANA



INGREDIENTES

Base

Tegral Sablé	1000 g
Margarina	400 g
Huevos	150 g

1er relleno

Tegral Satin Cream Cake	500 g
Huevo	175 g
Agua	125 g
Aceite	100 g

2 do relleno (Manzanas)

Topfil Manzana	2000 g
-----------------------	---------------

Arenado/Crumble

Tegral Satin Cream Cake	200 g
Azúcar	200 g
Harina	200 g
Manteca fundida	300 g

Garrapiñada de nuez

Nueces	200 g
Azúcar	50 g
Claros de huevo	40 g

TRUCOS & RECOMENDACIONES

- Al combinar el relleno frutal **Topfil Manzana** con el budín de vainilla proporcionaremos humedad, esponjosidad, sabor y color en el centro de la especialidad. Por lo tanto, obtendremos mini tartas de manzanas novedosas y netamente artesanales.

PROCEDIMIENTO

Base

- Mezclar con paleta el **Tegral Sablé** junto con la margarina, hasta obtener un arenado. Luego incorporar los huevos y formar una masa homogénea.
- Estirar la masa hasta un espesor de 5 mm y fonzar moldes de 10 cm de diámetro. Reservar en cámara de frío.

1er relleno

- 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. Colocar en una manga y reservar hasta utilizar.

Relleno de manzanas

- Dentro de una manga colocar el relleno frutal **Topfil Manzana** y reservar hasta utilizar.

Arenado/Crumble

- Mezclar todos los ingredientes secos. Posteriormente agregar la manteca líquida y entreverar hasta obtener el crumble. Reservar en cámara de frío hasta utilizar.

Garrapiñada de nuez

- Mezclar todos los ingredientes y verter sobre una placa con un silpat. Posteriormente hornear +/- 160 °C por lapso de 10 minutos. Post cocción trozar y reservar hasta utilizar.

Armado

- Disponer de las bases ya fonzadas con la masa sable y aplicar el preparado de budín con **Tegral Satin Cream Cake**. Posteriormente añadir el 2do relleno frutal **Topfil Manzana** y finalmente cubrir con el crumble. Hornear +/- 165°C por lapso de 20 minutos. Post cocción reservar a temperatura ambiente y decorar la superficie de cada tarta manzanas deshidratadas, azúcar impalpable, nueces pecanas caramelizadas (Garrapiñadas) y finas decoración elaboradas con chocolate **Carat Coverlux Blanco**.

RENDIMIENTO

- Rinde 28 unidades de 200 g c/u aproximadamente.

MUFFINS DE MANZANA



INGREDIENTES

Muffin

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

Relleno

Topfil Manzana	480 g
-----------------------	--------------

Decoración

Mimetic 32	160 g
Harina 0000	200 g
Azúcar	200 g

PROCEDIMIENTO

Muffin

- Batir todos los ingredientes a velocidad media por 2 minutos.
- Colocar en una manga y dosificar dentro de los moldes de papel hasta la mitad.

Relleno

- Por medio de una manga, dosificar 20 g de relleno sobre el batido ya colocado.
- Cubrir el relleno con más batido para muffin, hasta llegar a $\frac{3}{4}$ del pirófin.

Decoración

- Mezclar todos los ingredientes hasta formar un arenado fino.
- Colocar una pequeña cantidad sobre cada muffin.
- Cocinar a 170°C por 25 minutos.

TRUCOS & RECOMENDACIONES

- Precalentar el horno a 200°C y al momento de cocinar los muffins, bajar la temperatura a 170°C hasta finalizar la cocción.

RENDIMIENTO

- **Rinde 24 unidades de 70 g c/u aproximadamente.**

SEMIFRÍO DE MARACUYÁ



INGREDIENTES

Bizcocho de vainilla

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

Mousse de maracuyá

Gelatina sin sabor	16 g
Leche entera	100 g
Colorante amarillo (opcional)	5 g
Topping Maracuyá	300 g
Ovablanca (preparado)	200 g
Ambiente	600 g

Decoración

Ambiente	500 g
Brillo Harmony Cold	250 g
Topping Maracuyá	100 g
Carat Coverlux Blanco	100 g

TRUCOS & RECOMENDACIONES

- Al combinar la mousse de maracuyá con el bizcocho de vainilla, se obtiene un excelente maridaje de sabores y texturas. Postres individuales totalmente innovadores y artesanales.

PROCEDIMIENTO

Bizcocho de vainilla

- En el bowl de una batidora colocar **Tegral Satin Cream Cake**, huevos, agua y aceite. Batir con paleta durante 3 minutos en velocidad media, hasta integrar por completo. Verter el batido en moldes circulares y realizar bizcochos de 0,5 cm de altura.
- Hornear a 170°C por espacio de +/- 10'. Post cocción reservar a temperatura ambiente.

Mousse de maracuyá

- En un bowls calentar la leche y agregar la gelatina sin sabor. Mezclar con batidor de mano hasta integrar por completo.
- Luego añadir el colorante amarillo, **Topping Maracuyá** y el merengue **Ovablanca** previamente elaborado. Finalmente agregar la crema **Ambiente** a medio batir y mezclar en forma envolvente hasta obtener la mousse de maracuyá. Reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Decoración

- Batir crema **Ambiente** hasta obtener untuosidad y consistencia firme.
- Posteriormente colocar dentro de una manga con boquilla plana y reservar en cámara de frío. Mezclar el **Brillo Harmony Cold** con el **Topping Maracuyá** hasta obtener el color deseado.
- Posteriormente reservar hasta utilizar.

Armado

- Disponer de aros individuales para semifríos y en la base ubicar los bizcochos de vainilla y luego aplicar la primer capa de mousse de maracuyá.
- Posteriormente encimar los bizcochos restantes y aplicar la segunda capa de mousse de maracuyá.
- Colocar en freezer por espacio de cuatro horas o dejar para desmoldar al día siguiente.
- Mediante una manga con boquilla plana decorar con crema **Ambiente** la superficie de cada postre individual. Posteriormente aplicar el **Brillo Harmony Cold** con **Topping Maracuyá** en el centro de cada semifrío y llevar a cámara de frío por espacio de 30 minutos.
- Finalizar con pequeñas flores elaboradas con **Carat Coverlux Blanco**.

RENDIMIENTO

- Rinde 17 unidades de 180 g c/u aproximadamente.

TARTELETA DE CHOCOLATE BLANCO



INGREDIENTES

Base

Tegral Sablé	500 g
Margarina	200 g
Huevo	75 g
Ralladura de limón	10 g

Cremoso de chocolate

Chantypak	250 g
Bavaois Neutro	100 g
Carat Coverlux Blanco	400 g
Leche	250 g
Yemas	100 g

Decoración

Topping Maracuyá	400 g
-------------------------	--------------

PROCEDIMIENTO

Base

- Mezclar todos los ingredientes en un batidora con paleta mezcladora hasta obtener una masa homogénea.
- Forrar cinturas de 20 cm de diámetro por 4 cm de alto y llevar a frío por 60 minutos.
- Cocinar a 180°C por 15 minutos.

Cremoso de chocolate

- Calentar la crema junto con la leche, incorporar las yemas y calentar hasta alcanzar los 85°C para obtener una crema inglesa.
- Agregar el **Bavaois Neutro** y volcar la preparación sobre el chocolate blanco.
- Homogeneizar la preparación con un mixer y rellenar las bases hasta cubrir 3/4 de la misma.

Decoración

- Por medio de una manga, completar con **Topping Maracuyá** sobre el cremoso de chocolate blanco.

TRUCOS & RECOMENDACIONES

- Decorar con frutas de estación o flores comestibles.

RENDIMIENTO

- Rinde 4 unidades 600 g c/u aproximadamente.

SANDWICH MULTICEREAL



INGREDIENTES

Masa

Easy Multicereal Plus	1000 g
Levadura Okedo Brown	30 g
Harina 000	1000 g
Agua	900 g
Sunset Glaze (Decoración)	120 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Amasar todos los ingredientes 4 minutos a velocidad lenta, luego incorporar la esponja y seguir amasando en velocidad rápida por 4 minutos más hasta lograr una red de gluten homogénea y elástica.
- Cortar piezas de 400 g, enrollar.
- Colocar en moldes de pan con el cierre hacia abajo. Opcionalmente rebosar por semillas de girasol.

Fermentación

- Fermentar aproximadamente 90 minutos a 30°C a 85 % de humedad.

Cocción

- Rociar la superficie con **Sunset Glaze**.
- Llevar a un horno a 180°C por 25/30 minutos aproximadamente.

RENDIMIENTO

- 7 piezas de 400 g c/u aproximadamente.

BAGUETÍN RÚSTICO CON SEMILLAS



INGREDIENTES

Masa

Harina	1000 g
Easy Granos Ancestrales	1000 g
Agua	1200 g
Sal	3 g
O-tentic Origin	80 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Amasar todos los ingredientes 4 minutos a velocidad lenta y luego 7 minutos a velocidad rápida.
- Dejar fermentar en bloque durante una hora, realizando pliegues a los 30 minutos.
- Cortar piezas de 120 g.
- Ovillar en forma de baguetein
- Colocar en baguetera y dejar fermentar por 90 minutos a 30°C con 80 % de humedad
- Realizar la greña al baguetein
- Cocinar a 200°C por 20 minutos.

RENDIMIENTO

- 32 piezas de 100 g c/u aproximadamente.



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