

RECETARIO AMBIANTE NATA



Lo MEJOR de DOS MUNDOS

Con Ambiente Nata, disfrutá del sabor de una crema láctea con las ventajas de una crema vegetal




puratos
Food Innovation for Good

AMBIANTE NATA

UNA CREMA VEGETAL CON UN **DELICIOSO SABOR LÁCTEO**, EXCELENTE ESTABILIDAD Y UNA RELACIÓN COSTO-EFICIENCIA IDEAL.

Descubrí **Ambiente sabor Nata**, una crema única con exquisito sabor y sensación láctea.

LA COMBINACIÓN PERFECTA entre estabilidad, capacidad de esculpido y el clásico sabor lácteo para tus creaciones de pastelería.



ELEVÁ TUS CREACIONES CON AMBIENTE NATA



Delicioso sabor
LÁCTEO.



**ORIGEN
VEGETAL**

ESTABILIDAD

prolongada en creaciones
de pastelería.



EXCELENTE RENDIMIENTO

con un batido (overrun)
de hasta 4 veces su volumen.

**GRAN CAPACIDAD
DE MODELADO**

y textura para manipular.



Profiteroles de crema



INGREDIENTES

Profiterol

Agua	250 g
Leche entera	250 g
Manteca	200 g
Harina	300 g
Sal	5 g
Azúcar	10 g
Huevos enteros	450 g

Relleno

Ambiente Nata semi batida	1000 g
----------------------------------	---------------

Decoración

Azúcar impalpable	50 g
-------------------	------

PROCEDIMIENTO

Profiterol

- Llevar a hervor la leche junto con el agua y la manteca, una vez que hierve, agregar la harina y mezclar enérgicamente con una cuchara de madera hasta que se forme una masa homogénea, que se despegue completamente de la cacerola.
- En este punto, colocar la masa en la batidora, con el accesorio mezclador y mezclar hasta que descienda a unos 30°C.
- Incorporar los huevos de a uno, hasta que se integren y resulte una pasta suave.
- Con una manga y una boquilla lisa, hacer copos uniformes, sobre una placa siliconada, teniendo en cuenta que los profiteroles aumentarán de tamaño, dejar un espacio entre ellos.

Relleno

- Batir **Ambiente Nata**, a velocidad media, hasta conseguir una buena estabilidad.
- Colocar la crema en una manga con boquilla rizada y reservar.

Decoración

- Colocar el azúcar dentro de un cernidor para espolvorear las bombas de crema una vez terminadas.

Armado

- Cortar la parte superior de los profiteroles y hacer un copo de crema con una boquilla rizada, rellenando desde el interior hasta sobresalir.
- Colocar la tapita de masa y espolvorear con azúcar impalpable.

RENDIMIENTO

- 48 unidades de 50 g c/u aproximadamente.

Latte



INGREDIENTES

Topping

Ambiente Nata	250 g
---------------	-------

PROCEDIMIENTO

Topping

- Colocar **Ambiente Nata**, previamente refrigerada, dentro del sifón.
- Utilizar una boquilla rizada y formar un copo de crema.

TIPS & RECOMENDACIONES

- Refrigerar **Ambiente Nata** antes de su utilización, en heladera o cámara de frío, hasta que alcance un promedio de entre 5°C a 7°C, de esta manera se obtendrá su mejor rendimiento.
- No se debe colocar la crema en frío negativo (freezer o congelador), esto puede afectar su estructura y rendimiento.

RENDIMIENTO

- 10 unidades de 20 g c/u aproximadamente.

Bombitas de crema



INGREDIENTES

Profiterol

Agua	250 g
Leche entera	250 g
Manteca	200 g
Harina	300 g
Sal	5 g
Azúcar	10 g
Huevos enteros	450 g

Craquelado

Azúcar	120 g
Harina 000	120 g
Manteca	100 g
Colorante rojo	1 g

Relleno

Ambiente Nata	1000 g
Relleno de Frambuesa Sin Azúcar	480 g

Decoración

Carat Coverlux Blanco	100 g
Ambiente Nata	1000 g
Frutos rojos	480 g

RENDIMIENTO

- 48 unidades de 80 g c/u aproximadamente.

PROCEDIMIENTO

Profiterol

- Llevar a hervor la leche junto con el agua y la manteca, una vez que hierve, agregar la harina y mezclar enérgicamente con una cuchara de madera hasta que se forme una masa homogénea, que se despegue completamente de la cacerola.
- En este punto, colocar la masa en la batidora, con el accesorio mezclador y mezclar hasta que descienda a unos 30°C.
- Incorporar los huevos de a uno, hasta que se integren y resulte una pasta suave.
- Con una manga y una boquilla lisa, hacer copos uniformes, sobre una placa siliconada, teniendo en cuenta que los profiteroles aumentarán de tamaño, dejar un espacio entre ellos.

Craquelado

- Mezclar todos los ingredientes hasta conseguir una masa arenosa.
- Poner la masa entre dos láminas siliconadas o dos plásticos y estirar con palote hasta un espesor de 3 milímetros, llevar a frío.
- Cortar la masa con cortante circular de manera que cubra la superficie del profiterol y colocarlo por encima antes de la cocción.

Relleno

- Batir **Ambiente Nata**, a velocidad media, hasta conseguir una buena estabilidad, llevar a frío hasta utilizar.
- Colocar **Relleno de Frambuesa Sin Azúcar** en una manga y reservar.

Decoración

- Fundir **Carat Coverlux Blanco**, en microondas.
- Esparcir el chocolate fundido sobre un acetato, formando una capa fina, cuando pierda el brillo de la superficie, cortar con cortante redondo.
- Batir **Ambiente Nata**, a velocidad media, hasta obtener una crema firme y estable.

Armado

- Cortar la parte superior de los profiteroles, dosificar **Relleno de Frambuesa Sin Azúcar** en el interior y cubrir con crema.
- Realizar un copo de crema con una boquilla rizada y colocar la moneda de chocolate blanco sobre ella.
- Decorar con frutos rojos a gusto.

Torta multicereal



INGREDIENTES

Bizcocho

Tegral Satin Cake Multicereal	1000 g
Huevos	350 g
Aceite	200 g
Agua	250 g

Ganache

Carat Coverlux Semiamargo	400 g
Chantypak	400 g

Relleno

Relleno de Frambuesa Sin Azúcar	400 g
--	--------------

Cobertura

Ambiente Nata	1 lt
----------------------	-------------

PROCEDIMIENTO

Bizcocho

- Colocar los líquidos junto al **Tegral Satin Cake Multicereal** en la batidora, con ayuda de una paleta batir a velocidad media por 2 minutos.
- Disponer en moldes y hornear por 30 minutos a 180°C.

Ganache

- Calentar la crema hasta 80°C y volcar sobre el chocolate previamente fundido a 30°C aproximadamente. Emulsionar y reservar en manga fuera de la heladera.

Relleno

- Disponer de **Relleno de Frambuesa Sin Azúcar**.

Armado

- Disponer de tres bizcochos. Realizar una contención de ganache en ambas capas y colocar un centro de **Relleno de Frambuesa Sin Azúcar**. Reservar en heladera.
- Cubrir con la crema **Ambiente Nata** batida a punto sostenido.
- Decorar a gusto.

RENDIMIENTO

- 2 unidades de 2200 g c/u aproximadamente.

Torta media esfera



INGREDIENTES

Bizcocho

Tegral torta	1000 g
Huevos	420 g
Agua	325 g

Relleno

Ambiente Nata	300 g
Dulce de Leche Repostero Puratos	600 g
Dulcerío	1000 g

Cobertura

Ambiente Nata	1000 g
----------------------	---------------

Decoración

Harmony Cold	60 g
Mix de frutos rojos frescos	300 g

PROCEDIMIENTO

Bizcocho

- Mezclar todos los ingredientes en una batidora con el batidor a velocidad rápida por 6 minutos.
- Colocar 450 g del batido en 3 moldes para bizcochuelo de 18 cm de diámetro.
- Cocinar a 160°C por 50 minutos.
- Desmoldar, dejar enfriar y cortar 3 capas.

Relleno

- Batir **Ambiente Nata**, a velocidad media, hasta conseguir una buena estabilidad, llevar a frío hasta utilizar.
- Colocar **Dulce de Leche Repostero Puratos** en una manga y reservar.

Cobertura

- Batir **Ambiente Nata**, a velocidad media, hasta conseguir una buena estabilidad, llevar a frío hasta utilizar.

Decoración

- Reservar para la decoración final.

Armado

- Disponer del primer bizcocho, humedecer con **Dulcerío**, sobre este dosificar y esparcir **Dulce de Leche Repostero Puratos**.
- Colocar el segundo bizcocho también humedecido y rellenar con **Ambiente Nata**. Colocar el tercer bizcocho y recubrir toda la torta con crema, modelar los bordes para obtener una forma semiesférica uniforme.
- Sobre un plato giratorio, cubrir la torta con una fina capa de crema, luego, con la ayuda de una manga con boquilla rizada, hacer rosetas de diferentes tamaños.
- Bañar con **Harmony Cold** las frutas y colocarlas sobre la crema.

RENDIMIENTO

- 3 unidades de 1650 g c/u 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