

RECETARIO MUNDIALISTA



Sabores que laten
al ritmo de la Selección.

TUS ALIADOS PURATOS

La picada del hincha



EASY PANES BLANDOS

Premezcla al 20% para panes tipo viena, que otorga un óptimo desarrollo de las piezas manteniendo la humedad de la miga por más tiempo.

BOLSA: 10 KG | COD.: 4025177



EASY SPEKKEL

Premezcla al 50% para elaborar panes blancos con cereales con un alto grado de frescura. Contiene: girasol, lino, avena y sésamo. Un producto reducido en sodio que contiene Masa Madre.

BOLSA: 5 KG | COD.: 4023767



EASY GRANOS ANCESTRALES

Premezcla al 50% para elaborar panes blancos con 6 cereales con un alto grado de frescura. Contiene: chíca, girasol, sésamo negro, mijo, lino y quinoa.

BOLSA: 5 KG | COD.: 4017881



O-TENTIC ORIGIN

Inspirado en la soleada región de Provenza, en el sur de Francia. Perfecto para elaborar panes rústicos, ciabatta, pizza, focaccia, etc. Perfil de sabor complejo, de suave acidez y notas afrutadas.

BOLSA: 1 KG | COD.: 4100275



EASY PAN DE QUESO

Premezcla al 100% para elaborar pan de queso típico de Brasil y Chipa.

CAJA: 5 X 2 KG | COD.: 4000444

La merienda del hincha



BELCOCHIPS SEMIAMARGO (50%)

Chips de chocolate 50% de cacao. Con un ligero amargor y una nota frutal fresca. Contiene bajo contenido de manteca de cacao para garantizar que conserve su forma durante la cocción.

BOLSA: 5 KG | COD.: 4018288



CARAT COVERLIQ BLANCO

Baño de repostería blanco de gran calidad para bañar piezas como alfajores, conitos y masas. Se destaca por su fluidez, rápido y uniforme secado y excelente brillo.

CARTÓN: 3.3 KG | COD.: 4006688



CARAT COVERLIQ SEMIAMARGO

Baño de repostería semiamargo de gran calidad para bañar piezas como alfajores, conitos y masas. Se destaca por su fluidez, rápido y uniforme secado y excelente brillo.

CARTÓN: 3.3 KG | COD.: 4006686
BOLSA: 20 KG | COD.: 4001411



TEGRAL SATIN CREAM CAKE VAINILLA

Premezcla al 100% sabor vainilla para elaborar budines y muffins tipo americanos de frescura y humedad prolongada. Apto para un sinfín de elaboraciones de pastelería.

BOLSA: 5 KG | COD.: 4024612
BOLSA: 10 KG | COD.: 4017196



EASY BERLINA

Premezcla al 50% para elaborar donas y berlinesas. Se obtienen las típicas y tradicionales donas tipo americanas: esponjosas y húmedas.

BOLSA: 10 KG | COD.: 4104168



LA MERIENDA DEL HINCHA



CAKE BALLS



INGREDIENTES

Cake de vainilla

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

Cubierta

Carat Coverliq Blanco	1000 g
Colorante liposoluble azul	1 g
Colorante dorado	c/n

PROCEDIMIENTO

Cake de vainilla

- Mezclar los ingredientes líquidos huevos, agua y aceite. Luego incorporar **Tegral Satin Cream Cake** y mezclar hasta homogeneizar.
- Verter en una placa y hornear a +/-160°C durante +/- 20 minutos. Dejar enfriar.
- Desmigalar el bizcocho y agregar el **Dulce de Leche La Frutería**.
- Hacer bolitas y llevar al freezer.

Armado

- Fundir el **Carat Coverliq Blanco** a 40°C y separar en dos recipientes.
- En uno de los recipientes agregar el colorante azul liposoluble y homogeneizar con un mixer.
- Sumergir los cake pops en los recipientes de forma tal de que queden completamente bañados, y depositar sobre una placa.
- Para lograr un toque rústico en los cake balls, manipular a gusto.
- Finalizar con toques de polvo dorado antes de que se enfríen.

RENDIMIENTO

- 27 unidades de 40 g c/u aproximadamente.

EL ALFAJOR DEL CAMPEÓN



INGREDIENTES

Tapas

Tegral Satin Cream Cake Vainilla	500 g
Harina de trigo 0000	125 g
Almidón de maíz	125 g
Huevos	100 g
Margarina	200 g
Azúcar negra	25 g
Carat Decorcrem Semiamargo	75 g

1er relleno

Dulce de Leche La Frutería	500 g
-----------------------------------	--------------

2do relleno

Carat Supercrem Maní	250 g
Maní picado	70 g

PROCEDIMIENTO

Tapas

- Trabajar la margarina en batidora con el accesorio lira hasta que tenga una textura tipo "pomada", incorporar los huevos seguido del **Tegral Satin Cream Cake**, azúcar negra, harina y almidón de maíz.
- Agregar **Carat Decorcrem Semiamargo** y mezclar lentamente hasta integrar u homogeneizar la masa.
- Reposar la masa en cámara de frío, por un lapso de una hora.
- Estirar, cortar en círculos de 5 cm de diámetro, disponer en placas rectangulares.
- Llevar a frío de cámara por un lapso de 40 minutos.
- Cocinar aproximadamente a 170°C durante +/- 10 minutos.

1er relleno

- Colocar el **Dulce de Leche La Frutería** dentro de una manga con boquilla lisa y reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

2do relleno

- En un bowl apto para microondas, ablandar el relleno **Carat Supercrem Maní**, luego agregar el maní picado. Mezclar hasta integrar uniformemente.
- Colocar dentro de una manga con boquilla lisa amplia para que no se tape. Reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

EL ALFAJOR DEL CAMPEÓN



INGREDIENTES

Baño

Carat Coverliq Blanco	1000 g
Color liposoluble azul	1 g

PROCEDIMIENTO

Armado

- Disponer de una tapa de alfajor y mediante la manga aplicar el **Dulce de Leche La Frutería** en forma de anillo, dejando un espacio vacío en el centro de la tapa.
- Posteriormente y como segundo relleno, aplicar **Carat Super-crem Maní** en el centro de la tapa y encimar la segunda tapa hasta obtener el alfajor.

Baño

- Fundir **Carat Coverliq Blanco** a 40°C y dividir en partes iguales en dos recipientes. En uno de los recipientes agregar el colorante y homogeneizar con mixer.
- Sumergir la mitad de cada alfajor en **Carat Coverliq Blanco** y dejar solidificar. Luego sumergir la otra mitad de cada alfajor en **Carat Coverliq** coloreado.
- Finalizar con sprinkles de estrellas doradas.

RENDIMIENTO

- 32 unidades de 86 g c/u aproximadamente.

DONAS CHARRÚA



INGREDIENTES

Masa

Easy Berlina	500 g
Harina	500 g
Agua	400 g
Levadura deshidratada Okedo Brown	25 g

Crema pastelera

Cremy 4x4	175 g
Leche o agua	500 g

Decoración

Carat Coverliq Blanco	600 g
Colorante liposoluble azul	1 g

RENDIMIENTO

- 28 unidades de 100 g c/u aproximadamente.

PROCEDIMIENTO

Masa

- Mezclar los ingredientes. Amasar en velocidad lenta 2 minutos y 6 minutos en velocidad rápida, hasta obtener una buena red de gluten.
- La temperatura de la masa no debe superar los 25°C. Dejar descansar la masa por 15 minutos tapada.
- Afinar la masa a 1,5 cm de espesor y cortar piezas de 50 g con cortante circular (de 7 cm aproximadamente) y con uno más pequeño el centro para que quede un anillo.
- Estibar las piezas en bandejas con papel manteca y un poco de harina para evitar que la masa se pegue. Llevar a fermentar a 30°C por 40 minutos.
- Freír las donas en una mezcla de 70% de óleo margarina y 30% de aceite neutro a 170°C.

Crema pastelera

- Mezclar **Cremy 4x4** con agua o leche y dejar reposar en frío por 10 minutos.
- Colocar en una manga con una boquilla fina y reservar.

Relleno

- Con la ayuda de un cuchillo fino, hacer cuatro cortes pequeños alrededor de la dona.
- Rellenar con la crema pastelera en los cortes realizados en el paso anterior.

Decoración

- Fundir 600 g **Carat Coverliq Blanco** a 40°C y reservar. En otro bowl, fundir 300 g de **Carat Coverliq Blanco**, añadir el colorante y emulsionar con mixer hasta lograr un color uniforme.
- Verter la preparación coloreada sobre el baño blanco y, con ayuda de un cuchillo o espátula, mezclar suavemente para generar un efecto veteado.
- Bañar las donas sumergiendo su cara superior en la mezcla. Colocarlas sobre una placa y dejar reposar hasta que el baño solidifique.

CHOCO SCONES



INGREDIENTES

Masa

Tegral Safin Cream Cake Vainilla	1000 g
Huevo	200 g
Harina de trigo 0000	500 g
Crema de leche	100 g
Margarina	400 g
Belcochips Semiamargo	400 g

Decoración

Carat Coverliq Semiamargo	1000 g
Azúcar impalpable	c/n

RENDIMIENTO

- 80 unidades de 45 g c/u aproximadamente.

PROCEDIMIENTO

Masa

- Mezclar todos los ingredientes de la masa, a excepción de los **Belcochips Semiamargo**, en una batidora con la paleta hasta lograr una masa homogénea. Al final incorporar los **Belcochips Semiamargo** y homogeneizar.
- Estirar la masa de 3 cm de alto aproximadamente.
- Cortar con cortante circular. Estibar en placa enmantecada.
- Espolvorear con azúcar.
- Llevar a horno a 180°C por 15 a 20 minutos.

Decoración

- Fundir el **Carat Coverliq Semiamargo** y reservar.
- Una vez que los scones estén fríos, sumergir únicamente la base en el recipiente con **Carat Coverliq Semiamargo** fundido. Colocar sobre placa hasta que solidifique.
- Con la ayuda de un stencil con diseño de pelota de fútbol, espolvorear azúcar impalpable para decorar los scones.



LA PICADA DEL HINCHA



ZEPELIN RÚSTICO A LA PARMESANA



INGREDIENTES

Masa

Harina	1000 g
Easy Granos Ancestrales	1000 g
O-Tentic Origin	80 g
Agua	1100 g
Levadura Deshidratada Okedo Red	90 g

Decoración

Queso parmesano rallado	900 g
-------------------------	-------

RENDIMIENTO

- 6 unidades de 700 g c/u aproximadamente.

PROCEDIMIENTO

Masa

- Amasar todos los ingredientes durante 5 minutos a velocidad lenta y 6 minutos rápida. Procurar que la temperatura de la masa no sea superior a 25°C.
- Fermentar en bloque 10 minutos. Cortar piezas de 500 g y bollarlas.
- Colocar en bandejas planas perforadas previamente rociadas con **Spraylix**.
- Darle una fermentación de 60 minutos a 32°C y una humedad relativa del 80%.
- Espolvorear la superficie de los panes con harina
- Cocinar durante 35 minutos a 230°C con vapor inicial.

Decoración

- Dejar enfriar los panes y cortar la superficie como se indica en la foto.
- Rellenar con el queso parmesano rallado.
- Llevar a horno unos minutos para derretir el queso.

TORTUGAS PELOTA



INGREDIENTES

Masa

Harina 000	1000 g
Easy Panes Blandos	200 g
Agua	600 g
Levadura Deshidratada Okedo Brown	25 g

Decoración

Harina	c/n
--------	-----

PROCEDIMIENTO

Masa

- Amasar todos los ingredientes 2 minutos a velocidad lenta, luego en velocidad rápida por 8 minutos más o hasta que se haya desarrollado la red de gluten.
- Al momento de retirar de la amasadora la temperatura de la masa no debe superar los 25°C.
- Dejar descansar la masa 10 minutos en bloque tapada con un plástico.
- Cortar piezas de 60 g y bollar.
- Estibar en moldes de pan de hamburguesa o en latas con separación de 2 cm entre sí.
- Fermentar por 120 minutos a 30°C con 80% de humedad.
- Una vez fermentado y con la ayuda de un stencil con diseño de pelota de fútbol, espolvorear harina para decorar los panes.
- Cocinar las piezas a 220°C sin vapor por 10-12 minutos.

RENDIMIENTO

- 30 unidades de 60 g c/u aproximadamente.

TALITAS MEDITERRÁNEAS



INGREDIENTES

Masa

Harina de trigo 000	1000 g
Easy Spekkel	1000 g
Levadura Deshidratada Okedo Red	10 g
Sal	10 g
Agua helada	1100 g
Aceite de oliva	80 g
Tomates secos (hidratados)	100 g
Albahaca fresca picada	20 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Colocar todos los ingredientes en la amasadora y amasar 3 minutos en velocidad lenta y 7 minutos en velocidad rápida hasta conseguir una masa homogénea.
- Dejar fermentar en bloque y tapado durante 40 minutos.
- Dar 5 pliegues simples.
- Estirar a 4 mm aproximadamente, cortar en formato circular y pinchar para evitar que se inflen.
- Dejar fermentar por 15 minutos a 30°C con 80% de humedad.
- Cocinar en horno a 200°C durante 15 minutos.

RENDIMIENTO

- 3,3 kg de talitas aproximadamente.



Seguinos en:



Puratos del Uruguay S.A.

Ruta 8, Brig. Gral. J.A. Lavalleja 10451 | Montevideo | Uruguay
Teléfono: 0800-7500 | E-mail: uruguayinfo@puratos.com | Web: www.puratos.uy