Crea magia que se note

NAVIDAD 2026

RECETARIO



puratos

Food Innovation for Good

LA **MAGIA** ESTÁ EN EL **INGREDIENTE**



- Premezcla para elaborar **pan dulce, panettone, roscas, rolls de canela** y **bollería** en general.
- Soporta alta cantidad de frutas.



TEGRAL PANETTONE
Premezcla al 100%

BOLSA: 10 KG
COD.: 4004590

Porque es la **MEJOR SOLUCIÓN** para estas fiestas.

- Porque está cuidadosamente formulada con **TECNOLOGÍA MELTING**, ideal para este tipo de productos.
- Esta tecnología enzimática asegura una **TEXTURA PREMIUM Y SUAVE** que perdura en el tiempo.

MIGA HÚMEDA

Mejora la suavidad desde el primer día hasta el final de su vida útil.

MIGA EXTRA SUAVE

Garantiza una humedad óptima en la miga, pero sin volverla pegajosa.

MAYOR VIDA ÚTIL Y MENOS DESPERDICIOS

MORDIDA CORTA

Garantiza una sensación de perfecta fusión en la boca.

TEXTURA RESILIENTE

Resistencia al transporte, manipulación en mostrador y rebanado.

EXPERIENCIA DE CONSUMO SUPERIOR PARA TUS CLIENTES

Pan Dulce
con pistacho y chocolate



INGREDIENTES

Masa

Tegral Panettone	**2000 g**
Levadura Okedo Brown (deshidratada)	**60 g**
Agua	690 g
Huevos	240 g
Margarina	300 g
Esencia de vainilla	6 g
Belcochips Semiamargos	**1000 g**

Relleno

Carat Supercrem Pistachio	**1600 g**

Decoración

Carat Coverlux Semiamargo	**800** g
Carat Supercrem Pistachio	**160 g**
Pistachos trozados	80 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Amasar todos los ingredientes, excepto la margarina y los **Belcochips**, por 3 minutos a velocidad lenta y 4 minutos a velocidad rápida.
- Incorporar la margarina y continuar amasando en velocidad rápida aproximadamente 3 minutos hasta lograr una red de gluten suave y elástica.
- Incorporar los **Belcochips Semiamargos** y amasar a velocidad lenta hasta lograr una buena distribución en la masa.
- Cortar piezas de 540 g y bollar (mojar la mesada con un poco de aceite).
- Colocar dentro del molde. Fermentar a 30°C-32°C /HR 80%, hasta observar que el centro de la masa coincida con la altura del borde del molde o hasta que duplique su volumen.
- Hornear a 170°C durante 28 minutos, sin vapor y con tiraje cerrado.

Relleno y Decoración

- Disponer de una manga con boquilla fina con **Carat Supercrem Pistachio**, y rellenar los pan dulces haciendo 3 inyecciones desde la superficie.
- Fundir **Carat Coverlux Semiamargo** y bañar los pan dulces.
- Finalizar con detalles de **Carat Supercrem Pistachio** y pistachos trozados.

RENDIMIENTO

- **8 unidades de 870 g c/u aproximadamente.**

Pan Dulce choco berries



INGREDIENTES

Masa

Tegral Panettone	**2000 g**
Levadura Okedo Brown (deshidratada)	**80 g**
Agua	760 g
Huevos	240 g
Carat Decorcrem Semiamargo	**350 g**
Esencia de chocolate	30 g
Belcochips Semiamargos	**400 g**
Carat Coverlux Blanco	**400 g**

Relleno

Relleno de Frambuesas Sin Azúcar	**1260 g**

Decoración

Carat Coverlux Semiamargo	**630** g
Carat Coverlux Blanco	**630 g**
Frambuesas liofilizadas	45 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Colocar en la amasadora los huevos, el agua, la esencia, **Tegral Panettone** y la levadura. Amasar 5 minutos a velocidad lenta y 3 minutos en rápida.
- Agregar el **Carat Decorcrem Semiamargo** y seguir amasando aproximadamente 3 minutos en velocidad rápida más hasta lograr una elástica red de gluten.
- Adicionar los **Belcochips Semiamargos** y el **Carat Coverlux Blanco**, y amasar a velocidad lenta hasta lograr una buena distribución en la masa.
- Dividir en piezas de 470 g, bollar y dejar descansar 15 minutos.
- Rebollar nuevamente y colocar las piezas en moldes.
- Fermentar hasta que duplique su volumen.
- Hornear a +/- 170°C durante 30 minutos aproximadamente.

Relleno y Decoración

- Colocar el **Relleno de Frambuesas Sin Azúcar** en una manga con pico fino, y hacer pequeñas inyecciones de relleno desde la superficie del pan dulce.
- Fundir **Carat Coverlux Blanco** y bañar la superficie de los pan dulces. Dejar que el baño cristalice.
- Fundir **Carat Coverlux Semiamargo** y bañar nuevamente la superficie de los pan dulces.
- Finalizar con frambuesas liofilizadas.

RENDIMIENTO

- **9 unidades de 750 g c/u aproximadamente.**

Pan Dulce
a la bandeja

Ideal para
vender por kilo



INGREDIENTES

Masa

Tegral Panettone	**2000 g**
Agua	790 g
Huevo	240 g
Margarina	300 g
Levadura Okedo Brown (deshidratada)	**60 g**
Esencia de pan dulce	**8 g**
Frutas abrillantadas	600 g
Frutos secos (Nueces y almendras)	600 g

Solución de brillo

Sunset Glaze	**80 g**	**80 %**
Agua	20 g	20 %

Relleno

Cremy 4x4	**350 g**
Agua	1000 g

Decoración

Harmony Sublimo	**150 g**
Cerezas al marrasquino	100 g

RENDIMIENTO

- **3 unidades de 2100 g c/u aproximadamente.**

PROCEDIMIENTO

Amasado

- Colocar en la amasadora los ingredientes de la masa a excepción de la margarina y las inclusiones.
- Amasar 5 minutos en velocidad lenta y 5 minutos en velocidad rápida.
- Agregar la margarina y continuar con el amasado 3 minutos más en rápida hasta desarrollar una correcta red de gluten.
- Agregar la fruta abrillantada y posteriormente los frutos secos. Continuar con el amasado en velocidad lenta hasta lograr una buena distribución en la masa.
- La temperatura de la masa no debe superar los 26°C al finalizar el amasado.

Armado

- Dividir la masa en 3 bollos de 1500 g.
- Aplicar **Spraylix** en la base y laterales internos de placas enlosadas de 40 x 30 cm x 4 cm de altura.
- Plegar cada bollo y colocar dentro de las placas.

Fermentación

- Fermentar 120 minutos a 30°C y 85% R.H. hasta observar que la masa llegue al borde de la placa o hasta que duplique su volumen.

Decoración

- Diluir **Sunset Glaze** con agua y colocar en un pulverizador. Posteriormente aplicar sobre la superficie de la masa ya fermentada.
- Para la crema pastelera mezclar el agua con **Cremy 4x4** y batir en batidora en velocidad rápida hasta que espese. Dejar reposar unos minutos en frío para que tome consistencia.
- Colocar la crema pastelera en manga con pico liso y decorar los pan dulces formando un enrejado como en la foto.

Cocción

Hornear sin vapor a +/- 170°C durante 30 minutos.

Decoración final

- Pintar con **Harmony Sublimo** con la ayuda de un pincel.
- Finalizar con cerezas al marrasquino.

Pebetes de papa



INGREDIENTES

Masa	g	%
Easy Panes Blandos	**200**	**20**
Harina de trigo 000	1000	100
Escamas de papa	60	6
Levadura Okedo Brown (seca)	**30**	**3**
Agua	700	70
MASA TOTAL	**1990**	

Doradura	g	%
Sunset Glaze	**60**	**100**
Agua	18	30

PROCEDIMIENTO

Amasado

- Colocar todos los ingredientes en una amasadora espiral.
- Comenzar el amasado con 5 minutos de velocidad lenta y luego 8 minutos en velocidad rápida, incorporando el agua gradualmente hasta lograr una correcta red de gluten.
- Dejar descansar en bloque por 10 minutos.
- Al momento de retirar de la amasadora la temperatura de la masa no debe superar los 26°C.

Armado

- Dividir el amasijo en piezas de 60 g y formar bollos uniformes.
- Colocarlos sobre platos dejando una separación de 3 a 4 cm entre cada pieza para permitir un correcto desarrollo durante la fermentación.

Fermentación

- Fermentar 60 minutos a 30°C y 80% R.H.
- Una vez finalizada la fermentación, pulverizar con solución de **Sunset Glaze**.

Cocción

- Hornear a 180°C sin vapor por 18 minutos.

RENDIMIENTO

- **34 unidades de 60 g c/u aproximadamente.**

Budín de manzana y canela



INGREDIENTES

Batido del budín

Tegral Satin Multicereal	**1000 g**
Huevo	350 g
Agua	250 g
Aceite	200 g
Canela en polvo	5 g

Relleno

Topfil Manzana	**500 g**

Arenado/Crumble de nuez

Tegral Satin Cream Cake	**125 g**
Harina de trigo 0000	125 g
Azúcar	125 g
Nueces trozadas	100 g
Manteca	100 g

PROCEDIMIENTO

Batido del budín

- En el bowl de una batidora colocar los ingredientes líquidos: huevos, agua y aceite. Posteriormente añadir la canela y la premezcla **Tegral Satin Multicereal**.
- Por medio de una paleta mezclar hasta obtener homogeneidad en el batido. Reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Relleno y Decoración

- Disponer de una manga pastelera y dentro colocar el **Topfil Manzana.** Reservar hasta utilizar.

Arenado/Crumble de nuez

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

Armado

- Preparar los moldes para budines aplicando desmoldante **Spraylix**.
- Colocar el batido del budín multicereal llenado cada molde hasta cubrir un 70 % de su capacidad.
- Tomar la manga con relleno **Topfil Manzana** e inyectar a lo largo de cada budín.
- Finalizar con el crumble de nuez en la superficie de cada budín.

Cocción

- Hornear a 170°C durante aproximadamente 35 minutos, o hasta alcanzar una cocción uniforme.
- Una vez finalizada la cocción, desmoldar los budines y dejar enfriar a temperatura ambiente.
- Para la decoración final, tamizar azúcar impalpable en la superficie de cada budín.

RENDIMIENTO

- **6 unidades de 480 g c/u aproximadamente.**

Budín de avellanas



INGREDIENTES

Batido de vainilla

Tegral Allegro	**1000 g**
Manteca o margarina	500 g
Huevos	500 g
Esencia de vainilla	10 g

Batido de avellanas

Tegral Allegro	**250 g**
Manteca o margarina	125 g
Huevos	125 g
Carat Supercrem Avellanas	**500 g**

Decoración

Carat Supercrem Avellanas	**500 g**
Avellanas tostadas	200 g

RENDIMIENTO

- **7 unidades de 530 g c/u aproximadamente.**

TIPS Y TRUCOS

- Para lograr una apertura uniforme y un mejor desarrollo del budín durante la cocción, recomendamos realizar una incisión longitudinal en la superficie con una espátula o cuchillo liso ligeramente aceitado.
- Esta técnica favorece una expansión controlada de la masa y mejora la presentación final del producto.

PROCEDIMIENTO

Batido de vainilla

- En el bowl de una batidora colocar la materia grasa, huevos y la esencia de vainilla.
- Posteriormente añadir la premezcla **Tegral Allegro** y mediante una paleta mezclar hasta obtener homogeneidad en el batido.
- Reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Batido de avellanas

- En el bowl de una batidora colocar la materia grasa y los huevos.
- Posteriormente añadir la premezcla **Tegral Allegro** y mediante una paleta mezclar hasta integrar el batido.
- Luego agregar **Carat Supercrem Avellanas** y continuar con el batido hasta homogeneizar por completo.
- Reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Armado

- Disponer de dos mangas: en la primera colocar el batido de vainilla y en la segunda el batido de avellanas.
- A continuación, preparar los moldes para budines aplicando desmoldante **Spraylix**, con la ayuda de ambas mangas dosificar los batidos de manera alternada para obtener el efecto de marmolado, llenado cada molde hasta cubrir entre un 70-75% de su capacidad.
- Posteriormente realizar un corte longitudinal sobre la superficie de cada budín utilizando una espátula untada con aceite.

Cocción

- Hornear a 170°C durante 35 minutos aproximadamente, o hasta alcanzar una cocción uniforme.
- Una vez finalizada la cocción, desmoldar los budines y dejar enfriar a temperatura ambiente.

Decoración

- Calentar hasta ablandar levemente el relleno **Carat Supercrem Avellanas** y reservar hasta utilizar.
- Tostar las avellanas a una temperatura de 160°C por aproximadamente 15 minutos. Posteriormente cortar en mitades y reservar hasta utilizar.
- Aplicar **Carat Supercrem Avellanas** sobre la superficie de cada budín y finalizar con mitades de avellanas previamente tostadas.

Torta matera navideña



INGREDIENTES

Batido

Tegral Satin Cream Cake Vainilla	**700 g**
Tegral Satin Cream Cake Chocolate	**300 g**
Huevo	350 g
Agua	250 g
Aceite	200 g

Inclusiones

Pasas de uva rubias	100 g
Pasas de uva negras	100 g
Nueces y almendras	100 g
Frutas abrillantadas	100 g
Licor de ron	200 g

Decoración

Harmony Sublimo	**300 g**
Nueces pecan	100 g
Almendras	100 g
Damascos pasa	100 g
Higos pasa	100 g



PROCEDIMIENTO

Batido

- En el bowl de una batidora colocar los ingredientes líquidos: huevos, agua y aceite.
- Posteriormente añadir ambas premezclas **Satin** y mediante una paleta mezclar hasta obtener homogeneidad en el batido.
- Reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Maceración de las inclusiones

- En un bowl colocar el licor de ron y añadir las pasas de uva, frutos secos y las frutas abrillantadas.
- Dejar reposar en la cámara de frío a lo largo de 12 horas para que los frutos se hidraten y se maceren correctamente.

Armado

- Mezclar el batido de **Satin** con las frutas maceradas.
- Verter el batido en moldes de papel para bizcochuelo de 20 cm de diámetro. Llenar hasta cubrir entre un 70 a 75% de su capacidad.

Cocción

- Hornear a 170°C durante aproximadamente entre 40-45 minutos.
- Dejar enfriar a temperatura ambiente.

Decoración

- Aplicar el brillo **Harmony Sublimo** en la superficie de cada torta matera.
- Coronar cada torta con variedad de frutas pasas y frutos secos.

RENDIMIENTO

- **3 unidades de 1066 g c/u aproximadamente.**

Postre passionata con maracuyá



INGREDIENTES

Pionono

Tegral Bizcochuelo	**1000 g**
Huevos	900 g
Miel	50 g

Relleno 1 - Crema de maracuyá

Ambiante Nata	**600 g**
Bavarois Neutro	**130 g**
Leche entera	130 g
Topping Maracuyá	**300 g**
Ovablanca	**140 g**
Agua	60 g

Relleno 2

Dulce de Leche Confitero (La Frutería)	**450 g**

PROCEDIMIENTO

Pionono

- Colocar todos los ingredientes en la batidora.
- Batir con batidor de alambre en velocidad alta durante +/- 10 minutos.
- Verter y esparcir el batido de pionono dentro de placas rectangulares, cubiertas previamente con papel manteca. Realizar piononos de 0,5 cm de altura.
- Hornear a +/- 200°C por aproximadamente 7 a 10 minutos.
- Retirar del horno y desmoldar (Separar el pionono ya horneado del papel manteca). Dejar enfriar, arrollar y cubrir con un plástico. Mantener en cámara de frío hasta utilizar.

Crema de maracuyá

- Colocar en una batidora el **Ovablanca** y el agua, batir a velocidad máxima durante 10 minutos. Reservar.
- Calentar la leche en un bowl y agregar el **Bavarois Neutro**. Mezclar con batidor de mano hasta integrar por completo.
- Luego añadir **Topping Maracuyá** y el merengue de **Ovablanca** previamente elaborado.
- Finalmente agregar la crema **Ambiante Nata** a medio batir y mezclar en forma envolvente hasta obtener la mousse de maracuyá. Reservar en cámara de frío hasta utilizar.

Armado

- Disponer de una manga con boquilla lisa y colocar el **Dulce de Leche Confitero La Frutería.**
- Disponer el pionono sobre una superficie de trabajo y aplicar el dulce de leche en forma de hilera en uno de los extremos del pionono.
- Verter la crema de maracuyá, distribuirla de manera homogénea con una espátula y enrollar cuidadosamente el pionono. Reservar una parte de crema de maracuyá para usar en la decoración final.
- Llevar el arrollado al freezer durante aproximadamente 2 horas, o hasta que la crema de maracuyá haya adquirido la consistencia adecuada.
- Una vez firme, cortar el arrollado según el peso y el tamaño deseado.

Continúa en la página siguiente.

Postre passionata con maracuyá

(Continuación)



Decoración	
Topping Maracuyá	50 g
Carat Coverlux Blanco	50 g
Carat Coverlux Semiamargo	50 g

Decoración

- Cargar una manga con boquilla Saint Honoré con la crema de maracuyá y aplicar sobre la superficie del pionono.
- Colocar **Topping Maracuyá** dentro de una manga y decorar con gotas sobre la crema.
- Disponer de dos bowls y fundir por separado ambos baños de repostería **Carat**. Realizar variadas decoraciones, como ramitas o estrellas.

TIPS Y TRUCOS

- Para mantener la humedad en los piononos es ideal apilarlos o enrollarlos, envueltos en film o cubrirlos con nylon. Finalmente conservarlos en la cámara de frío.

RENDIMIENTO

- **Piononos grandes: 3 unidades de 1245 g c/u aproximadamente.**
- **Piononos chicos: 6 unidades de 620 g c/u aproximadamente.**

Cómo es?

Aunque se trata de una combinación poco tradicional, **la frescura y acidez del maracuyá se fusionan a la perfección con la cremosidad del chocolate blanco y la dulzura del dulce de leche**, creando una experiencia vibrante, equilibrada y llena de personalidad. Un postre que sorprende desde el primer bocado, ideal para disfrutar en las celebraciones de fin de año y las noches cálidas de verano.

Tarta Sablé de pistacho y frutos rojos



INGREDIENTES

Masa Sablé

Tegral Sable	**1000 g**
Margarina o manteca	400 g
Huevos	150 g

1er Relleno interior – (Pastelera de pistacho)

Carat Supercrem Pistachio	**350 g**
Cremy 4x4	**200 g**
Leche entera	500 g

2do Relleno superior

Topfil Frutos del Bosque	**1000 g**
Bavarois Neutro	**250 g**

Decoración

Ambiante Nata	**1000 g**
Relleno de Frambuesa Sin Azúcar	**300 g**
Carat Supercrem Pistachio	**300 g**
Frambuesas	50 g
Pistachos tostados	50 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Mezclar con paleta **Tegral Sable** junto con la materia grasa, hasta obtener un arenado.
- Luego incorporar los huevos y mezclar hasta formar una masa homogénea.
- Estirar la masa hasta un espesor de 5 mm y fonzar moldes de 20 cm de diámetro. Sobre la masa disponer papel metálico y dar peso por medio de un pequeño porcentaje de harina.
- Hornear a +/- 170°C por aproximadamente 25 minutos. Enfriar y desmoldar.

Pastelera de pistacho

- Batir **Cremy 4x4** con la leche por aproximadamente 2 minutos. Luego incorporar el **Carat Supercrem Pistachio** y batir 1 minuto más hasta lograr una crema homogénea.

Relleno frutos del bosque

- En un bowl colocar el relleno frutal **Topfil Frutos del Bosque** y mezclarlo con el **Bavarois Neutro** hasta obtener una preparación homogénea y completamente integrada
- Reservar a temperatura ambiente.

Armado

- Disponer de las bases de tartas y colocar una base de la crema pastelera de pistacho. Llevar a cámara de frío durante 20 minutos, o hasta que adquiera una consistencia adecuada.
- Posteriormente, aplicar el segundo relleno de frutos del bosque, y distribuirlo uniformemente con la ayuda de una espátula. Llevar nuevamente a cámara de frío 20 minutos.

Decoración final

- Batir la crema **Ambiante Nata** hasta obtener emulsión estable y de la consistencia deseada. Colocar en una manga pastelera con una boquilla Saint Honoré.
- Aplicar la crema en la superficie de cada tarta.
- Disponer de dos mangas pasteleras con boquilla fina: en una colocar el **Relleno de Frambuesas Sin Azúcar** y en la otra, **Carat Supercrem Pistachio**. Aplicar los rellenos en forma de línea copiando el diseño de la foto.
- Finalizar con pistachos tostados y frambuesas.

RENDIMIENTO

- **7 unidades de 790 g c/u aproximadamente.**

puratos

Food Innovation for Good

Seguinos en:

Puratos del Uruguay S.A.
Ruta 8, Brigadier Juan Antonio Lavalleja 10451 (Costa Logística) | Montevideo, Uruguay
Teléfono: 0800-7500 | E-mail: uruguayinfo@puratos.com | web: www.puratos.com.uy