

RECETARIO

Tegral Satin Carrot Cake



NUEVO Tegral Satin Carrot Cake

Premezcla para la elaboración de budines, tortas y más estilo **carrot cake**.

Con esta solución, vos también podés **sumar este sabor de tendencia a tu negocio y atraer más clientes.**



Reducción de ingredientes

Menos gestión y desperdicio de materias primas.



Zanahoria Incluida

Ahorro en la compra, almacenaje, lavado, pelado y rallado de las zanahorias.



Sabor Característico

Sabor especiado con canela incluida.



Calidad Asegurada

Siempre la misma textura humedad, sabor y color horneado tras horneado.



Presentación : 5 KG
Código: 4027207
Vida útil: 9 meses


puratos
Food Innovation for Good

TORTA CARROT CAKE



INGREDIENTES

Bizcochuelo

Satin Carrot Cake	500 g
Aceite	150 g
Agua	150 g
Huevos	200 g
Nueces	100 g

Relleno y decoración

Queso crema firme	300 g
Manteca pomada	120 g
Azúcar impalpable	190 g
Ralladura de naranja	5 g

PROCEDIMIENTO

Bizcochuelo

- Colocar todos los ingredientes en la batidora. Mezclar con paleta a velocidad media por 2 minutos o hasta obtener un batido homogéneo. Agregar las nueces.
- Esparcir sobre una placa de 30 x 40 con silpat o papel manteca por debajo.
- Cocinar a 180°C por 20 a 30 minutos o hasta que este cocida. Cortar discos del tamaño elegido. Reservar.

Relleno y decoración

- En una batidora con paleta batir la manteca pomada con el azúcar impalpable y una vez homogéneo agregar el queso crema, por último, agregar la ralladura de naranja.

Armado

- Intercalar la crema de relleno con los bizcochos hasta lograr tres capas de bizcocho y dos de relleno.
- Llevar a heladero o freezer hasta que este firme para decorar.
- Con ayuda de una espátula con codo, cubrir totalmente con la crema de relleno.
- Decorar con algunos copos de crema en la superficie y flores comestibles.

RENDIMIENTO

- 1 torta de 1700 g aproximadamente.

BUDÍN CARROT



INGREDIENTES

Budín

Satin Carrot Cake	1000 g
Aceite	200 g
Agua	250 g
Huevos	350 g
Pasas de uva	100 g
Nueces	100 g

Glaseado

Ovablanca	200 g
Agua	50 g

PROCEDIMIENTO

Budín

- Colocar todos los ingredientes en la batidora.
- Mezclar con paleta a velocidad media por 2 minutos o hasta obtener un batido homogéneo.
- Llenar las budineras elegidas con el batido y hornear a 180°C por 30/35 minutos o hasta que al pinchar salga seco.

Glaseado

- Mezclar el **Ovablanca** con agua hasta lograr la consistencia deseada.
- Aplicar sobre los budines una vez fríos.
- Opcionalmente decorar con nueces.

PURATIP

Es importante que se respete el tiempo de batido y que antes de usar la preparación, se mezcle bien con espátula para evitar que la zanahoria quede en el fondo del bowl.



RENDIMIENTO

- 3 budines de 550 g aproximadamente.

SCONS



INGREDIENTES

Scons

Satin Carrot Cake	1000 g
Harina 0000	550 g
Manteca o margarina	350 g
Huevos	225 g
Crema	75 g

PROCEDIMIENTO

Scons

- En el bowl de la batidora mezclar todos los ingredientes con la paleta hasta obtener una masa lisa.
- Estirar la masa a 2 cm de alto y cortar con cortante redondo o cuadrado a elección.
- Estibar en placas y hornear a 180°C por 20 minutos o dependiendo del tamaño de las piezas.
- Opcionalmente pintar con huevo antes de cocinar.
- Una vez horneados, spolvorear con azúcar impalpable.

RENDIMIENTO

- 75 unidades de 75 g aproximadamente

MUFFINS



INGREDIENTES

Muffins

Satin Carrot Cake	1000 g
Aceite	200 g
Agua	250 g
Huevos	350 g

Frosting

Queso crema firme	600 g
Manteca pomada	240 g
Azúcar impalpable	375 g

PROCEDIMIENTO

Muffins

- Colocar todos los ingredientes en la batidora. Mezclar con paleta a velocidad media por 2 minutos o hasta obtener un batido homogéneo.
- Llenar los pirotines elegidos con 60 g de batido y hornear a 180°C por 20/25 minutos o hasta que al pinchar salga seco.
- Se recomienda dar vapor al inicio de la cocción y a los 5 minutos nuevamente.

Frosting

- En una batidora con paleta batir la manteca pomada con el azúcar impalpable y una vez homogéneo agregar el queso crema.
- Opcionalmente agregar ralladura de naranja.
- Decorar a gusto.

PURATIP

Es importante que se respete el tiempo de batido y que antes de usar la preparación, se mezcle bien con espátula para evitar que la zanahoria quede en el fondo del bowl.



RENDIMIENTO

- 30 muffins de 100 g aproximadamente.

LINGOTE CARROT CAKE



INGREDIENTES

Bizcochuelo

Satin Carrot Cake	500 g
Aceite	150 g
Agua	150 g
Huevos	200 g

Relleno y decoración

Queso crema firme	400 g
Manteca pomada	160 g
Azúcar impalpable	250 g

PROCEDIMIENTO

Bizcochuelo

- Colocar todos los ingredientes en la batidora. Mezclar con paleta a velocidad media por 2 minutos o hasta obtener un batido homogéneo.
- Esparcir sobre una placa de 60 x 40 con silpat o papel manteca por debajo.
- Cocinar a 180°C por 10 a 15 minutos o hasta que este cocida.
- Tener cuidado que el bizcocho no se pase de horneado ya que al ser muy finito, un minuto extra de horno puede secarlo.

Relleno y decoración

- En una batidora con paleta batir la manteca pomada con el azúcar impalpable y una vez homogéneo agregar el queso crema, por último, agregar la ralladura de naranja.

Armado

- Cortar el bizcocho en tres rectángulos de 20 X 30 cm.
- Intercalar la crema de relleno con los bizcochos hasta lograr tres capas de bizcocho y dos de relleno.
- Llevar al freezer hasta que este firme para cortar.
- Cortar en forma de lingotes del tamaño deseado con ayuda de un cuchillo caliente.
- Con ayuda de una manga con pico Saint Honoré decorar irregularmente en la parte superior del lingote.
- Opcionalmente decorar con pétalos de flores y nueces caramelizadas.

RENDIMIENTO

- 15 lingotes de 4 x10 cm de 120 g aproximadamente.

ALFACOOKIE CARROT CAKE



INGREDIENTES

Tapas

Satin Carrot Cake	900 g
Harina 0000	60 g
Manteca o margarina	200 g
Huevos	150 g

Relleno

Queso crema firme	500 g
Decorcrem Blanco	500 g

PROCEDIMIENTO

Tapas

- En el bowl de la batidora mezclar todos los ingredientes con la paleta hasta obtener una masa lisa.
- Estirar en forma de cilindros y cortar rodajas de 30 g, estibar en latas enmantecadas y enharinadas.
- Hornear a 180°C por 10 minutos aproximadamente.

Relleno

- Mezclar el queso crema con el **Decorcrem Blanco** previamente ablandado (pero no caliente).
- Rellenar los alfajores.

PURATIP

Al contener queso crema en el relleno, es importante que los alfajores armados se conserven en heladera.



RENDIMIENTO

- 20 muffins de 110 g 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