

Hecho
con **AMOR**
para mamá
RECETARIO



En el mundo de la pastelería, cada detalle cuenta. Y en una fecha tan especial como el **DÍA DE LA MADRE**, los sabores se convierten en emociones, y las recetas en recuerdos inolvidables.

Este recetario fue creado especialmente para vos, que transformás recetas en experiencias, y que sabés que una buena preparación empieza con los mejores ingredientes.

Te presentamos una selección de recetas pensadas para enamorar a primera vista a tus clientes. Desde clásicos reinventados hasta propuestas modernas y plant-based.

Este **RECETARIO** es una herramienta para que tu negocio brille en una de las fechas más importante del año.

incluye

- CAJA DESAYUNO que incluye los esenciales para empezar el día.
- LETTER CAKE "MAMÁ", ideal para vidrieras y redes.
- CARROT CAKE, uno de los favoritos de mamá.
- LEMON PAVLOVA, un clásico reinventado de forma fresca y elegante.
- ALFACOOKIE Carrot Cake, un sabor en tendencia reversionado.
- TORTA de Maracuyá, sabores tropicales y vibrantes.
- TORTA Macaron, para las mamás más sofisticadas.
- TARTA de Manzana Plant-Based, para todos los gustos.



PORQUE CADA MAMÁ ES ÚNICA,
y cada creación de pastelería también.

¡QUE ESTE RECETARIO TE INSPIRE A CREAR
UNA OFERTA INCREÍBLE PARA TUS CLIENTES!

CAJA

Desayuno

Rendimiento:

- Mini alfajores: 64 unidades de 20 g c/u aprox.
- Mini budín de chocolate: 36 unidades de 25 g c/u aprox.
- Mini brownie de chocolate: 62 unidades de 25 g c/u aprox.
- Masa seca de corte: 96 unidades de 10 g c/u aprox.
- Pan de queso: 73 unidades de 15 g c/u aprox.



INGREDIENTES

Mini alfajor

Tegral Sable	500 g
Margarina	200 g
Huevos	75 g
Dulce de Leche Repostero (Puratos)	315 g
Carat Coverliq Semiamargo	100 g
Carat Coverliq Blanco	100 g

Mini budín de chocolate

Tegral Satin Cream Cake Chocolate o Vainilla	500 g
Huevo	175 g
Agua	125 g
Aceite	100 g

Mini brownie

Tegral Brownie Tradicional	1000 g
Huevos	300 g
Aceite	260 g

PROCEDIMIENTO

Mini alfajor

- Colocar todos los ingredientes en el bowl de la batidora, y mediante la paleta mezclar hasta obtener una masa lisa y homogénea.
- Estirar la masa y cortar tapitas circulares de 3 cm de diámetro. Colocar en placas y hornear +/- 10 minutos a 170°C.
- Finalmente bañar con la línea de chocolates **Carat Coverliq**.

Mini budín de chocolate

- En el bowl de una batidora colocar los ingredientes líquidos: huevos, agua y aceite.
- Luego añadir **Tegral Satin Cream Cake Chocolate o Vainilla** y mediante una paleta mezclar hasta obtener homogeneidad en el batido.
- Colocar dentro de una manga y depositar el batido en moldes de mini budines. Finalmente hornear +/- 20 minutos a 160°C.

Mini brownie

- En el bowl de una batidora colocar **Tegral Brownie Tradicional**, huevos y aceite.
- Batir con paleta durante 5 minutos en velocidad media, hasta integrar por completo.
- Verter el batido en placas rectangulares de 30 cm x 20 cm y realizar bizcochos de 1 cm de altura.
- Hornear a 180°C por espacio de +/- 18 a 20 minutos.

CAJA

Desayuno



Masa seca

Tegral Sable	500 g
Margarina	200 g
Huevos	75 g
Carat Coverliq Semiamargo	100 g
Carat Coverliq Blanco	100 g

Pan de queso

Easy Pan de Queso	500 g
Agua	200 g
Huevos	200 g
Queso rallado	200 g

Masa seca

- Colocar todos los ingredientes en el bowl de la batidora, y mediante la paleta mezclar hasta obtener una masa lisa y homogénea.
- Estirar la masa y cortar con cortante deseado. Colocar en placas y hornear +/- 10 minutos a 170°C.
- Finalmente bañar con la línea de chocolates **Carat Coverliq**.

Pan de queso

- Mezclar **Easy Pan de Queso** con el queso en velocidad lenta hasta homogeneizar.
- Agregar los huevos, agua y mezclar por 2 minutos hasta obtener una masa lisa y uniforme.
- Cortar bollos de 15 g y hornear 210°C sin vapor durante 10 minutos.



TIPS & TRUCOS

- Al combinar los alfajores, budines, brownies, masas secas de corte y pan de queso, se obtienen cajas totalmente novedosas y netamente artesanales.

Armado

- Disponer de una caja para desayuno y dentro colocar: mini alfajores, mini budines, mini brownies, masas secas de corte y pan de queso.



Letter Cake MAMÁ



Rendimiento:

• 4 tortas (MA) de 328 g c/u. – 8 letras de 164 g c/u.

INGREDIENTES

Base. Masa sable

Tegral Sable	500 g
Margarina	200 g
Huevos	75 g

Relleno (Dulce de leche)

Dulce de Leche Repostero (Puratos)	250 g
------------------------------------	-------

Decoración

Chantypak	250 g
Mini macaron	30 g
Flores comestibles	1 g
Frambuesas	1 g
Plaquetas de chocolate	5 g

PROCEDIMIENTO

Base. Masa sable

- Mezclar con paleta **Tegral Sable** junto con la margarina, 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. Mediante una regla y un cuchillo, cortar la masa hasta formar la palabra (MA).
- Colocar las letras sobre una placa y hornear +/- 15 minutos a 160°C.
- Post cocción reservar hasta utilizar.

Relleno (Dulce de leche)

- Disponer de una manga con boquilla lisa y dentro colocar **Dulce de Leche Repostero (Puratos)**.
- Reservar hasta utilizar.

Decoración

- Batir la crema **Chantypak** hasta obtener emulsión y consistencia.
- Colocar dentro de una manga con boquilla lisa y mantener en cámara de frío hasta utilizar.
- Disponer de mini macaron, flores comestibles, frambuesas y finas decoraciones en chocolate.
- Reservar hasta utilizar.

Armado

- Disponer de las letras de masa sable ya horneadas.
- Mediante una manga realizar pompones con dulce de leche y encimar la segunda letra de masa sable.
- Posteriormente y como decoración, realizar pompones con la crema batida hasta lograr la altura deseada.
- Finalmente decorar la superficie de cada letra con mini macaron, flores comestibles, frambuesas y finas decoraciones elaboradas con chocolate **Carat Coverlux Blanco**.



TIPS & TRUCOS

- Al combinar **Dulce de Leche Repostero (Puratos)** con la crema **Chantypak** y masa sable horneada, obtendremos textura, sabor y color en la especialidad. Tortas (MA) cake totalmente novedosas y netamente artesanales.

TORTA

Carrot Cake



Rendimiento:

- 2 unidades de 1700 g c/u aproximadamente.

INGREDIENTES

Biscochos carrot cake

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

Relleno (Crema de queso)

Manteca pomada	180 g
Azúcar impalpable	285 g
Queso crema consistente	450 g
Bavarois Neutro	150 g
Leche	150 g

Crocante de nuez

Nueces	200 g
Azúcar	50 g
Claras de huevo	50 g

PROCEDIMIENTO

Biscochos carrot cake

- En el bowl de una batidora colocar los ingredientes líquidos: huevos, agua y aceite. Posteriormente añadir **Tegral Satin Carrot Cake** y mediante una paleta mezclar 2 minutos hasta obtener un batido homogéneo.
- Verter en moldes circulares de 18 cm de diámetro por 2 centímetros de altura. (Agregar 300 g de batido por molde).
- Finalmente hornear a +/- 165°C por espacio de 10 a 15 minutos.

Relleno (Crema de queso)

- En el bowl de una batidora colocar la manteca pomada, azúcar impalpable y queso crema.
- Luego batir con paleta hasta integrar y cremar por completo.
- Posteriormente hidratar **Bavarois Neutro** con leche y añadir a la 1er preparación.
- Continuar el batido hasta obtener la crema de relleno. Reservar hasta utilizar.

Crocante de nuez

- Mezclar todos los ingredientes, verter sobre una placa con un caucho siliconado y hornear +/- 160°C por espacio de 10 minutos.
- Post cocción trozar y reservar a temperatura ambiente.

TORTA

Carrot Cake

Decoración

Carat Coverlux Blanco	100 g
Colorante naranja liposoluble	0,5 g
Colorante verde liposoluble	0,5 g



TIPS & TRUCOS

- Al combinar el relleno de queso con los bizcochos carrot cake, se obtiene una excelente combinación de sabores y texturas.
- Tortas totalmente innovadores y artesanales.

Decoración

- Fundir **Carat Coverlux Blanco** a 40°C y dividir en dos bowl.
- A cada chocolate agregarle un color y homogeneizar con mixer.
- Disponer de dos mangas y en cada una depositar los chocolates coloreados.
- Contemplar moldes plásticos con el formato de mini zanahorias y por medio de las mangas, aplicar los chocolates.
- Solidificar en cámara de frío y desmoldar

Armado

- Intercalar la crema de queso con los bizcochos carrot cake hasta lograr la altura deseada.
- Colocar la torta en la cámara de frío hasta que tome consistencia.
- Con la ayuda de una espátula, esparcir la crema de queso hasta cubrir la totalidad de la torta.
- Luego alisar los laterales hasta que los bizcochos queden levemente descubiertos.
- Disponer de una manga con boquilla rizada y dentro colocar la crema de queso. Posteriormente realizar pompones en la superficie de la tarta.
- Decorar los laterales inferiores con el crocante de nuez y finalizar con mini zanahorias elaboradas con chocolate **Carat Coverlux Blanco**.



PAVLOVA

Lemon Pie



Rendimiento:

- 28 unidades de 132 g c/u aproximadamente.

INGREDIENTES

Base/Tapas masa sable

Tegral Sable	250 g
Huevos	37,5 g
Margarina	100 g

Merengue seco

Ovablanca	500 g
Agua	200 g
Azúcar impalpable	30 g
Fécula de maíz	20 g

Relleno

Cremfil Silk Limon	2.550 g
---------------------------	----------------

Decoración

Ovablanca (Merengue Seco)	200 g
----------------------------------	--------------

PROCEDIMIENTO

Base/Tapas masa sable

- Colocar todos los ingredientes en el bowl de la batidora y mediante la paleta mezclar hasta obtener una masa lisa y homogénea.
- Estirar y cortar tapas circulares de 5 cm de diámetro. Colocar en latas y cocinar a +/-170°C por espacio de 10 min.
- Post cocción reservar hasta utilizar.

Merengue seco

- En el bowl de una batidora colocar el agua y la premezcla de merengue en polvo **Ovablanca**. Luego batir 10 a 12 minutos a velocidad alta hasta lograr una consistencia firme y manguable. Finalmente agregar azúcar impalpable y la fécula de maíz.; Luego mezclar hasta integrar por completo.
- Disponer de una placa con papel manteca y sobre la misma, ubicar las tapas de masa sable ya cocidas.
- Mediante una manga con boquilla lisa hacer pompones de merengue sobre las tapas de masa sable. Con la ayuda de un sacabocados realizar el orificio en el pompón de merengue y secar en el horno a +/- 80°C por espacio 120 a 180 minutos. Post cocción reservar a hasta utilizar.

Relleno

- Disponer de una manga con boquilla lisa y dentro colocar el relleno **Cremfil Silk Limon**.
- Reservar en cámara de frío hasta utilizar.

Decoración

- Disponer de merengue seco y mediante un cuchillo trozarlo de manera irregular.
- Reservar hasta utilizar.

Armado

- Disponer de los merengues secos con las bases de **Tegral Sable** ya cocidas.
- Mediante una manga aplicar el relleno **Cremfil Silk Limon** en el interior de cada merengue.
- Luego aplicar merengue seco trozado en la superficie de cada individual. Finalmente gratinar y caramelizar cada lemon pie.



TIPS & TRUCOS

- Es conveniente calentar el sacabocados antes de realizar el orificio en el pompón de merengue. De esta manera obtendremos una capsula en la cual aplicar el relleno de limón. Recomendamos secar los merengues en horno suave a 80°C.
- Al combinar la crema de limón con la base sable y el merengue seco, se obtiene una excelente combinación de sabores, texturas y colores. Pavlovas individuales totalmente innovadoras y artesanales

ALFACOOKIE

Carrot Cake



Rendimiento:

- 20 unidades de 110 g aproximadamente.

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.



TIPS & TRUCOS

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

TORTA

Maracuyá



Rendimiento:

- 2 unidades de 1500 g c/u aproximadamente.

INGREDIENTES

Bizcochos de chocolate

Tegral Satin Cream Cake Chocolate	1000 g
Huevos	350 g
Agua	250 g
Aceite	200 g

Relleno. Crema de maracuyá

Bavaois Neutro	100 g
Topfil Maracuyá	200 g
Colorante amarillo	0,5 g
Ambiante	800 g

Decoración

Topfil Maracuyá	100 g
------------------------	--------------



TIPS & TRUCOS

- Al combinar la crema de maracuya con los bizcochos de chocolate, se obtiene una excelente combinación de sabores y texturas.
- Tortas individuales totalmente innovadores y artesanales.

PROCEDIMIENTO

Bizcochos de chocolate

- En el bowl de una batidora colocar los ingredientes líquidos: huevos, agua y aceite. Posteriormente añadir **Tegral Satin Cream Cake Chocolate** y mediante una paleta mezclar 2 minutos hasta obtener un batido homogéneo.
- Verter en moldes circulares de 18 cm de diámetro por 2 centímetros de altura. (Agregar 300 g de batido por molde) Finalmente hornear a +/- 165°C por espacio de 10 a 15 minutos.

Relleno. Crema de maracuyá

- En un bowl calentar **Topfil Maracuyá** y agregar el **Bavaois Neutro**. Luego añadir el colorante amarillo y mezclar con batidor de mano hasta integrar por completo. Finalmente incorporar la crema **Ambiante** a medio batir y mezclar en forma envolvente hasta obtener la crema de maracuyá.
- Reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Decoración

- Colocar **Topfil Maracuyá** dentro de una manga y reservar hasta utilizar.

Armado

- Intercalar la crema de maracuya con los bizcochos de chocolate hasta lograr la altura deseada.
- Colocar la torta en cámara de frío hasta que tome consistencia.
- Con la ayuda de una espátula, esparcir la crema de maracuya hasta cubrir la totalidad de la torta. Luego alisar los laterales hasta que los bizcochos queden levemente descubiertos.
- Disponer de una manga con boquilla rizada y dentro colocar la crema de maracuya.
- Posteriormente realizar pompones en la superficie de la tarta.
- Finalmente decorar con **Topfil Maracuyá**.

TORTA

Macaron



Rendimiento:

- 6 unidades de 250 g c/u aproximadamente.

INGREDIENTES

Batido/tapas de macaron

Ovablanca	250 g
Agua	85 g
Azúcar impalpable talco	250 g
Harina de almendras Patisfrance	250 g
Claros de huevo	85 g

Relleno

Ganache	450 g
Relleno de Frambuesa	150 g

PROCEDIMIENTO

Biscocho de vainilla

- 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)
- En el centro de los ingredientes secos, verter las claras de huevo y mezclar hasta homogenizar.
- 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 10 a 15 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

- Mediante una batidora con paleta, batir **Ganache** durante 5 minutos a velocidad intermedia, hasta lograr una crema untuosa y consistente.
- Colocar dentro de una manga con boquilla rizada y reservar hasta utilizar.
- Disponer de una 2da manga con **Relleno de Frambuesa** y reservar a temperatura ambiente.

Armado

- Disponer de la mitad de un macaron y mediante la 1er manga aplicar **Ganache** dejando un espacio vacío en el centro de la 1er tapa. Posteriormente y como segundo relleno, aplicar Vivafil Frambuesa en el centro de la especialidad y encimar la 2da tapa hasta obtener la torta macaron.
- Para la decoración aplica **Ganache** en la superficie de cada macaron y finalizar con frambuesas.



TIPS & TRUCOS

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

TORTA

de Manzana Plant Based



Rendimiento:

- 5 unidades de 788 g c/u aproximadamente.

INGREDIENTES

Bizcocho Plant Based

Tegral Satin Plant Based	1000 g
Agua	470 g
Aceite	220 g

Relleno (Manzanas)

Topfil Manzana	1250 g
-----------------------	---------------

Crumble

Tegral Satin Plant Based	200 g
Azúcar	200 g
Harina	200 g
Ambiante	300 g

Decoración

Azúcar impalpable	100 g
-------------------	-------

PROCEDIMIENTO

Bizcocho Plant Based

- En el bowl de una batidora colocar los ingredientes líquidos: agua y aceite. Posteriormente añadir **Tegral Satin Plant Based** mediante una paleta mezclar 2 minutos hasta obtener un batido homogéneo.
- Verter en moldes circulares de 18 cm de diámetro por 2 centímetros de altura. (Agregar 338 g de batido por molde) Finalmente hornear a +/- 165°C por espacio de 12 a 15 minutos.

Relleno (Manzanas)

- Dentro de una manga colocar el relleno frutal **Topfil Manzana** y reservar hasta utilizar.

Crumble

- Mezclar todos los ingredientes secos. Posteriormente agregar la crema **Ambiante** líquida y mezclar hasta obtener el crumble. Disponer de una placa y sobre la misma esparcir el crumble.
- Finalmente hornear a +/- 160°C por espacio de 20/25 minutos. Enfriar a temperatura ambiente y reservar hasta utilizar.

Decoración

- Colocar azúcar impalpable dentro de un cernidor y reservar hasta utilizar.

Armado

- Disponer de los bizcochos realizados con la premezcla **Tegral Satin Plant Based**.
- Posteriormente y sobre la superficie de cada bizcocho aplicar el relleno frutal **Topfil Manzana**.
- Decorar con el crumble horneado y finalizar con azúcar impalpable.



TIPS & TRUCOS

- Al combinar el relleno frutal **Topfil Manzana** con el budín plant based proporcionaremos humedad, esponjosidad, sabor y color en el centro de la especialidad. Por lo tanto, obtendremos tartas de manzanas novedosas y netamente artesanales.



Seguinos en:



Puratos del Uruguay S.A.

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