

# Hecho con Amor

RECETARIO 10 DE MAYO





# PASTEL TRES LECHES CLÁSICO



## COMPOSICIÓN

1. Ambiente Nata
2. Dulcerío lácteo
3. Tegral Pastel Tres Leches

## INGREDIENTES

### BIZCOCHO

Tegral Pastel Tres Leches	500 g
Huevo	250 g
Agua	150 g

### RELLENO

Ambiente Nata	200 g
Frutos rojos	150 g
Harmony Cold Neutro	Cn
Dulcerío Lácteo	800 g



## MÉTODO DE TRABAJO

### BIZCOCHO

En el bowl de batidora con aditamento de globo mezclar todos los ingredientes a velocidad alta por 7 minutos y 1 minuto a velocidad baja.

Depositar en un molde circular.  
Hornear a 150° C por 40 minutos aproximadamente.

### RELLENO

En el bowl de batidora con aditamento de globo montar crema **Ambiente** y reservar.

Una vez que el bizcocho este frío, humectar al 100% con **Dulcerío Lácteo**.

Posteriormente, con ayuda de una espátula colocar crema **Ambiente**, finalmente decorar con frutos rojos y un poco de brillo.





# PASTEL TRES LECHES CREATIVO



## COMPOSICIÓN

1. Ambiente Nata
2. Dulcerío lácteo
3. Tegral Pastel Tres Leches

## INGREDIENTES

### BIZCOCHO

Tegral Pastel Tres Leches	500 g
Huevo	250 g
Agua	150 g

### CREMA DE AMBER

Ambiente Nata	100 g
Belcolade Amber	175 g
Ambiente Nata montada	200 g

## MÉTODO DE TRABAJO

### BIZCOCHO

En el bowl de batidora con aditamento de globo mezclar todos los ingredientes a velocidad alta por 7 minutos y 1 minuto a velocidad baja.

Depositar en un molde rectangular o una plancha. Hornear a 150° C por 40 minutos aproximadamente.

### CREMA DE AMBER

Realizar una ganache; calentar crema **Ambiente nata** añadir el chocolate y mezclar hasta homogeneizar.

Añadir la ganache a 35° C a la crema montada, depositar en una manga con duya lisa para decorar.

Una vez frío el bizcocho se corta en tres partes iguales, cada capa se humecta al 100% con el jarabe **Dulcerío**, entre capas adicionar una capa de crema de **Belcolade Amber** y decorar con smookees de caramelo y flores comestibles.





# PASTEL TRES LECHES SALUDABLE



## COMPOSICIÓN

1. Ambiente Nata
2. Dulcerío lácteo
3. Tegral Pastel Tres Leches

## INGREDIENTES

### BIZCOCHO

Tegral Pastel Tres Leches	500 g
Huevo	250 g
Agua	150 g

### RELLENO

Ambiente Nata	350 g
Blueberry	175 g
Harmony Cold Neutro	Cn

## MÉTODO DE TRABAJO

### BIZCOCHO

En el bowl de batidora con aditamento de globo mezclar todos los ingredientes a velocidad alta por 7 minutos y 1 minuto a velocidad baja.

Depositar en un molde rectangular o una plancha. Hornear a 150° C por 40 minutos aproximadamente.

### RELLENO

Montar crema **Ambiente**.

Una vez frío el bizcocho cortar en dos partes iguales, cada capa se humecta al 80% con el jarabe **Dulcerío**, posteriormente rellenar con una capa de crema **Ambiente**, finalmente añadir blueberry como relleno, porcionar y decorar.





# PASTEL TRES LECHES SUSTENTABLE



## COMPOSICIÓN

1. Ambiente Nata
2. Dulcerío lácteo
3. Tegral Pastel Tres Leches
4. Fruitfil fresa

## INGREDIENTES

### BIZCOCHO

Tegral Pastel Tres Leches	500 g
Huevo	500 g
Agua	200 g

### RELLENO

Ambiente Nata	250 g
Fruitfil fresa	200 g
Deli Cheesecake	100 g

## MÉTODO DE TRABAJO

### BIZCOCHO

En el bowl de batidora con aditamento de globo mezclar todos los ingredientes a velocidad alta por 7 minutos y 1 minuto a velocidad baja.

Depositar en un molde rectangular o una plancha. Hornear a 150° C por 40 minutos aproximadamente.

### RELLENO

Semimontar la crema **Ambiente** a velocidad media, añadir Deli Cheesecake y mezclar hasta homogeneizar.

### ENSAMBLE

Una vez frío el bizcocho porcionar en 3 partes iguales. Posteriormente con ayuda de un aro hacer una circunferencia con fresas frescas.

En una manga colocar una capa de crema, después bizcocho y lo humectamos al 100%. Colocar otra capa crema y **Fruitfil** fresa, repetir el paso, desmoldar y decorar.







¿Interesado en este u otros de nuestros productos?  
***¡Pregunta a tu representante de ventas hoy!***



¡Búscanos como puratosmexico!  
**[www.puratos.com.mx](http://www.puratos.com.mx)**

Puratos de México S.A. de C.V.  
Oriente 5, Número 6 Manzana VIII Lote 2  
Zona Industrial - Tizayuca, Hgo. -C.P. 43804  
Tel. 779796 9201 - Atención a clientes: 8005008500