

RECETARIO WHOLEGRAIN



PANQUÉ (CLÁSICO)

COMPOSICIÓN

1. Tegral Satin Creme Cake Wholegrain

INGREDIENTES

BIZCOCHO

Tegral Satin Creme Cake Wholegrain

Huevo

Agua

Aceite

g

500

175

50

100

MÉTODO DE TRABAJO

BIZCOCHO

• En el bowl de batidora con aditamento de paleta colocar todos los ingredientes, batir 1 minuto a velocidad baja y 6 a velocidad media.

• Depositar en moldes de panqué.

• Hornear a 180 °C por 15 minutos.



TARTA WHOLEGRAIN (CREATIVO)

COMPOSICIÓN

1. Tegral Satin Creme Cake Wholegrain
2. Patacrout
3. Fruitfil Manzana Canela
4. Mimetic

INGREDIENTES

BIZCOCHO

	g
Tegral Satin Creme Cake Wholegrain	500
Huevo	175
Agua	50
Aceite	100

BASE DE TARTA

	g
Patacrout	500
Mimetic	200
Huevo	50

RELLENO

	g
Fruitfil Manzana Canela	300
Avellanas	50
Arandanos	50
Coco	50

MÉTODO DE TRABAJO

BIZCOCHO

- En el bowl de batidora con aditamento de paleta colocar todos los ingredientes, batir 1 minuto a velocidad baja y 6 a velocidad media.
- Depositar en moldes de panqué.
- Hornear a 180 °C por 15 minutos.

BASE DE TARTA

- Suavizar Mimetic, adicionar Patacrout y trabajar hasta obtener punto de arena, finalmente incorporar el huevo, trabajar hasta obtener una pasta.
- Extender a 2 mm de grosor para forrar moldes de tarta, congelar 10 minutos, dar una precocción.
- Hornear a 180 °C por 6 minutos aproximadamente.

RELLENO

- Una vez precocida la tarta, depositar un poco de batido, rellenar con Fruitfil Manzana Canela y colocar frutos secos en la parte superior.
- Hornear a 180 °C por 10 minutos.



PANQUÉ INTEGRAL DE ZANAHORIA (SALUDABLE)

COMPOSICIÓN

1. Tegral Satin Creme Cake Wholegrain

INGREDIENTES

BIZCOCHO

	g
Tegral Satin Creme Cake Wholegrain	500
Huevo	175
Agua	50
Aceite	100
Zanahoria rallada	150
Nuez troceada	100
Manzana rallada	50
Cubos de piña	100

MÉTODO DE TRABAJO

BIZCOCHO

- En el bowl de batidora con aditamento de paleta colocar todos los ingredientes, batir 1 minuto a velocidad baja y 6 a velocidad media.
- Depositar en moldes de panqué.
- Hornear a 180 °C por 15 minutos.



PANQUÉ CON CHOCOLATE (SUSTENTABLE)

COMPOSICIÓN

1. Tegral Satin Creme Cake Wholegrain
2. Chokolanté 70%

INGREDIENTES

BIZCOCHO

	g
Tegral Satin Creme Cake Wholegrain	500
Huevo	175
Agua	50
Aceite	100
Chokolanté 70%	200

MÉTODO DE TRABAJO

BIZCOCHO

- En el bowl de batidora con aditamento de paleta colocar todos los ingredientes, batir 1 minuto a velocidad baja y 6 a velocidad media.
- Depositar en moldes de panqué.
- Hornear a 180 °C por 15 minutos.
- Temperar Chokolanté y bañar panqués.





¿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