



Pascua

llena de sabores

RECETARIO




Carat

BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

CARAT COVERLUX

BAÑOS DE REPOSTERÍA



Excelente brillo

Sabor excepcional

No requiere templado

Libre de gluten



COVERLUX SEMIAMARGO
utilizado para armar este
huevo volcán de chocolate.
Flowpack x 800 g

Muy fácil de utilizar ya que
no requiere templado!
Ingresá aquí y aprendé cómo
fundir nuestros baños de repostería
en microondas.



LECHE
800 g



BLANCO
800 g



**SEMIAMARGO
SIN AZÚCAR**
800 g



**PLANT BASED
LECHE DE COCO**
800 g

VERSIONES SALUDABLES

Huevo volcán de chocolate

Rinde 4 piezas de 456 g c/u aprox.



Mirá el video **paso a paso de esta receta.**



INGREDIENTES

Huevo de chocolate

Carat Coverlux Semiamargo	800 g
---------------------------	-------

Bizcocho de chocolate

Tegral Satin Cream Cake Chocolate	250 g
Huevos	87,5 g
Agua	62,5 g
Aceite	50 g

Crema de avellanas

Chantypak	250 g
Bavarois Neutro	50 g
Carat Supercrem Avellanas	125 g
Leche entera	50 g

Decoración

Avellanas tostadas y trozadas	100 g
-------------------------------	-------

TIPS & TRUCOS

• Utilizar moldes para huevos volcán, los cuales pueden ser de plástico n°15 • Al combinar el bizcocho, con el chocolate semiamargo y la crema de avellanas, se obtiene variedad en presentación, textura y sabor. Un producto netamente innovador y artesanal.

PROCEDIMIENTO

Huevo de chocolate

Fundir **Carat Coverlux Semiamargo** a 50°C • Disponer de un molde para huevo volcán y aplicar el chocolate hasta cubrir la totalidad de la superficie del molde utilizado • Luego de unos segundos retirar el excedente y dejar solidificar en cámara de frío. Con el fin de realizar una segunda capa, aplicar nuevamente el chocolate y posteriormente retirar el excedente • Realizar la otra mitad de la pieza, implementando la técnica anterior. Llevar ambas mitades a la cámara de frío a 10°C por espacio de 10 minutos • Retirar del frío y desmoldar las piezas. Mediante un cuchillo con la hoja caliente, cortar la parte superior de ambas mitades y reservar la tapa de chocolate para la decoración final. Luego disponer de una placa, aplicar calor y fundir levemente los laterales de ambas piezas • Finalmente unir las mitades hasta que peguen y se acoplen por completo. Con el chocolate restante realizar la base.

Bizcocho de chocolate

• Mezclar los ingredientes líquidos huevos, agua y aceite. Luego incorporar **Tegral Satin Cream Cake Chocolate** y mezclar hasta homogeneizar • Verter el batido en una mini placa de aluminio forrada previamente con papel manteca • Hornear a +/-160°C por 15 minutos.

Crema de avellanas

• Batir la crema **Chantypak** hasta lograr media emulsión. Luego calentar la leche y mezclar con el **Bavarois Neutro**. Posteriormente fundir **Carat Supercrem Avellanas** y mezclar con la preparación anterior • Finalmente incorporar la crema **Chantypak** a medio batir y mezclar hasta obtener la crema de avellanas • Colocar en una manga con boquilla rizadas y mantener en cámara de frío.

Decoración

• Tostar las avellanas a 160°C durante +/- 10-15 minutos. Luego trozar y reservar hasta utilizar.

Armado

• Disponer de la pieza principal el huevo volcán, posteriormente adherir a la base de chocolate semiamargo • Luego intercalar el bizcocho de chocolate con la crema de avellanas, hasta rellenar por completo el interior de cada pieza • Decorar con avellanas trozadas y finalizar con la tapa de chocolate.



Medio huevo relleno de maní

Rinde 4 piezas de 485 g c/u aprox.



INGREDIENTES

Medio huevo y base

Carat Coverlux Leche	800 g
-----------------------------	--------------

Relleno bizcocho de chocolate

Tegral Satin Cream Cake Chocolate	250 g
Huevos	87,5 g
Agua	62,5 g
Aceite	50 g

Relleno crema de maní

Chantypak	250 g
Bavarois Neutro	50 g
Leche entera	50 g
Carat Supercrem Maní	125 g

Decoraciones

Bombones tirabuzón	40 g
Bombones mini conejos	40 g
Bombones mini huevos	40 g
Barritas de chocolate	40 g
Bombones de corte marroc	56 g

TIPS & TRUCOS

• Utilizar moldes para huevos, los cuales pueden ser de plástico nº15 • Al combinar el chocolate leche con el bizcocho de chocolate y la crema/mousse de chocolate se obtiene variedad en la presentación, textura y sabor. Un producto netamente innovador y artesanal.

PROCEDIMIENTO

Medio huevo y base

• Fundir Carat Coverlux Leche a 45°C. Disponer de moldes para huevo de pascuas. Verter el chocolate hasta cubrir la totalidad de la superficie de los moldes utilizados • Luego de unos segundos, retirar el excedente y dejar solidificar. Llevar las mitades del huevo a cámara de frío a 10°C por espacio de 10 minutos • Luego retirar del frío y desmoldar. Con el baño de repostería restante, realizar la base del medio huevo.

Relleno bizcocho de chocolate

• Mezclar los ingredientes líquidos huevos, agua y aceite • Luego incorporar **Tegral Satin Cream Cake Chocolate** y mezclar hasta homogeneizar • Verter el batido en una mini placa de aluminio forrada previamente con papel manteca • Hornear a +/-160°C por espacio de +/- 20 minutos. Reservar hasta utilizar.

Relleno crema de maní

• Batir la crema **Chantypak** hasta lograr media emulsión. Luego calentar la leche y mezclar con el **Bavarois Neutro** • Posteriormente fundir **Carat Supercrem Maní** y mezclar con la preparación anterior. Finalmente incorporar la crema **Chantypak** a medio batir y mezclar hasta obtener la crema de maní • Colocar en una manga con boquilla rizada y mantener en cámara de frío hasta utilizar.

Decoraciones

• Disponer de los mini bombones con el formato de tirabuzón, conejo y huevitos • También decorar con las barritas de chocolate y los bombones de corte marroc • Reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Armado

• Disponer de la pieza principal el medio huevo y ubicar sobre la base de chocolate con leche • Dentro del medio huevo aplicar el bizcocho de chocolate, elaborado con **Tegral Satin Cream Cake Chocolate** • Mediante una manga con boquilla rizada, aplicar la crema de maní en el centro y laterales del medio huevo • Decorar con bombones de diferentes sabores y formatos, ej: tirabuzón, conejitos y mini huevitos • Finalmente aplicar las barritas de chocolate y los bombones de corte de maní.

Huevo conejo sorpresa

Rinde 4 piezas de 425 g c/u aprox.



INGREDIENTES

Conejo de chocolate

Carat Coverlux Blanco	800 g
-----------------------	-------

Orejas

Carat Coverlux Leche	100 g
----------------------	-------

Decoración/rebozado

Carat Coverlux Blanco	400 g
Micro cereales de chocolate blanco	400 g

TIPS & TRUCOS

- Utilizar moldes para huevos, los cuales pueden ser de plástico n°15 • También recomendamos realizar la pieza principal del conejo con chocolate **Carat Coverlux Semiamargo**, las orejas con **Carat Coverlux Leche** y rebozar con micro cereales cubiertos con chocolate semiamargo.

PROCEDIMIENTO

Conejo de chocolate

- Fundir **Carat Coverlux Blanco** a 40°C. Disponer de un molde para conejo de pascua y aplicar el chocolate hasta cubrir la totalidad de la superficie del molde utilizado • Luego de unos segundos retirar el excedente y dejar solidificar en cámara de frío. Con el fin de realizar una segunda capa, aplicar nuevamente el chocolate blanco y posteriormente retirar el excedente • Realizar la otra mitad del conejo, implementando la técnica anterior. Llevar ambas mitades a la cámara de frío a 10°C por espacio de 10 minutos • Retirar del frío y desmoldar ambas piezas.

Orejas

- Para las orejas del conejo, fundir **Carat Coverlux Leche** a 35°C y mediante una manga, aplicar el chocolate en la cavidad de la figura principal realizada anteriormente y dejar solidificar a temperatura ambiente • Disponer de ambas mitades del conejo y opcionalmente se puede rellenar con sorpresas, confites y golosinas • Disponer de una placa, aplicar calor y fundir levemente los laterales de ambas piezas • Finalmente unir las mitades del conejo, hasta que peguen y se acoplen por completo.

Decoración/rebozado

- Fundir **Carat Coverlux Blanco** 40°C y mantener a temperatura ambiente • Luego disponer de los micro cereales y reservar hasta utilizar.

Armado

- Con la ayuda de un pincel, aplicar el chocolate blanco fundido sobre la figura del conejo dejando las orejas liberadas • Posteriormente rebozar con micro cereales de chocolate blanco hasta obtener las caricaturas.



Huevo relleno de maracuyá

Rinde 7 piezas de 210 g c/u aprox.



INGREDIENTES

Huevo y base

Carat Coverlux Semiamargo	800 g
----------------------------------	--------------

Relleno ganache maracuyá

Chantypak	200 g
Glucosa	50 g
Classic Maracuyá	100 g
Carat Coverlux Blanco	300 g
Manteca	25 g

TIPS & TRUCOS

• Recomendamos utilizar moldes texturados para huevos de pascua, los cuales pueden ser de plástico n° 12/15 • Al combinar chocolate semiamargo con la ganache de maracuyá se obtiene variedad en presentación, textura y sabor.

PROCEDIMIENTO

Huevo y base

• Fundir **Carat Coverlux Semiamargo** a 50°C. Disponer de moldes texturados para huevos de pascua. Verter el chocolate hasta cubrir la totalidad de la superficie de los moldes utilizados • Luego de unos segundos, retirar el excedente y dejar solidificar • Llevar las mitades del huevo a cámara de frío a 10°C por espacio de 10 minutos. Luego retirar del frío y desmoldar • Con el baño de repostería restante, realizar las bases de los medio huevos y reservar hasta utilizar.

Relleno ganache de maracuyá

• En un bowl calentar la crema **Chantypak** a 90°C; Añadir la glucosa y **Classic Maracuyá**. Luego revolver hasta integrar • Posteriormente fundir chocolate **Carat Coverlux Blanco** a 40°C y añadir a la primera preparación • Finalmente agregar la manteca a 35°C y mezclar hasta homogeneizar por completo.

Armado

• Disponer de los medio huevos de chocolate elaborados previamente • Mediante una cuchara aplicar la ganache de maracuyá y esparcir hasta cubrir el interior de cada medio huevo • Posteriormente verter **Carat Coverlux Semiamargo** fundido sobre la ganache y cubrir en su totalidad. Colocar en la cámara de frío a 10°C por espacio de 15 minutos • Finalmente desmoldar y presentar los medio huevos rellenos con ganache de maracuyá.

Huevo semiamargo sin azúcar con inclusiones

Rinde 3 piezas de 300 g c/u aprox.



INGREDIENTES

Huevo de chocolate

Carat Coverlux Semiamargo Sin Azúcar	800 g
---	--------------

Relleno (Frutos secos)

Almendras	20 g
Avellanas	20 g
Castañas de cajú	20 g
Nueces	20 g
Nueces pecan	20 g

PROCEDIMIENTO

Armado

• Tostar los frutos secos a 160°C durante +/- 10-15 minutos. Disponer de un molde para huevo de pascua y en el centro ubicar los frutos secos • Fundir **Carat Coverlux Semiamargo Sin Azúcar** a 50°C. Colocar el baño de repostería dentro de una manga y aplicar en el contorno para unir los frutos secos entre sí y para lograr una correcta adherencia de las inclusiones al molde • Realizar la otra mitad del huevo implementando la técnica anterior. Llevar ambas mitades a la cámara de frío • Posteriormente aplicar el chocolate restante, hasta cubrir la totalidad de la superficie interior de los moldes utilizados. Luego de unos segundos retirar el chocolate excedente y llevar nuevamente ambas mitades a la cámara de frío por lapso de 10 minutos • Retirar del frío y desmoldar ambas mitades. Disponer de una placa, aplicar calor y fundir levemente los laterales de la pieza. Finalmente unir las mitades del huevo, hasta que peguen y se aco- plen por completo • Finalmente adherir la pieza principal a la base de chocolate semiamargo.

TIPS & TRUCOS

• Utilizar moldes para huevos, los cuales pueden ser de plástico n°15 • Es importante tostar los frutos secos para obtener sabor, color y buena crocancia en el producto final • La combinación del chocolate semiamargo con los frutos secos tostados es fundamental para obtener el efecto del huevo con inclusiones. De este modo se obtiene variedad en textura, color y sabor.

Huevo Dubai

Rinde 7 piezas de 230 g c/u aprox.



Mirá el video **paso a paso de esta receta.**



INGREDIENTES

Relleno crocante

Harina 0000 o Harina de Arroz	35 g
Almidón	25 g
Sal	1 g
Agua	70 g
Aceite	20 g
Manteca	35/40 g

Medio huevo

Carat Coverlux Leche	800 g
----------------------	-------

Relleno ganache de pistacho

Chantypak	200 g
Glucosa	50 g
Summun Pistacho	157 g
Carat Coverlux Blanco	300 g
Manteca	25 g

Relleno Dubai

Relleno crocante (preparado)	191 g
Ganache de pistacho	750 g

Decoración

Pistachos tostados y trozados	150 g
-------------------------------	-------

TIPS & TRUCOS

- Utilizar moldes para huevos, los cuales pueden ser de plástico nº15.

PROCEDIMIENTO

Relleno crocante

- En un bowl colocar agua y aceite. Posteriormente añadir harina 0000 o harina de arroz, almidón y sal • Mediante un mixer emulsionar la preparación y reservar hasta utilizar. Disponer de una panquequera con la plancha de teflón precalentada, y mediante una manga, aplicar la pasta hasta obtener finos hilos • Finalmente saltear los hilos con la manteca hasta dorar y lograr crocancia en la especialidad. Reservar hasta utilizar.

Medio huevo

- Fundir **Carat Coverlux Leche** a 45°C. Disponer de moldes para huevos de pascua. Verter el chocolate hasta cubrir la totalidad de la superficie de los moldes utilizados • Luego de unos segundos, retirar el excedente y dejar solidificar. Llevar las mitades del huevo a cámara de frío a 10°C por espacio de 10 minutos • Luego retirar del frío y desmoldar. Con el baño de repostería restante, realizar las bases de los medio huevos.

Relleno ganache de pistacho

- En un bowl calentar la crema **Chantypak** a 90°C, añadir la glucosa y **Summun Pistacho**. Luego revolver hasta integrar • Posteriormente fundir chocolate **Carat Coverlux Blanco** a 40°C y añadir a la primera preparación. Finalmente agregar la manteca a 35°C y mezclar hasta homogeneizar por completo.

Relleno Dubai

- Mezclar la ganache de pistacho con el crocante y reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Decoración

- Tostar los pistachos a 160°C durante +/- 10-15 minutos. Posteriormente trozar y reservar hasta utilizar.

Armado

- Disponer de los medio huevos de chocolate elaborados previamente. Mediante una cuchara aplicar la ganache de pistacho y esparcir hasta cubrir el interior de cada medio huevo • Posteriormente verter **Carat Coverlux Leche** fundido sobre la ganache y cubrir en su totalidad • Decorar con pistachos trozados y colocar en la cámara de frío a 10°C por espacio de 10 minutos • Finalmente desmoldar y presentar los medio huevos de chocolate Dubái.

BOX MINI PORCIONES

Esta caja con mini porciones
**NACE COMO UNA PROPUESTA PENSADA
PARA DISFRUTAR LA PASCUA** desde la variedad
y el compartir. Te permitirá ofrecer una variedad
de formatos y sabores en un solo producto.



Es una **alternativa versátil**, perfecta tanto **para regalar** como **para compartir en familia**.



Box mini presentaciones

Mini huevos rellenos: 40 piezas de 25 g c/u aprox.

Mini conejos de chocolate: 30 piezas de 30 g c/u aprox.

Medallones de chocolate: 56 piezas de 15 g c/u aprox.



INGREDIENTES

Mini huevos

Carat Coverlux Leche	400 g
Carat Coverlux Semiamargo	400 g

Rellenos

Carat Supercrem Avellanas	120 g
Carat Supercrem Maní	120 g
Ganache de Pistacho	120 g
Dulce de Leche La Confitería	120 g
Ganache de maracuyá	120 g

Mini conejos de chocolate

Carat Coverlux Blanco	300 g
Carat Coverlux Leche	300 g
Carat Coverlux Semiamargo	300 g

PROCEDIMIENTO

Mini huevos

• Fundir por separado los dos baños de repostería según las temperaturas que se indican a continuación: **Carat Coverlux Leche** 45°C. **Carat Coverlux Semiamargo** 50°C • Luego disponer de moldes N°5 con el formato para mini huevos de pascua • Aplicar los baños de repostería hasta cubrir la totalidad de la superficie de los moldes utilizados • Luego de unos segundos retirar los chocolates excedentes y dejar solidificar en cámara de frío a 10°C por espacio de +/-10 a 15 minutos • Desmoldar las mitades de los mini huevos de chocolate leche y semiamargo.

Rellenos

• Mediante diferentes mangas aplicar los rellenos: **Carat Supercrem Avellanas**, **Carat Supercrem Maní**, ganache de pistacho, **Dulce de Leche La Confitería** y ganache de maracuyá • Finalmente, decorar la superficie de cada mini huevo con variedad en frutos secos y frutas deshidratadas. Presentar los mini huevos rellenos en la caja (box de pascua).

Mini conejos de chocolate

• Fundir por separado los tres baños de repostería según las temperaturas que se indican a continuación: **Carat Coverlux Blanco** 40°C. **Carat Coverlux Leche** 45°C. **Carat Coverlux Semiamargo** 50°C • Luego disponer de moldes con el formato de mini conejos de pascua. Aplicar los baños de repostería hasta cubrir la totalidad de la superficie de los moldes utilizados • Dejar solidificar en cámara de frío a 10°C por espacio de +/-10 a 15 minutos. Desmoldar las mitades de los mini conejos de chocolate blancos, leche y semiamargo • Finalmente presentar los mini conejos en la caja (box de pascua).

Continúa en la siguiente página.



Box mini presentaciones

Mini huevos rellenos: 40 piezas de 25 g c/u aprox.

Mini conejos de chocolate: 30 piezas de 30 g c/u aprox.

Medallones de chocolate: 56 piezas de 15 g c/u aprox.



INGREDIENTES

Medallones de chocolate

Carat Coverlux Blanco	200 g
Carat Coverlux Leche	200 g
Carat Coverlux Semiamargo	200 g

Decoración

Pistachos	50 g
Castañas de cajú	50 g
Avellanas	50 g
Almendras	50 g
Frambuesas deshidratadas	50 g

TIPS & TRUCOS

• Para lograr medallones con color como el de la imagen, añadir 0,5 g de colorante liposoluble rosa según corresponda • Para realizar medallones innovadores recomendamos las siguientes combinaciones:

• Medallones elaborados con **Carat Coverlux Blanco** decorados con frambuesas deshidratadas, almendras y avellanas.

• Medallones elaborados con **Carat Coverlux Leche** decorados con castañas de cajú, pistacho y almendras.

• Medallones elaborados con **Carat Coverlux Semiamargo** decorados con frambuesas deshidratadas, almendras y pistachos.

PROCEDIMIENTO

Medallones de chocolate

• Fundir por separado los tres baños de repostería según las temperaturas que se indican a continuación: **Carat Coverlux Blanco** 40°C. **Carat Coverlux Leche** 45°C. **Carat Coverlux Semiamargo** 50°C. Posteriormente colocar los chocolates dentro de tres mangas diferentes y dejar reposar a temperatura ambiente • Tostar los frutos secos a una temperatura de +/- 160°C por espacio de 10 minutos. Luego dejar enfriar hasta utilizar. Disponer de una placa rectangular con una lámina de papel manteca o de acetato • Mediante las mangas con los distintos chocolates realizar los medallones de 2,5 a 3 cm de diámetro.

Decoración

• En la superficie de cada medallón aplicá los frutos secos tostados y las frutas deshidratadas • Dejar reposar a temperatura ambiente hasta que solidifiquen por completo • Finalmente presentar los medallones en la caja (box de pascua).

Armado

• Disponer de una caja mini box y dentro ubicar: mini huevos rellenos, mini conejitos y variedad en medallones de chocolate decorados con frutos secos.



BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

BELCOLADE SELECTION



SEMIAMARGO 55%
1 kg | 5 kg | 15 kg



LECHE 35%
1 kg | 5 kg



BLANCO 28%
1 kg | 5 kg



AMBER 30%
4 kg



Un **CHOCOLATE SUSTENTABLE**
que colabora con las
COMUNIDADES AGRICULTORAS.

CONOCÉ MÁS SOBRE
EL PROGRAMA CACAO-TRACE
EN NUESTRA WEB WWW.PURATOS.COM.UY

BELCOLADE ORIGIN



ECUADOR 71%
1 kg



VIETNAM 73%
1 kg

Huevo pintado inspiración



INGREDIENTES

Huevo

Belcolade Selection Semiamargo 55% CT	1000 g
Manteca de Cacao Belcolade	400 g
Colorante liposoluble en polvo blanco	7 g
Colorante liposoluble en polvo verde	7 g
Colorante liposoluble en polvo rosado	7 g
Colorante liposoluble en polvo rojo	7 g

PROCEDIMIENTO

Preparación manteca de colores y pintado del molde

• Disponer 100 g de **Manteca de Cacao Belcolade** en un bowl plástico. Fundir en microondas dando intervalos de 30 segundos hasta alcanzar a fundir por completo y alcanzar los 45°C-50°C • Agregar colorante liposoluble en polvo. Utilizar un mixer de inmersión para obtener una mezcla homogénea • Enfriar hasta obtener una temperatura óptima de trabajo de 28°C-29°C. Reservar • Repetir este procedimiento con el resto de los colorantes. • Con una brocha, sumergir en manteca de cacao de color fundida a 28°C. Escurrir el exceso de producto • Realizar diseño al interior de las dos mitades de huevo. Dejar cristalizar por aprox. 3 minutos • Repetir el proceso con cada color hasta lograr el efecto decorativo tal como en la imagen de referencia.

Proceso

• Disponer 1 kg de chocolate **Belcolade Selection Semiamargo 55% CT** en un bowl plástico. Fundir en microondas, dando intervalos de calor de 30 segundos a potencia media • Revolver con mezquino entre cada intervalo, asegurando que no queden trozos enteros de chocolate • Fundir hasta alcanzar la temperatura óptima indicada en la tabla adjunta. Volcar 3/4 partes del chocolate sobre el mesón de trabajo, reservando el 1/4 restante en el bowl inicial • Con una espátula mover el chocolate para bajar y alcanzar la temperatura sugerida en la tabla adjunta • Con la ayuda de la espátula, separar una parte del chocolate de la superficie de trabajo y regresar todo el contenido al bowl inicial. Repetir el proceso hasta regresar todo el chocolate de la mesa de trabajo • Mezclar con la ayuda del mezquino para obtener la temperatura óptima de trabajo según indica la tabla adjunta.

Montaje

• Disponer el chocolate templado en una manga de pastelería. Colocar el chocolate templado en cada cavidad del molde hasta cubrir en su totalidad • Golpear el molde ligeramente contra la superficie de trabajo para eliminar burbujas de aire que pudieran quedar en su interior. Esperar un par de minutos antes de vaciar el contenido de los moldes • Con una espátula, eliminar el excedente de chocolate de la superficie del molde para posteriormente dejar cristalizar a temperatura ambiente con el molde parado de costado • Aplicar una segunda capa de chocolate repitiendo el proceso anterior. Dejar cristalizar a temperatura ambiente durante 24 horas o hasta que el chocolate se separe completamente del molde • Una vez que las piezas de chocolate se hayan despegado del molde, volcar y desmoldar. Para manipular las piezas de chocolate será necesario el uso de guantes • Luego, sobre una superficie caliente pasar las mitades de huevos para que el calor funda levemente los bordes de cada pieza • Finalmente unir las mitades del huevo, hasta que estas calcen de manera perfecta • Presionar ligeramente por unos segundos para que ambas piezas se adhieran por completo. Dejar cristalizar a temperatura ambiente • Una vez que ambas mitades estén pegadas, presentar el huevo posicionándolo sobre su base.



Seguinos en:



Puratos del Uruguay S.A.

Camino Corrales 2863 | Montevideo Uruguay
Tel: 0800-7500 | E-mail: uruguayinfo@puratos.com | web: www.puratos.com.uy