

CARAT SUPERCREM PISTACHIO

RECETARIO



CARAT SUPERCREM PISTACHIO



Relleno de pistacho listo para usar,
ideal para elaboraciones de pastelería,
panadería y chocolatería.



APTO HORNEO

En aplicaciones cerradas.

13% PISTACHO



**LISTO
PARA USAR**



**TEXTURA SUAVE
Y CREMOSA**



Presentación: Balde 5 KG

Código: 4004366

Vida útil: 18 meses



Alfabrownie de pistacho



Alfabrownie de pistacho



INGREDIENTES

Tapas brownie

Tegral Brownie Tradicional	1000 g
Huevos	200 g
Aceite	160 g
Pistachos enteros	100 g

Relleno

Chantypak	300 g
Bavarois Neutro	100 g
Agua	80 g
Carat Supercrem Pistachio	500 g
Chantypak	400 g

Decoración

Pistachos tostados y trozados	250 g
-------------------------------	-------

TIPS & TRUCOS

- Una vez rellenos los alfajores, dejarlos reposar 24 horas, bien tapados, para que la humedad del relleno ablande las tapas. Finalmente servir y degustar.

PROCEDIMIENTO

Tapas brownie

- Colocar todos los ingredientes en el bowl de una batidora excepto los pistachos.
- Batir con paleta por 5 minutos a velocidad media.
- Disponer de cauchos siliconados y mediante una manga con boquilla lisa, realizar medallones de aproximadamente 5 cm de diámetro y estivarlos de manera intercalada.
- Aplicar pistachos en la superficie de cada brownie y hornear +/- 170°C por 10 minutos.
- Dejar enfriar a temperatura ambiente.

Relleno

- En un bowl calentar la crema **Chantypak** a una temperatura de 90°C.
- Luego añadir **Bavarois Neutro** previamente hidratado en agua. Posteriormente agregar **Carat Supercrem Pistachio** y revolver hasta integrar por completo. Finalmente agregar la crema **Chantypak** a medio batir y mezclar en forma envolvente hasta obtener la mousse de pistacho.
- Colocar dentro de una manga con boquilla lisa y reservar en cámara de frío hasta utilizar.

Decoración

- Disponer de los pistachos tostados y trozados. Reservar hasta utilizar.

Armado

- Disponer de la 1er tapa de brownie y mediante la manga, aplicar la crema de pistacho.
- Posteriormente encimar la 2da tapa de brownie hasta obtener el alfajor
- Finalmente cubrir los laterales con pistachos trozados.

RENDIMIENTO

- **Rinde 45 unidades de 68 g c/u aproximadamente.**

Alfajor de frambuesa y pistacho



Alfajor de frambuesa y pistacho

INGREDIENTES

Masa/tapas

Tegral Satin Cream Cake	1000 g
Harina 0000	250 g
Almidón de maíz	250 g
Margarina	400 g
Polvo de pistacho	200 g
Huevos	200 g

1er Relleno

Carat Decorcrem Blanco	500 g
Carat Supercrem Pistachio	500 g

2do Relleno

Relleno de Frambuesa Sin Azúcar	250 g
--	--------------

Baño y decoración

Carat Coverliq Blanco	900 g
Frambuesas deshidratadas	100 g
Pistachos tostados (Trozados)	100 g

TIPS & TRUCOS

- Es conveniente rellenar los alfajores y dejarlos secar por aproximadamente 12 horas.
- Recomendamos bañar los alfajores 24 hs antes de consumirlos, para que las tapas se humedezcan con el relleno y logren una buena maduración.

PROCEDIMIENTO

Masa/tapas

- En el bowl de una batidora colocar **Tegral Satin Cream Cake**, harina, almidón de maíz y polvo de pistacho.
- Luego incorporar los huevos, mezclar con paleta hasta integrar y homogeneizar la masa.
- Dejar reposar en cámara de frío +/- 30 minutos hasta que tome consistencia.
- Estirar y cortar discos de 5 cm de diámetro.
- Colocar en placa y cocinar a 170°C durante +/- 10 a 12 minutos.

1er Relleno

- En el bowl de una batidora colocar **Carat Decorcrem Blanco** junto con **Carat Supercrem Pistachio** y mediante la paleta mezclar hasta obtener un relleno cremoso y homogéneo. Colocar dentro de una manga con boquilla lisa y reservar hasta utilizar.

2do Relleno

- Disponer de una manga con **Relleno de Frambuesa Sin Azúcar** y reservar hasta utilizar.

Baño y decoración

- Fundir **Carat Coverliq Blanco** a 40°C y mantener a temperatura ambiente hasta utilizar.

Armado

- Mediante una manga con el relleno de pistacho, aplicar en forma de anillo sobre la 1er tapa. Luego disponer de otra manga con **Relleno de Frambuesa Sin Azúcar** y rellenar el centro de la 1er tapa. Posteriormente encimar la segunda tapa hasta formar el alfajor.
- Luego bañar cada alfajor con **Carat Coverliq Blanco**. Finalmente decorar con pistachos trozados y frambuesas deshidratadas.

RENDIMIENTO

- Rinde 58 unidades de 83 g c/u aproximadamente.



Macaron de pistacho



Macaron de pistacho

INGREDIENTES

Batido/tapas macarons

Ovablanca	250 g
Agua	85 g
Azúcar impalpable talco	250 g
Harina de Almendras Patisfrance	250 g
Colorante verde liposoluble	1 g
Claros de huevos	85 g

Relleno

Chantypak	400 g
Glucosa	50 g
Bavarois Neutro	100 g
Carat Supercrem Pistachio	400 g
Carat Coverlux Blanco	600 g
Manteca	100 g

TIPS & TRUCOS

- Una vez rellenos los macarons dejarlos reposar 24 horas en refrigeración, bien tapados, para que la humedad del relleno ablande las tapas. Finalmente servir y degustar.

PROCEDIMIENTO

Batido/tapas macarons

- Colocar en la batidora el agua y posteriormente el merengue en polvo **Ovablanca**. Batir entre 10 a 12 minutos en velocidad máxima hasta lograr un merengue consistente.
- Dentro de un bowl mezclar y tamizar la **Harina de Almendras Patisfrance** con el azúcar impalpable (talco) y agregar el colorante verde liposoluble.
- En el centro de los ingredientes secos, verter las claras de huevo y mezclar hasta homogeneizar. Posteriormente agregar el merengue batido y continuar mezclando en forma envolvente, hasta lograr la consistencia deseada.
- Disponer de cauchos siliconados y mediante una manga con boquilla lisa, realizar medallones de entre 4 a 5 cm de diámetro y estivarlos de manera intercalada.
- No dejar orear, hornear inmediatamente a una temperatura de +/- 145°C por espacio de +/- 15 a 20 minutos con tiraje cerrado y 5 minutos con tiraje abierto.

Relleno

- En un bowl calentar la crema **Chantypak** a una temperatura de 90°C. Añadir la glucosa, **Bavarois Neutro** y **Carat Supercrem Pistachio**. 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 emulsionar con mixer hasta homogeneizar por completo. Colocar el relleno dentro de una manga con boquilla lisa y reservar en cámara de frío hasta que tome consistencia.

Armado

- Disponer de la mitad de un macaron y mediante una manga aplicar el relleno ganache de pistacho.
- Posteriormente encimar la 2da tapa hasta obtener el macaron.

RENDIMIENTO

- **Rinde 70 unidades de 35 g c/u aproximadamente.**



Croissant con crema pastelera de pistacho



Croissant con crema pastelera de pistacho



INGREDIENTES

Ingredientes de la masa

Easy Croissant	250 g
Harina 000	1000 g
Azúcar	65 g
Levadura Okedo Brown	15 g
Agua	550 g
Margarina	450 g
Sunset Glaze	50 g

Crema pastelera de pistacho

Cremy 4x4	200 g
Carat Supercrem Pistachio	350 g
Agua	500 g

Decoración

Pistachos tostados y trozados	100 g
-------------------------------	-------

PROCEDIMIENTO

Amasado

- **Manipulación previa:** Colocar en la amasadora harina, **Easy Croissant**, azúcar, **Levadura Okedo Brown** y agua. Amasar sin desarrollar completamente la red de gluten de la masa. Estirar la masa de forma rectangular y colocar la materia grasa en el centro, luego cerrar y formar un sobre.
- **Amasadora Espiral:** 2 minutos lento y 8 minutos rápido.
- **Temperatura de la masa:** 26°C.
- **Manipulación antes de fermentar:** Laminar la masa, dar una vuelta simple y una vuelta doble. Afinar la masa hasta lograr un espesor de 4 mm y cortar triángulos de 10 cm de base por 30 cm de altura, enrollar sin presionar. Colocar las piezas en una placa para horno dejando espacio suficiente entre cada una para facilitar su crecimiento y/o leudado.
- **Peso de la pieza:** 95 g.

Fermentación

- **Fermentación final:** 120 minutos a 30°C y 85% R.H.

Decoración antes de hornear

- Pintar con **Sunset Glaze**.

Horneado

- **Temperatura del horno:** 170°C con vapor inicial.
- **Tiempo de cocción:** 25 minutos.

Post cocción

- **Crema pastelera:** Batir **Cremy 4x4** con agua por aproximadamente 2 minutos. Luego incorporar **Carat Supercrem Pistachio** y batir 1 minuto más hasta lograr la crema pastelera de pistacho.
- **Decoración final:** Mediante una manga aplicar la crema pastelera de pistacho en la superficie de cada croissant. Finalizar con pistachos tostados y trozados.

RENDIMIENTO

- Rinde 25 unidades de 141 g c/u aproximadamente.

Black cookies rellenas



Black cookies rellenas



INGREDIENTES

Masa de cookie

Tegral Satin Cream Cake Chocolate	1000 g
Huevos	120 g
Margarina	200 g
Pistachos trozados	200 g

Relleno

Carat Supercrem Pistachio	1000 g
----------------------------------	---------------

PROCEDIMIENTO

Masa de cookie

- En el bowl de una batidora y mediante la paleta mezclar los huevos, margarina, y la premezcla **Tegral Satin Cream Cake Chocolate** hasta lograr una masa homogénea.
- Posteriormente agregar los pistachos trozados y mezclar nuevamente, hasta integrar por completo. Estirar la masa hasta formar cilindros de 30 cm de largo por 5 cm de grosor.
- Reservar en cámara de frío 30 minutos. Luego cortar piezas de 30 g y formar bolitas.
- Disponer de placas con cauchos siliconados, estivar las bolitas y reservar hasta rellenar.

Relleno

- Disponer de las placas con las bolitas de masa de cookie.
- Mediante una manga con **Carat Supercrem Pistachio** aplicar 20 g del relleno en el interior de cada una de las bolitas.
- Posteriormente disponer de placas con cauchos siliconados y estivar las cookies congeladas.
- Finalmente hornear a 170°C por espacio de +/-12 minutos.

RENDIMIENTO

- Rinde 52 unidades de 50 g c/u aproximadamente.

Cheesetacho



Cheesetacho

INGREDIENTES

Masa sablé

Tegral Sablé	500 g
Huevos	75 g
Manteca	200 g

Base/Sablé trozado

Tegral Sablé (Procesado)	775 g
Manteca (Derretida)	175 g

Relleno/Mousse de pistacho y queso crema

Carat Supercrem Pistachio	500 g
Queso crema (Philadelphia)	500 g
Bavarois Neutro	150 g
Leche entera	125 g
Chantypak	450 g

Decoración

Carat Supercrem Pistachio	250 g
Pistachos tostados y trozados	250 g

RENDIMIENTO

- Rinde 3 unidades de 1300 g c/u aproximadamente.
- Rinde 21 porciones de 185 g c/u aproximadamente.



PROCEDIMIENTO

Masa sablé

- Mezclar con paleta **Tegral Sablé** junto con la manteca, hasta formar un arenado. Luego incorporar los huevos y obtener una masa homogénea. Llevar a cámara de frío por espacio de 30 minutos. Posteriormente estirar la masa hasta lograr un espesor de 5 mm, estivar sobre una placa y cocinar +/- 20 minutos a 160°C.
- Post cocción enfriar a temperatura ambiente y procesar hasta obtener un arenado intermedio.

Base/Sablé trozado

- Derretir la manteca y agregar al arenado de masa sablé. Luego mezclar lentamente hasta integrar por completo.
- Disponer de aros circulares para postres semifríos de 18 cm de diámetro por 6 cm de alto y en el interior, colocar un círculo de papel manteca. Posteriormente aplicar la mezcla del arenado con la manteca y manualmente ejercer presión hasta que la mezcla cubra la base del molde y quede bien compacta. Reservar en cámara de frío hasta utilizar.

Relleno/Mousse de pistacho y queso crema

- Mezclar ambos productos **Carat Supercrem Pistachio** y queso crema Philadelphia. Batir en máquina con la paleta hasta homogeneizar.
- Posteriormente agregar el **Bavarois Neutro** hidratado en leche caliente y continuar mezclando hasta unificar. Finalmente añadir la crema **Chantypak** a medio batir y mezclar de manera envolvente hasta obtener la mousse de pistacho y queso crema.

Decoración

- Colocar **Carat Supercrem Pistachio** dentro de un bowl y luego revolver hasta obtener la textura deseada.
- Disponer de los pistachos trozados y reservar hasta utilizar.

Armado

- Disponer de los moldes con la base de masa sablé trozada ya cocida. Luego aplicar la mousse de **Carat Supercrem pistachio** y queso crema.
- Mediante una espátula esparcir el relleno hasta cubrir el interior de cada molde.
- Luego colocar en cámara de frío por espacio de 2 horas. Posteriormente desmoldar y decorar la superficie con **Carat Supercrem Pistachio** y finalizar con pistachos tostados previamente trozados.

Chocolate Dubai



Chocolate Dubai

Hace **click acá**
para ver el video
del paso a paso



INGREDIENTES

Relleno crocante

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

Decoración barra de chocolate

Belcolade Selección Blanco X605/G CT	200 g
Colorante verde liposoluble	2 g

Barra de chocolate

Belcolade Selección Leche O305/G CT	1000 g
-------------------------------------	--------

Relleno Chocolate Dubai

Relleno crocante (Preparado)	150 g
Carat Supercrem Pistachio	500 g

TIPS & TRUCOS

- Recomendamos moldes para barras de chocolate los cuales pueden ser de plástico, policarbonato o metal.
- Al realizar barras rellenas con **Carat Supercrem Pistachio** se obtiene variedad en presentación, textura y sabor. Barras de chocolate dubai totalmente innovadoras y netamente artesanales.

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 saltar los hilos con la manteca hasta dorar y lograr crocancia en la especialidad. Reservar hasta utilizar.

Decoración barra de chocolate

- Fundir **Belcolade Selección Blanco X605/G CT** entre 40°C a 42°C. Agregar el colorante verde liposoluble y procesar con mixer.
- Posteriormente templar el chocolate coloreado hasta obtener una temperatura final entre 28°C y 29°C. Disponer de moldes para barras y con la ayuda de una manga aplicar el chocolate coloreando el interior de cada molde. Mantener a temperatura ambiente hasta utilizar.

Barra de chocolate

- Fundir **Belcolade Selección Leche O305/G CT** entre 40°C y 45°C.
- Posteriormente templar el chocolate hasta obtener una temperatura final entre 29°C y 30°C. Disponer de los moldes para barras decorados anteriormente, y a través de una manga aplicar el chocolate **Belcolade Selección Leche O305/G CT**. Retirar el chocolate excedente y reservar a temperatura ambiente hasta que solidifique por completo.

Relleno Chocolate Dubai

- Mezclar **Carat Supercrem Pistachio** con el crocante y reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Armado

- Disponer de las barras de chocolate elaboradas previamente. Mediante una espátula aplicar el relleno de pistachio en el interior de cada barra. Con el chocolate restante cubrir y sellar la base de cada barra.
- Colocar en la cámara de frío a 10°C por espacio de 15 minutos. Finalmente desmoldar y presentar las barras de chocolate Dubai.

RENDIMIENTO

- Rinde 29 unidades de 65 g c/u aproximadamente.



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

Síguenos en:

