



Sabor que
Emociona

Tegral Satin Cream Cake

En Puratos estamos convencidos que la pastelería constituye uno de los grandes placeres de la vida. Sea cual sea la ocasión, una reunión, un cumpleaños o una celebración especial. En este recetario encontrará la receta que busca para inspirarse.

Aquí podrá elegir desde la exótica combinación de los pequeños pasteles para animar un té vespertino, una sofisticada tarta de chocolate o alguna creativa combinación para hacer de cada momento algo muy especial, todo elaborado por expertos y evaluado por consumidores.

Con nuestras recetas no le faltarán ideas.

*Deseamos que la experiencia sea todo un **deleite**...*



Completamente Diferente

Galletín Praliné



Batido:

Tegral Satin Creme Cake Vanilla	1 kg
Fécula de maíz	400 gr
Huevo	600 gr
Yemas	150 gr
Belcolade Praliné	100 gr

Incorporar todos los ingredientes con la paleta.
Batir por 5 minutos en velocidad media.
Con manga y duya lisa, cortar piezas de 40 gr en charola con papel encerado.
Hornear a 180 grados por aproximadamente 18 minutos.
Dejar enfriar las piezas.

Decoración:

Crema Ambiante batida	30 gr
Belcolade Praliné	5 gr
Fresas	15 gr
Figuras de chocolate	

Escudillar la crema **Ambiante** con duya rizada y colocar dos galletas en los laterales.
Rayar con el **Belcolade Praliné** y terminar con las fresas y las figuras de chocolate.

Nieve y Fuego

Le Circus Tarte

Batido:

Tegral Satin Creme Cake Vainilla	1 kg
Huevo	350 gr
Agua	250 ml
Aceite	300 ml
Jugo de naranja	100 ml

Batir con la paleta el **Tegral Satin Creme Cake Vainilla**, el agua y el huevo por 5 minutos en 2ª velocidad. Agregar el aceite y batir 2 minutos más.

Mezclar 250 gr de batido con el jugo de naranja, verter en un aro de 12 cm y hornear a 180 grados por 25 minutos. Dejar enfriar.

Mousse:

Chantypak	100 g
Belcolade Blanco	60 g
Fruitfil Frambuesa	60 g

Batir **Chantypak** hasta que duplique su volumen. Agregue en forma envolvente el chocolate fundido a 45 grados y el **Fruitfil Frambuesa**. Depositar en un molde de media esfera y congelar.

Decoración:

Azúcar Glass

Harmony Cold Neutro

Colorante rojo

Plaquitas de chocolate

Decorar el panqué con azúcar glass y el mousse de frambuesa previamente abrigantado con el **Harmony Cold Neutro** teñido de rojo y una plaquita de chocolate.



Explosión de sabor

Petit Caramel



Bizcochuelo chocolate:

Tegral Satin Creme Cake Chocolate	500 gr
Huevo	275 gr
Agua	138 gr
Aceite	150 gr

Batir todos los ingredientes por 1 minuto en 1ª velocidad y 5 minutos en media. Verter 200 gr en un molde de raquet y hornear a 180 grados por 15 minutos

Bizcochuelo Vainilla:

Harina blanca	120 gr
Azúcar	125 gr
Yemas	4 piezas
Claros de huevo	4 piezas
Vainilla	10 gr

Batir las yemas con la mitad de azúcar.

Batir las claras a punto de turrón agregando el resto del azúcar poco a poco. Incorporar poco a poco la harina y la vainilla. Ya incorporado, agregar en forma envolvente las yemas. Verter 100 gr de batido en un molde de raquet y hornear a 180 grados por 15 minutos.

Crema de Caramelo:

Azúcar	112 gr
Sal	1 pizca
Leche	165 gr

Belcolade blanco

Caramelizar en una cacerola el azúcar, una vez lista agregar la leche y sal. Cuando empiece a evaporar incorporar el chocolate. Dejar enfriar.

Crema de chocolate:

Crema Ambiante	300 gr
Belcolade	300 gr

Calentar la crema **Ambiante** y disolver el chocolate en ella. Dejar enfriar.

Calar los bizcochuelos con jarabe de azúcar y licor e intercalarlos con crema de chocolate. Terminar con la crema de caramelo y decorar al gusto.

Exótica Combinación

Sara Chocolate

Batido Chocolate:

Tegral Satin Creme Cake Chocolate	1kg
Huevo	400 gr
Agua	300 ml
Aceite	300 ml

Se incorporan y baten los ingredientes juntos por 7 minutos en velocidad media con paleta.

Verter 650 gr del batido en un molde de 18 cm.

Hornear de 45 a 50 minutos a 160 grados.

Permitir enfriar y abrillantar con **Harmony Cold Neutro**.

Decoración:

Frutas al gusto

Harmony Cold Neutro

Decorar con la fruta y abrillantar con **Harmony Cold Neutro**.



Para Cho-pear

Sushi Cake Zarzamora



Batido:

Tegral Satin Creme Cake Vainilla	1 kg
Huevo	350 gr
Agua	250 ml
Aceite	300 ml

Sushi Cake:

Frutfil zarzamora	180 gr
Belcolade Oscuro	80 gr

Batir el **Tegral Satin Creme Cake Vainilla** con agua y huevo por 5 minutos con la paleta en 2da velocidad. Agregar el aceite y batir 2 minutos más. Elaborar una biscuit de 600 gr de **Tegral Satin Creme Cake Vainilla** y hornearlo a 180 grados por 10 minutos. Rellenar con 180 gr **Frutfil Zarzamora** y envolver.

Decoración:

Decorar el sushi cake con azúcar glass y cocoa como se muestra.

Una tarde de Verano

Tarta Mimí

Costra:

Tegral Satin Creme Cake Vainilla	600 gr
Aristo Cake	180 gr
Almendras molidas	100 gr

Se mezclan todos los ingredientes hasta obtener una pasta, se extiende y se forra un molde para tarta.

Batido vainilla

Tegral Satin Creme Cake Vainilla	1 kg
Huevo	400 gr
Agua	300 gr
Aceite	300 gr

Se incorporan y baten los ingredientes juntos por 7 minutos en velocidad media con paleta.

Verter en el molde 650 gr de batido y hornear a 160 grados de 45-50 minutos.

Dejar enfriar y espolvorear con azúcar glass

Decoración:

Frutas al gusto

Harmony Cold Neutro

Decorar con la fruta y abrillantar con **Harmony Cold Neutro**.



Cubilete de Chocolate



Batido:

Tegral Satin Creme Cake Chocolate	1kg
Huevo	400 gr
Agua	300 ml
Aceite	300 ml

Se incorporan y baten los ingredientes juntos por 7 minutos en velocidad media con paleta. Verter 40 gr del batido en moldes previamente engrasados. Hornear a 150 grados por 20 minutos y dejar enfriar.

Decoración:

Frutas al gusto

Harmony Cold Neutro

Dejar enfriar y abrillantar con **Harmony Cold Neutro** y decorar al gusto.

¡De Moda!

Chocolatín Cupcake

Batido chocolate:

Tegral Satin Creme Cake Chocolate	1kg
Huevo	400 gr
Agua	300 ml
Aceite	300 ml

Se incorporan y batan los ingredientes juntos por 7 minutos en velocidad media con paleta.

Llenar con 45 gr de batido los moldes con capacillos.

Hornear a 180 grados por 20 minutos y dejar enfriar.

Decoración:

Harmony Cold Neutro

Círculos de chocolate blanco

Crema Ambiente batida

Viruta de chocolate

Pegar con **Harmony Cold Neutro** una placa de chocolate y decorar con la **Crema Ambiente** y viruta de Chocolate.



Sinfonía Bicolor



Batidos:

Tegral Satin Creme Cake Chocolate 500 gr

Tegral Satin Creme Cake Vainilla 500 gr

Huevo 400 gr

Agua 300 ml

Aceite 300 ml

Se incorporan y baten los ingredientes para cada batido por 7 minutos en velocidad media con paleta.

En una charola para plancha con raketet engrasada, ducar batido vainilla y chocolate formando un efecto de estambre o mármol, cuidando que el batido chocolate quede en el centro.

Espolvorear con crumble.

Hornear a 180 grados por 45 minutos.

Dejar enfriar y cortar la plancha en 6 partes.

Decorar al gusto.

Ligero y Delicado

Tarta de Yoghurt

con frutos

Batido:

Tegral Satin Creme Cake Vanilla	1 kg
Huevo	350 gr
Yoghurt natural	1 kg
Arándanos, frambuesas, zarzamoras	

Se incorporan todos los ingredientes juntos por 5 minutos en velocidad media con paleta. Verter en los moldes con el forro. Hornear a 180 grados por aproximadamente 35 minutos .

Decoración:

Crema Ambiente batida	20 gr
Harmony Cold Neutro	20 gr
Fresas y zarzamora	150 gr

Decorar con la crema **Ambiente**.
Acomodar los frutos y abrillantarlos con **Harmony Cold Neutro**.



Woopie Cup



Batido:

Tegral Satin Creme Cake Chocolate	1kg
Huevo	400 gr
Agua	300 ml
Aceite	300 ml

Se incorporan y baten los ingredientes juntos por 7 minutos en velocidad media con paleta.

En una charola con silpak, cortar con la duya woopies de 25 gr.

Hornear a 180 grados por 12 minutos y dejar enfriar.

También puedes utilizar el batido de vainilla.

Jarabe Ligero:

Agua	1 lt
Azúcar	400 gr
Manzana troceada	1 pza

Hervir todos los ingredientes hasta que la manzana esté bien cocida, colar y dejar enfriar.

En un vaso liso poner 25 gr de jarabe ligero, un woopie y con ayuda de una manga colocamos un bombón de **Chantypak** y sobre esta 1 moneda de chocolate. Decorar con 1 frambuesa.

Para Bailar de Alegría

Timbal

Batido:

Tegral Satin Creme Cake Vainilla	1 kg
Huevo	400 gr
Agua	300 ml
Aceite	300 ml

Se incorporan y baten los ingredientes juntos por 7 minutos en velocidad media con paleta.

Verter 50 gr de batido en moldes de silicón en forma de timbal.

Hornear a 150 grados por 20 minutos y dejar enfriar.

Decoración:

Decorar con un rosetón de **Chantypak**



Un Gusto Culposo

Bombón Sorpresa



Batido :

Tegral Satin Creme Cake Chocolate	1 kg
Huevo	400 gr
Agua	300 ml
Aceite	300 ml

Se incorporan y baten los ingredientes juntos por 7 minutos en velocidad media con paleta.

En un molde de silicón con forma de timbal y con ayuda de una manga, depositar 25 gr de batido de chocolate y hornear a 150 grados por 15 min.

Una vez frío, tramearlos con **Belcolade** semi amargo, previamente atemperado y colocarlos sobre un transfer hasta que sequen y despegarlos.

Combinación Irresistible

Verrin

Batido :

Tegral Satin Creme Cake Vainilla	1 kg
Huevo	400 gr
Agua	300 ml
Aceite	300 ml

Se incorporan y baten los ingredientes juntos por 7 minutos en velocidad media con paleta.

Verter en una charola.

Hornear a 180 grados por 45 minutos, dejar enfriar y cortar en cubitos.

Crema de Chocolate:

50 gr de **Chantypak**

40 gr **Belcolade** blanco

Fundir el chocolate y mezclarlo con **Chantypak** hasta que se incorporen perfectamente, aplicar la crema de chocolate en una copa y decorar con cubitos de **Tegral Satin Creme Cake Vainilla** y fruta.



Woooooopie, Woopie, Woopie pies

Woopie Pie Chocolate

Batido:

Tegral Satin Creme Cake Chocolate	1kg
Huevo	400 gr
Agua	300 ml
Aceite	300 ml

Se incorporan y batan los ingredientes juntos por 7 minutos en velocidad media con paleta.

Utilizar el batido de chocolate y con ayuda de una manga y duya lisa formar woopies de 20 gr c/u y hornear sobre tapete de silicón y hornear a 180 grados por 8 minutos.

Crema de Chocolate:

50 gr de Chantypak
40 gr Belcolade de leche

Fundir el chocolate y mezclarlo con **Chantypak** hasta que se incorporen perfectamente, una vez fríos pegar con chocolate uno con otro y decorar con chocolate rayado.

Alegría y Diversión

Whoopie Pies Rellenos

Batido Chocolate o Vainilla:

Tegral Satín Creme Cake	1kg
Huevo	400 gr
Agua	300 ml
Aceite	300 ml

Se incorporan y baten los ingredientes juntos por 7 minutos en velocidad media con paleta.

Cortar piezas de 25 gr sobre un tapete de silicón.

Hornear a 180 grados por 8 minutos. Dejar enfriar.

Rellenar y pegar dos piezas con **Chantypak** batida, fresas y zarzamoras.

Decorar con una plaquita de chocolate.



Los Clásicos

Muffins

Batido :

Tegral Satin Creme Cake Vainilla	1 kg
Huevo	400 gr
Agua	300 ml
Aceite	300 ml
Frutos secos	300 gr

Se incorporan los ingredientes excepto los frutos secos y baten por 7 minutos en velocidad media con paleta.

Se incorporan los frutos secos.

Llenar con 110 gr de batido los moldes con capacillos.

Cortar en una placa de muffins las piezas.

Se espolvorean con un poco de los mismos frutos.

Hornear a 180 grados por 25 minutos y dejar enfriar.

El Mejor sabor

Cup Cake Vainilla

Batido :

Tegral Satín Creme Cake Vainilla	1 kg
Huevo	400 gr
Agua	300 ml
Aceite	300 ml

Se incorporan y baten los ingredientes juntos por 7 minutos en velocidad media con paleta.

Llenar con 70 gr de batido los moldes con capacillos.

Hornear a 180 grados por 25 minutos y dejar enfriar.

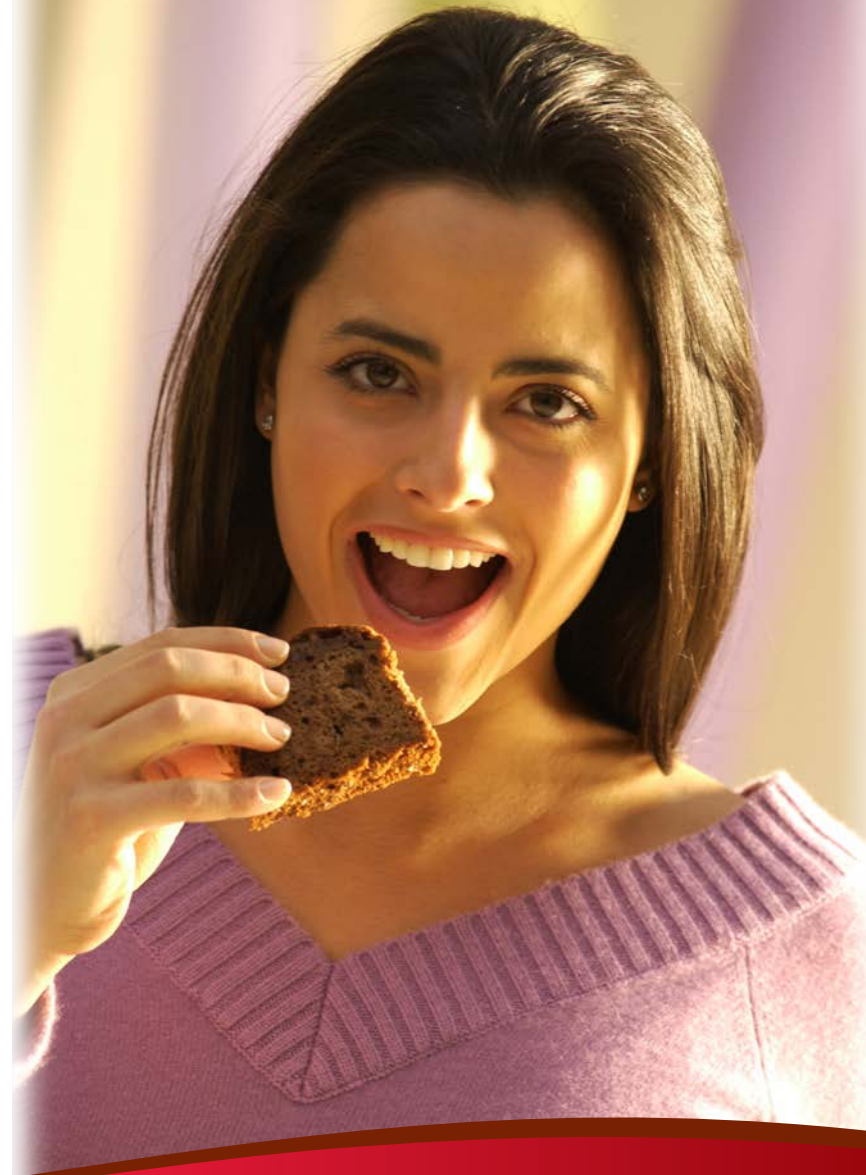
Decorar con una moneda de chocolate, rosetón de **Chantypak** batida y una fresa brillantada.



Tegral Satin Cream Cake



*¡Sabor y aroma
irresistibles
con una textura
espectacular!*



www.puratos.com.mx

Síguenos en:  PuratosMexico  @Puratosmexico

Atención a Clientes: 01 800 500 8 500

