

RECETARIO

MASTERCCLASS

con **Juan Manuel Herrera**



Mini SELVA NEGRA



Rendimiento:

5 mini tortas de 250 g c/u aproximadamente.

INGREDIENTES

Bizcocho

Tegral Satin Cream Cake Chocolate	500 g
Huevos	175 g
Agua	125 g
Aceite	100 g

Relleno

Ambiente Nata	500 g
Topfil Frutos del Bosque	300 g

Decoración

Carat Coverlux Semiamargo	50 g
Topfil Frutos del Bosque	160 g

PROCEDIMIENTO

Bizcocho

- Colocar todos los ingredientes en la batidora y mezclar con lira por 3 minutos a velocidad media.
- Colocar sobre una placa 30 cm x 40 cm con papel manteca.
- Cocinar a 170°C por 12 minutos aproximadamente.
- Una vez frío, cortar discos de 10 cm. Reservar hasta utilizar.

Relleno

- Batir la crema **Ambiente Nata** hasta lograr punto chantilly y reservar en una manga.
- Colocar el **Topfil Frutos del Bosque** en una manga y reservar.

Armado

- Revestir el aro de 12 cm de diámetro con acetato para facilitar el desmolde.
- Colocar un disco de **Tegral Satin Cream Cake Chocolate** en la base. Revestir las paredes del aro y la base del disco de satin con la crema batida.
- Incorporar un corazón de **Topfil Frutos del Bosque**. Colocar otro disco de **Tegral Satin Cream Cake Chocolate**.
- Nuevamente colocar crema, un corazón de **Topfil Frutos del Bosque** y terminar con más crema alisando la superficie superior. Llevar a freezer para poder desmoldar.
- Una vez frío sacar del aro, quitar el acetato y decorar con más crema, rulos de chocolate, virutas y **Topfil Frutos del Bosque**.

Alfajor PISTACHO



Rendimiento:

24 alfajores de 65 g c/u aproximadamente.

INGREDIENTES

Tapas

Tegral Satin Cream Cake Vainilla	500 g
Harina	125 g
Fécula	125 g
Manteca	200 g
Huevos	150 g

Relleno

Dulce de Leche	360 g
Carat Supercrem Pistachio	240 g

Baño y decoración

Carat Coverliq Blanco	400 g
Pistachos	100 g

PROCEDIMIENTO

Tapas

- Trabajar en una batidora con lira la manteca y los secos. Una vez que esté arenado incorporar los huevos y mezclar hasta unir la masa.
- Estirar la masa a 5 mm de espesor y cortar discos de 5 cm de diámetro.
- Cocinar a 170°C durante +/- 10 minutos.

Relleno

- Colocar ambos rellenos en mangas.

Baño y decoración

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

Baño y decoración

- Mediante una manga con el dulce de leche, aplicar en forma de anillo sobre la primera tapa.
- Luego disponer de otra manga con el **Carat Supercrem Pistachio** y rellenar el centro de la primera tapa. Posteriormente encimar la segunda tapa hasta formar el alfajor.
- Luego bañar cada alfajor con **Carat Coverliq Blanco**.
- Finalmente decorar con pistachio picado.

Lingote CARROT CAKE



Rendimiento:

32 lingotes de 11 cm x 3 cm c/u aproximadamente.

INGREDIENTES

Base

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

Relleno

Ambiente Nata	1000 g
Queso crema	1000 g
Bavarois Neutro	200 g
Leche	200 g

Decoración y armado

Zanahorias confitadas	175 g
Pétalos de flores	20 g

PROCEDIMIENTO

Base

- Colocar todos los ingredientes en una batidora y mezclar con una lira por 3 minutos a velocidad media.
- Repartir la mezcla sobre 3 placas de 30 cm x 40 cm con papel manteca en su base.
- Llevar a horno a 170°C por 12 minutos aproximadamente.

Relleno

- Colocar el queso en la batidora y con la ayuda de la lira alisar bien el queso.
- Mezclar la leche con el **Bavarois Neutro** y con batidor de mano lograr que no queden grumos. Llevar a microondas hasta entibiárla.
- Incorporar el **Bavarois Neutro** caliente al queso y por último incorporar la crema a medio punto.

Decoración y armado

- Colocar una plancha de **Tegral Satin Carrot Cake** sobre un silpat o plástico para facilitar el armado.
- Colocar una primera capa de crema de queso bien pareja. Luego colocar la segunda plancha de **Tegral Satin Carrot Cake**.
- Nuevamente cubrir con más crema de queso. Terminar con la última plancha de **Tegral Satin Carrot Cake** y cubrir con la última capa de crema. Reservar un poco de crema para la decoración final.
- Llevar a freezer por 2 hs aproximadamente, o por 24 hs de frío de heladera. Una vez que el marco esté bien frío, cortar los lingotes de 11 cm x 3 cm, ayudándose con agua caliente para facilitar el corte.
- Decorar con manga la crema que se separó con antelación. Decorar con zanahorias confitadas y pétalos de flores.

Cookies CARROT CAKE



Rendimiento:

10 cookies de 80 g c/u aproximadamente.

INGREDIENTES

Base

Tegral Satin Carrot Cake	500 g
Harina	40 g
Manteca	110 g
Huevos	85 g
Pasas de uva	85 g
Nueces	85 g

PROCEDIMIENTO

Base

- Colocar en el bowl de una batidora y con la ayuda de la paleta mezclar lentamente hasta lograr una masa lisa.
- Incorporar pasas y nueces.
- Formar bolitas de 80 g. Colocar en silpat o placa engrasada y hornear a 180°C por 14 minutos aproximadamente.



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