

RECETARIO

Hecho
con

AMOR
para mamá



ÍNDICE

- 2 : **MOUSSE** de Vainilla y Manzana
- 4 : **CHOCOMOTHER**
- 6 : **DELICIA** de Frutos del Bosque
- 8 : **DULZURA** de Cajeta
- 10 : **TARTA de BERRIES**
- 12 : **PASTEL** de Pistache
- 14 : **CAKE** Capuccino
- 16 : **PASTEL TRES LECHES** Frutos del Bosque
- 18 : **PANQUÉ** de Limón
- 20 : **PANQUÉ** de Plátano
- 22 : **PASTEL TRES LECHES** Clásico
- 24 : **BESO de ÁNGEL** Creativo
- 26 : **PASTEL LEMON CURD** Creativo
- 28 : **PASTEL TRES LECHES** Sustentable
- 30 : **VERRINE TRES LECHES** Saludable

MOUSSE

de Vainilla y Manzana



COMPOSICIÓN

- Bizcocho
- Jarabe
- Relleno
- Decoración



INGREDIENTES

Bizcocho	g
Tegral Pastel Tres Leches	500
Huevo	250
Agua	150
Jarabe Tres Leches	g
Dulcerío Lácteo	500
Mousse de Vainilla	g
Ambiente Nata	175
Deli Cheesecake	c/n
Belcolade Blanco	118
Masa de grenetina	118
Ambiente Nata Montada	438
Vaina de vainilla	1
Relleno	g
Fruitfil Manzana	500
Espejo	g
Belcolade Blanco	180
Leche condensada	140
Azúcar blanca	180
Glucosa	180
Agua	100
Harmony Cold Neutro	80
Masa de gelatina	80
Colorante	c/n

PROCEDIMIENTO

- Base**
- **Mezclado de los ingredientes:** Colocar todos los ingredientes en el tazón de la batidora, comenzando con los líquidos. Utilizar el aditamento de globo y trabajar la mezcla a velocidad baja durante 1 minuto, luego incrementar a velocidad alta durante 6 minutos y finalizar con 1 minuto adicional a velocidad baja.
 - **Vertido de la mezcla:** Verter la mezcla uniformemente sobre molde circular. Hornear a 150 °C durante aproximadamente 40 minutos
 - **Desmoldado:** Retirar del horno y desmoldar cuidadosamente.
 - **Porcionado:** Una vez que el bizcocho esté completamente frío, dividirlo en tres partes iguales.

- Jarabe Tres Leches**
- Agitar Dulcerío Lácteo.
 - Conservar la preparación para su uso posterior en la humectación del bizcocho.

- Mousse**
- **Ganache:** Calentar Crema Ambiente junto con Belcolade blanco hasta fundir y homogeneizar los ingredientes, adicionar masa de grenetina y Deli Cheesecake con ayuda de una licuadora de inmersión mezclar los ingredientes.
 - **Montado de la crema:** Batir la crema para montar a velocidad media hasta alcanzar una consistencia firme y estable.
 - **Incorporación de ingredientes:** Añadir de manera envolvente la ganache a la crema montada, utilizando una espátula para preservar su textura aireada. Mezclar cuidadosamente hasta obtener una preparación homogénea.

- Base**
- Usar de manera directa Fruitfil Manzana como relleno.

- Relleno**
- **Incorporación de ingredientes:** Calentar agua, glucosa y azúcar hasta romper hervor. En un bowl agregar el resto de los ingredientes e incorporar la mezcla anterior caliente. Agregar color, con ayuda de una licuadora de inmersión homogeneizar el glaseado y reservar.
 - **Ensamble y decoración:** En un Aro de 20 cm verter una capa de mousse, sobre esta, una capa de fruitfil manzana y una más de mousse. Finalmente colocar un disco de bizcocho ligeramente enlechado. Llevar al congelador. Desmoldar y cubrir con el baño espejo. Decorar con una rosa de chocolate y macarons.



COMPOSICIÓN

- Bizcocho
- Relleno
- Decoración



INGREDIENTES

Bizcocho	g
Tegral Satin Creme Cake Chocolate	500
Huevo	200
Agua	200
Aceite	150

Ganache de Chocolate	g
Chocolanté 58%	500
Ambiente Nata	500
Mimetic	50

PROCEDIMIENTO

- Cake Chocolate**
- **Mezclado de los ingredientes:** Colocar todos los ingredientes en el tazón de la batidora, comenzando con los líquidos. Utilizar el aditamento de paleta y trabajar la mezcla a velocidad baja durante 1 minuto, luego incrementar a velocidad media durante 6 minutos.
 - **Vertido de la mezcla:** Verter la mezcla uniformemente sobre molde circular. Hornear a 150 °C durante aproximadamente 40 minutos.
 - **Desmoldado:** Retirar del horno y desmoldar cuidadosamente.
 - **Porcionado:** Una vez que el bizcocho esté completamente frío, dividirlo en tres partes iguales.

- Ganache de Chocolate**
- **Ganache:** Calentar Crema Ambiente junto con Chocolanté hasta fundir y homogeneizar los ingredientes, con ayuda de una licuadora de inmersión mezclar los ingredientes.

- Relleno**
- **Ensamble y decoración:** Disponer las tres capas de bizcocho rellenar con la ganache entre cada capa, cubrir con la misma ganache. Decorar con frutos rojos.

DELICIA

de Frutos del Bosque



COMPOSICIÓN

- Bizcocho
- Relleno
- Decoración



INGREDIENTES

Bizcocho	g
Tegral Satin Creme Cake Chocolate	500
Huevo	200
Agua	200
Aceite	150
Relleno	g
Fruitfill Fresa	500
Mousse de chocolate	g
Chocolanté 58%	200
Ambiente Nata	250
Ambiente Nata Líquida	200
Masa de gelatina	50
Espejo	g
Belcolade Blanco	180
Leche condensada	140
Azúcar blanca	180
Glucosa	180
Agua	100
Harmony Cold Neutro	80
Masa de gelatina	80
Colorante	c/n

PROCEDIMIENTO

- Base**
- **Mezclado de los ingredientes:** Colocar todos los ingredientes en el tazón de la batidora, comenzando con los líquidos. Utilizar el aditamento de paleta y trabajar la mezcla a velocidad baja durante 1 minuto, luego incrementar a velocidad media durante 6 minutos.
 - **Vertido de la mezcla:** Verter la mezcla uniformemente sobre molde circular. Hornear a 150 °C durante aproximadamente 40 minutos
 - **Desmoldado:** Retirar del horno y desmoldar cuidadosamente.
 - **Porcionado:** Una vez que el bizcocho esté completamente frío, dividirlo en tres partes iguales.

- Base**
- Usar de manera directa Fruitfil en un molde de media esfera y congelar.

- Ganache de chocolate**
- **Ganache:** Calentar Crema Ambiente junto con Chocolanté hasta fundir y homogeneizar los ingredientes, con ayuda de una licuadora de inmersión mezclar los ingredientes.
 - **Montado de la crema:** Batir la crema para montar a velocidad media hasta alcanzar una consistencia firme y estable.
 - **Incorporación de ingredientes:** Añadir de manera envolvente la ganache a la crema montada, utilizando una espátula para preservar su textura aireada. Mezclar cuidadosamente hasta obtener una preparación homogénea.

- Relleno**
- **Incorporación de ingredientes:** Calentar agua, glucosa y azúcar hasta romper hervor. En un bowl agregar el resto de los ingredientes e incorporar la mezcla anterior caliente. Agregar color, con ayuda de una licuadora de inmersión homogeneizar el glaseado y reservar.
 - **Ensamble y decoración:** En un molde circular colocar una capa de mousse, el inserto de Fruitfil Fresa, una capa de mousse y cerrar con una capa de bizcocho, congelar por 2 horas. Desmoldar y bañar con el espejo, decorar con Ambiente montada y filigrana de chocolate.

DULZURA

de Cajeta



COMPOSICIÓN

- Bizcocho
- Relleno
- Decoración



INGREDIENTES

Bizcocho

Tegral Satin Creme Cake Chocolate	500 g
Huevo	200 g
Agua	200 g
Aceite	150 g

Crema de cajeta

Cremfil cajeta	500 g
Ambiente Nata	500 g
Deli Cheesecake	50 g

PROCEDIMIENTO

Base

- **Mezclado de los ingredientes:** Colocar todos los ingredientes en el tazón de la batidora, comenzando con los líquidos. Utilizar el aditamento de paleta y trabajar la mezcla a velocidad baja durante 1 minuto, luego incrementar a velocidad media durante 6 minutos .
- **Vertido de la mezcla:** Verter la mezcla uniformemente sobre molde circular. Hornear a 150°C durante aproximadamente 40 minutos.
- **Desmoldado:** Retirar del horno y desmoldar cuidadosamente.
- **Porcionado:** Una vez que el bizcocho esté completamente frío, dividirlo en tres partes iguales.

Relleno

- **Montado de la crema:** Batir la crema para montar a velocidad media hasta alcanzar una consistencia firme y estable.
- **Incorporación de ingredientes:** Añadir de manera envolvente el resto de los ingredientes a la crema montada, utilizando una espátula para preservar su textura aireada. Mezclar cuidadosamente hasta obtener una preparación homogénea.

Ensamble y decoración

- Dividir en 3 discos el bizcocho de chocolate .
- Aplicar una fina capa de Cremfil cajeta y sobre esta agregar crema de cajeta.
- Cubrir con crema de cajeta.
- Decorar con frutas de estación, filigranas de chocolate y flores naturales.

TARTA de BERRIES



COMPOSICIÓN

- Base
- Relleno
- Decoración

INGREDIENTES

Base	g
Patacrout	500
Huevo	50
Mimetic	200
Harina	50

Bizcocho	g
Tegral Satin Creme Cake Vainilla	1000
Huevo	350
Agua	300
Aceite	300

Cremoso vainilla	g
Freshfil Vainilla	150
Fruitfil Frambuesa	20
Ambiente Nata Montada	

PROCEDIMIENTO

- Base**
- En el bowl de batidora con aditamento de paleta acremar Mimetic, añadir polvos; trabajar hasta obtener punto de arena.
 - Añadir huevo y mezclar hasta obtener una pasta. Laminar a 2 mm de grosor, forrar molde de tarta.
 - En un tapete perforado, hornear a 180 °C por 12 minutos.

- Bizcocho**
- En el bowl de batidora añadir todos los ingredientes iniciando por líquidos, con aditamento de paleta trabajar a velocidad baja por 1 minuto, 6 minutos a velocidad media y 1 minuto a velocidad baja añadiendo poco a poco el aceite.
 - Depositar mezcla en la base de tarta precocida.
 - Rellenar con Fruitfil Fresa y ciruelas.
 - Hornear a 170 °C por 30 minutos.

- Cremoso**
- Incorporar todos los ingredientes de manera envolvente hasta obtener una mezcla tersa.

- Ensamble y decoración**
- Colocar sobre la base de tarta una capa de bizcocho, enseguida una capa de Fruitfil Frambuesa, rellenar con el cremoso de vainilla.
 - Decorar con ambiente monatda filigrana y frutos frescos.





COMPOSICIÓN

- Bizcocho
- Jarabe
- Relleno
- Decoración



INGREDIENTES

Bizcocho	g
Tegral Pastel Tres Leches	500
Huevo	250
Agua	150

Jarabe Tres Leches	g
Dulcerío Lácteo	500

Diplomática de pistache	g
Finesse	250
Leche	500
Arome Pistache	118
Ambiente Nata Montada	500

Espejo	g
Belcolade Blanco	180
Leche condensada	140
Azúcar blanca	180
Glucosa	180
Agua	100
Harmony Cold Neutro	80
Masa de gelatina	80
Colorante verde	c/n

PROCEDIMIENTO

- Base**
- **Mezclado de los ingredientes:** Colocar todos los ingredientes en el tazón de la batidora, comenzando con los líquidos. Utilizar el aditamento de globo y trabajar la mezcla a velocidad baja durante 1 minuto, luego incrementar a velocidad alta durante 6 minutos y finalizar con 1 minuto adicional a velocidad baja.
 - **Vertido de la mezcla:** Verter la mezcla uniformemente sobre molde circular. Hornear a 150 °C durante aproximadamente 40 minutos.
 - **Desmoldado:** Retirar del horno y desmoldar cuidadosamente.
 - **Porcionado:** Una vez que el bizcocho esté completamente frío, dividirlo en tres partes iguales.

- Jarabe Tres Leches**
- Agitar Dulcerío Lácteo.
 - Conservar la preparación para su uso posterior en la humectación del bizcocho.

- Mousse**
- **Crema pastelera:** Calentar la leche con ayuda de una licuadora de inmersión adicionar Arome Pistache; en el bowl de batidora con aditamento de globo mezclar Finesse y leche hasta obtener una textura cremosa.
 - **Montado de la crema:** Batir la crema para montar a velocidad media hasta alcanzar una consistencia firme y estable.
 - **Incorporación de ingredientes:** Añadir de manera envolvente la crema pastelera a la crema montada, utilizando una espátula para preservar su textura aireada. Mezclar cuidadosamente hasta obtener una preparación homogénea.

- Relleno**
- **Incorporación de ingredientes:** Calentar agua, glucosa y azúcar hasta romper hervor. En un bowl agregar el resto de los ingredientes e incorporar la mezcla anterior caliente. Agregar color, con ayuda de una licuadora de inmersión homogeneizar el glaseado y reservar.
 - **Ensamble y decoración:** Cortar en 3 discos el bizcocho, humectar con Dulcerío. Rellenar entre capas con la diplomática de pistache. Cubrir con una fina capa de crema batida y sobre esta aplicar el baño espejo a 32 °C. Decorar con besos de cremoso de pistache y filigranas de chocolate.



COMPOSICIÓN

- Bizcocho
• Relleno
• Decoración



INGREDIENTES

Table with 2 columns: Ingredient name and weight (g). Rows include Bizcocho, Tegral Satin Creme Cake Vainilla, Huevo, Agua, Aceite, and Café soluble.

Table with 2 columns: Ingredient name and weight (g). Rows include Crema de café, Ambiente Nata, Deli Cheesecake, Concentrado de café, and Chokolanté 34%.

PROCEDIMIENTO

- Base
• Mezclado de los ingredientes: Colocar todos los ingredientes en el tazón de la batidora, comenzando con los líquidos. Utilizar el aditamento de paleta y trabajar la mezcla a velocidad baja durante 1 minuto, luego incrementar a velocidad media durante 6 minutos.
• Vertido de la mezcla: Verter la mezcla uniformemente sobre molde circular. Hornear a 150 °C durante aproximadamente 40 minutos.
• Desmoldado: Retirar del horno y desmoldar cuidadosamente.
• Porcionado: Una vez que el bizcocho esté completamente frío, dividirlo en tres partes iguales.
Ganache de chocolate
• Montado de la crema: Batir la crema para montar a velocidad media hasta alcanzar una consistencia firme y estable.
• Incorporación de ingredientes: Añadir de manera envolvente el resto de los ingredientes a la crema montada, utilizando una espátula para preservar su textura aireada. Mezclar cuidadosamente hasta obtener una preparación homogénea.
• Ensamble y decoración: Cortar en 3 discos el bizcocho. Rellenar entre capas con la crema de café. Cubrir con una fina capa de crema. Decorar con besos de cremoso de pistache y filigranas de chocolate.

Pastel TRES LECHES

Frutos del Bosque



COMPOSICIÓN

- Bizcocho
- Jarabe
- Relleno
- Decoración

INGREDIENTES

Bizcocho	g
Tegral Pastel Tres Leches	500
Huevo	250
Agua	150

Jarabe Tres Leches	g
Dulcerío Lácteo	500

Crema frutos del bosque	g
Ambiente Nata	250
Deli Cheesecake	100
Belcolade Blanco	150
Fruitfil Frambuesa	150
Fruitfil Zarzamora	150

PROCEDIMIENTO

- Base**
- **Mezclado de los ingredientes:** Colocar todos los ingredientes en el tazón de la batidora, comenzando con los líquidos. Utilizar el aditamento de globo y trabajar la mezcla a velocidad baja durante 1 minuto, luego incrementar a velocidad alta durante 6 minutos y finalizar con 1 minuto adicional a velocidad baja.
 - **Vertido de la mezcla:** Verter la mezcla uniformemente sobre molde circular. Hornear a 150 °C durante aproximadamente 40 minutos.
 - **Desmoldado:** Retirar del horno y desmoldar cuidadosamente.
 - **Porcionado:** Una vez que el bizcocho esté completamente frío, dividirlo en tres partes iguales.

- Jarabe Tres Leches**
- Agitar Dulcerío Lácteo.
 - Conservar la preparación para su uso posterior en la humectación del bizcocho.

- Mousse**
- **Montado de la crema:** Batir la crema para montar a velocidad media hasta alcanzar una consistencia firme y estable.
 - **Incorporación de ingredientes:** Añadir de manera envolvente el resto de los ingredientes a la crema montada, utilizando una espátula para preservar su textura aireada. Mezclar cuidadosamente hasta obtener una preparación homogénea.

- Ensamble y decoración**
- Cortar en 3 discos el bizcocho de vainilla, humectar con Dulcerío.
 - Rellenar entre capas con el cremoso de frutos del bosque.
 - Montar crema Ambiente hasta obtener picos estables, cubrir el pastel.
 - Decorar con rosas de crema coloreadas a su elección.



PanQué

de Limón



COMPOSICIÓN

- Base
- Relleno
- Decoración



INGREDIENTES

Bizcocho	g
Tegral Satin Creme Cake Vainilla	1000
Huevo	350
Agua	300
Aceite	300
Ralladura de limón	c/n
Zumo de limón	20

Cremoso de limón	g
Freshfil Vainilla	150
Zumo de limón	c/n

Glaseado	g
Harmony Cold Neutro	250
Azúcar glas	100
Zumo de limón	150

PROCEDIMIENTO

- Bizcocho**
- En el bowl de batidora añadir todos los ingredientes iniciando por líquidos, con aditamento de paleta trabajar a velocidad baja por 1 minuto, 6 minutos a velocidad media y 1 minuto a velocidad baja añadiendo poco a poco el aceite.
 - Depositar mezcla en molde de panqué.
 - Hornear a 190 °C por 30 minutos.

- Cremoso**
- Incorporar todos los ingredientes de manera envolvente hasta obtener una mezcla tersa.
 - Rellenar el panqué.

- Bizcocho**
- Mezclar azúcar impalpable, jugo de limón y Harmony hasta homogenizar.

- Ensamble y decoración**
- Cubrir la superficie del panqué con glassé de limón.
 - Decorar con limón deshidratado y flores comestibles.



COMPOSICIÓN

- Base
- Relleno
- Decoración



INGREDIENTES

Bizcocho	g
Tegral Satin Creme Cake Vainilla	1000
Huevo	350
Agua	300
Aceite	300
Plátano maduro	150

Frosting de queso	g
Ambiente Montada	150
Deli Cheesecake	100

PROCEDIMIENTO

- | | |
|-----------------|--|
| Bizcocho | <ul style="list-style-type: none">• En el bowl de batidora añadir todos los ingredientes iniciando por líquidos, con aditamento de paleta trabajar a velocidad baja por 1 minuto, 6 minutos a velocidad media y 1 minuto a velocidad baja añadiendo poco a poco el aceite.• Depositar mezcla en molde de panqué.• Hornear a 190 °C por 30 minutos. |
| Frosting | <ul style="list-style-type: none">• Incorporar todos los ingredientes de manera envolvente hasta obtener una mezcla tersa.• Armado y decoración: Decorar con flores naturales y frutos secos. |

PasTel TRES LECHES

Clásico



COMPOSICIÓN

- Tegral Pastel 3 Leches
- Dulcerío Lácteo
- Ambiente Nata
- Fruitfil Fresa



INGREDIENTES

Bizcocho	g
Tegral Pastel 3 Leches	1000
Huevo	500
Agua	300

Relleno	g
Ambiente Nata	300
Deli Cheesecake	250
Fruitfil Fresa	150

Jarabe Tres Leches	g
Dulcerío Lácteo	1000

Decoración	g
Ambiente Nata	300

PROCEDIMIENTO

- Bizcocho**
- En el bowl de batidora colocar huevo, agua y mix Tegral Pastel 3 Leches.
 - Mezclar con aditamento de globo 1 minuto a velocidad baja, 7 minutos a velocidad alta y 1 minuto a velocidad baja.
 - Depositar la mezcla en moldes, hornear a 150 °C durante 40 minutos aproximadamente.

- Relleno**
- Acremar Deli Cheesecake.
 - En la batidora con aditamento de globo semi montar Crema Ambiente, posteriormente añadir Deli Cheesecake y Fruitfil Fresa hasta obtener una textura homogénea.

- Jarabe Tres Leches**
- Agitar Dulcerío Lácteo para homogeneizar.

- Ensamble y decoración**
- Porcionar el bizcocho en tres partes iguales, humectar la primer capa al 100% con Dulcerío, agregar relleno y repetir con las siguientes capas.
 - Cubrir el pastel y decorar con fruta.
 - Montar Crema Ambiente hasta obtener picos estables.



COMPOSICIÓN

- Tegral Pastel 3 Leches
- Dulcerío Lácteo
- Ambiente Nata
- Fruitfil Fresa



INGREDIENTES

Bizcocho	g
Tegral Pastel 3 Leches	1000
Huevo	500
Agua	300

Flan	g
Dulcerío Lácteo	1000
Queso crema	250
Huevo	400
Vainilla	c/n

Relleno	g
Ambiente Nata	200
Fruitfil Fresa	150

Jarabe Tres Leches	g
Dulcerío Lácteo	1000

Decoración	g
Ambiente Nata	300

PROCEDIMIENTO

- Bizcocho**
- En el bowl de batidora colocar huevo, agua y mix Tegral Pastel 3 Leches.
 - Mezclar con aditamento de globo 1 minuto a velocidad baja, 7 minutos a velocidad media y 1 minuto a velocidad baja.
 - Depositar la mezcla en moldes redondos, hornear a 150 °C por 40 minutos aproximadamente.

- Flan**
- Licuar todos los ingredientes.
 - En un molde circular colocar caramelo y depositar la mezcla anterior, tapar con aluminio.
 - Hornear a 170 °C a baño María por 50 minutos, aproximadamente.
 - Dejar enfriar 2 horas, desmoldar y reservar.

- Relleno**
- Montar Crema Ambiente hasta obtener picos firmes, una vez obtenida la textura agregar Fruitfil y mezclar de manera envolvente hasta obtener una textura tersa y todos los ingredientes bien integrados.

- Jarabe Tres Leches**
- Mezclar Dulcerío Lácteo.

- Ensamble y decoración**
- Porcionar el bizcocho en tres partes, humectar la primer capa al 100% con Dulcerío, colocar una capa de flan, colocar una capa de bizcocho, humectar con Dulcerío, colocar relleno de fresa y por último una capa de bizcocho, humectar con Dulcerío.
 - Cubrir el pastel y decorar como se muestra.
 - Montar Crema Ambiente.

PasTel LEMON CURD

Creativo



COMPOSICIÓN

- Tegral Satin Cream Cake SF
- Ambiante
- Chocolanté 70% SF



INGREDIENTES

Bizcocho	g
Tegral Satin SF	500
Huevo	175
Agua	160
Aceite	150
Jarabe Tres Leches	g
Dulcerío Lácteo	250
Rompo	150
Decoración	g
Chocolanté 70% SF	300

PROCEDIMIENTO

- Bizcocho**
 - En el bowl de batidora colocar huevo, agua, aceite y mix.
 - Mezclar con aditamento de paleta 1 minuto a velocidad baja y 6 minutos a velocidad media.
 - Depositar la mezcla en moldes, hornear a 150 °C durante 40 minutos aproximadamente.
- Jarabe Tres Leches**
 - Mezclar Dulcerío Lácteo y rompo hasta homogeneizar.
- Ensamble y decoración**
 - Porcionar el bizcocho en tres partes iguales, humectar la primer capa al 100% con Dulcerío, agregar relleno y repetir con las siguientes capas.
 - Cubrir el pastel con merengue, flamear y decorar con rodajas de limón.
 - Temperar Chocolanté y realizar decoraciones.

PasTel TRES LECHES

Sustentable



COMPOSICIÓN

- Tegral Pastel 3 Leches
- Dulcerío Lácteo
- Ambiente
- Chocolanté 58% SF

INGREDIENTES

Bizcocho	g
Tegral Pastel 3 Leches	1000
Huevo	500
Agua	300

Relleno	g
Ambiente	300
Chocolanté 34%	300
Mantequilla	50

Jarabe Tres Leches	g
Dulcerío Lácteo	1000

Decoración	g
Chocolanté 58% SF	300



PROCEDIMIENTO

- Bizcocho**
- En el bowl de batidora colocar huevo, agua y mix Tegral Pastel 3 Leches.
 - Mezclar con aditamento de globo 1 minuto a velocidad baja, 7 minutos a velocidad alta y 1 minuto a velocidad baja.
 - Depositar la mezcla en moldes redondos.
 - Hornear a 150 °C por 40 minutos.

- Relleno**
- Fundir Chocolanté, una vez alcanzados los 35 °C incorporar Crema Ambiente caliente, mezclar hasta homogeneizar.
 - Finalmente añadir mantequilla y mezclar hasta obtener una textura tersa.

- Jarabe Tres Leches**
- Mezclar Dulcerío Lácteo.

- Ensamble y decoración**
- Porcionar el bizcocho en tres partes, humectar la primer capa al 100% con Dulcerío, agregar relleno y repetir con las siguientes capas.
 - Cubrir el pastel con la misma ganache, matizar con aerosol y decorar.
 - Temperar Chocolanté y realizar decoraciones.

VERRINE TRES LECHES

Saludable



COMPOSICIÓN

- Tegral Pastel 3 Leches
- Dulcerío Lácteo



INGREDIENTES

Biscocho	g
Tegral Pastel 3 Leches	1000
Huevo	500
Agua	300

Jarabe Tres Leches	g
Dulcerío Lácteo	1000

PROCEDIMIENTO

- Biscocho**
- En el bowl de batidora colocar huevo, agua y mix Tegral Pastel 3 Leches.
 - Mezclar con aditamento de globo 1 minuto a velocidad baja, 7 minutos a velocidad alta y 1 minuto a velocidad baja.
 - Depositar la mezcla en una charola para formar plancha, hornear a 180 °C durante 15 minutos aproximadamente.

- Jarabe Tres Leches**
- Mezclar Dulcerío Lácteo.

- Ensamble**
- Una vez frío el biscocho porcionar con cortador circular, humectar al 100% con Dulcerío, colocar en un vaso para verrin.
 - Decorar con fresa natural.



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



¡Búscanos como puratosmexico!

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