



MUERTO BRIOCHE (DELI, VIVAFIL FRAMBUESA)



COMPOSICIÓN

1. Clásico Brioché



INGREDIENTES

MASA BRIOCHE

Tegral Brioché Trad	1000 g
Levadura fresca	40 g
Huevo	80 g
Agua	350 g
Mimetic	80 g

CANILLA

Masa pan de muerto	100 g
Harina blanca	10 g

TIP PURATOS

- Para que al final la vista principal del pan de muerto sea impecable, inyecta siempre por debajo de la pieza el relleno.



MÉTODO DE TRABAJO

MASA BRIOCHE

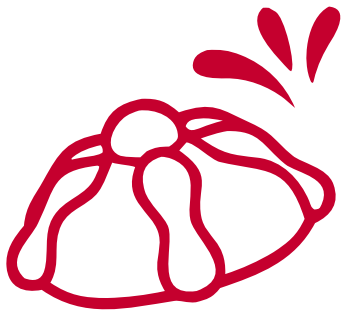
- Mezclar todos los ingredientes en la amasadora; amasar por 3 minutos en velocidad baja y 12 minutos en velocidad alta o hasta que la masa alcance su máxima elasticidad.
- Sacar de la amasadora y dar un foldeo.
- Colocar la masa en un contenedor o charola; cubrirlo con un plástico para evitar que se reseque la corteza.
- Reposar 30 minutos.
- Pesar piezas de 50 g; bolear y colocar en una charola y dejar reposar 10 minutos.
- **Para la canilla:** Colocar la masa junto con la harina en la amasadora, amasar hasta que se tenga de nuevo una masa completamente elástica.
- Pesar las canillas de 7 g cada una y colocar dos piezas de cada una a un pan de muerto.
- Fermentar por 60 minutos o hasta que la pieza doble su volumen.
- Hornear a 180 °C por 14 minutos.

DECORACIÓN

- Una vez frío se inyecta con una mezcla de Deli Cheesecake 2.0 con Vivafil Frambuesa; en una proporción de 50/50. Se colocan 20 g de la mezcla. Se barnizan con Mimetic; una vez que este frío se le espolvorea azúcar refinada.



MUERTO BRIOCHE (NUXEL)



COMPOSICIÓN

- 1. Clásico Brioche
- 2. Crema de avellanas



INGREDIENTES

MASA BRIOCHE	
Tegral Brioche Trad	1000 g
Levadura fresca	40 g
Huevo	80 g
Agua	350 g
Mimetic	80 g

CANILLA	
Masa pan de muerto	100 g
Harina blanca	10 g

RELLENO NUXEL	
Carat Nuxel	300 g
Crema Ambiente Nata	500 g

TIP PURATOS

- Para evitar que el chocolate se sude, no lo guardes en refrigeración.



MÉTODO DE TRABAJO

- MASA BRIOCHE**
- Mezclar todos los ingredientes en la amasadora; amasar por 3 minutos en velocidad baja y 6 minutos en velocidad alta o hasta que la masa alcance su máxima elasticidad.
 - Sacar de la amasadora y dar un foldeo.
 - Colocar la masa en un contenedor o charola; cubrirlo con un plástico para evitar que se reseque la corteza.
 - Reposar 30 minutos.
 - Pesar piezas de 50 g; bolear y colocar en una charola y dejar reposar 10 minutos.
 - **Para la canilla:** Colocar la masa junto con la harina en la amasadora, amasar hasta que se tenga de nuevo una masa completamente elástica.
 - Pesar las canillas de 7 g cada una y colocar dos piezas de cada una a un pan de muerto.
 - Fermentar por 60 minutos o hasta que la pieza doble su volumen.
 - Hornear a 180 °C por 14 minutos.

- DECORACIÓN**
- Una vez frío se rebana por la mitad y se rellena con la mezcla de Carat Nuxel y Crema Ambiente Nata. Se barniza con Harmony Cold Neutro; se glasea con rallas de Nuxel suave y se espolvorea con trozos de avellana.



MUERTO BRIOCHE (GANACHE)



COMPOSICIÓN

1. Clásico Brioché



INGREDIENTES

MASA BRIOCHE

Tegral Brioché Trad	1000 g
Levadura fresca	40 g
Huevo	80 g
Agua	350 g
Mimetic	80 g

CANILLA

Masa pan de muerto	100 g
Harina blanca	10 g

GANASHE

Chocolanté 58%	300 g
Crema Ambiente Nata	150 g

TIP PURATOS

- El relleno siempre hará lucir mas tu pan si le das altura y muestras el duyado.



MÉTODO DE TRABAJO

MASA BRIOCHE

- Mezclar todos los ingredientes en la amasadora; amasar por 3 minutos en velocidad baja y 6 minutos en velocidad alta o hasta que la masa alcance su máxima elasticidad.
- Sacar de la amasadora y dar un foldeo.
- Colocar la masa en un contenedor o charola; cubrirlo con un plástico para evitar que se reseque la corteza.
- Reposar 30 minutos.
- Pesar piezas de 50 g; bolear y colocar en una charola y dejar reposar 10 minutos.
- **Para la canilla:** Colocar la masa junto con la harina en la amasadora, amasar hasta que se tenga de nuevo una masa completamente elástica.
- Pesar las canillas de 7 g cada una y colocar dos piezas de cada una a un pan de muerto.
- Fermentar por 60 minutos o hasta que la pieza doble su volumen.
- Hornear a 180 °C por 14 minutos.

DECORACIÓN

- Una vez frío se rebana por la mitad hasta la mitad del pan. Se barniza con Mimetic y se rellena de crema montada con Ganache.



MUERTO BRIOCHE (LOTUS)



COMPOSICIÓN

1. Clásico Brioché



INGREDIENTES

MASA BRIOCHE

Tegral Softr Pan De Muerto ART Galleta Belga	1000 g
Levadura fresca	40 g
Huevo	80 g
Agua	350 g
Mimetic	80 g

CANILLA

Masa pan de muerto	100 g
Harina blanca	10 g

CREMA LOTUS

Belcolade Blanco	50 g
Crema Ambiente Nata	240 g
Crema Lotus	75 g
Masa de grenetina	25 g

TIP PURATOS

- Para evitar que la galleta Lotus se moje, colocala siempre antes de presentar o exhibir tu pan.



MÉTODO DE TRABAJO

MASA BRIOCHE

- Mezclar todos los ingredientes en la amasadora; amasar por 3 minutos en velocidad baja y 12 minutos en velocidad alta o hasta que la masa alcance su máxima elasticidad.
- Sacar de la amasadora y dar un foldeo.
- Colocar la masa en un contenedor o charola; cubrirlo con un plástico para evitar que se reseque la corteza.
- Reposar 30 minutos.
- Pesar piezas de 50 g; bolear y colocar en una charola y dejar reposar 10 minutos.
- **Para la canilla:** Colocar la masa junto con la harina en la amasadora, amasar hasta que se tenga de nuevo una masa completamente elástica.
- Pesar las canillas de 7 g cada una y colocar dos piezas de cada una a un pan de muerto.
- Fermentar por 60 minutos o hasta que la pieza doble su volumen.
- Hornear a 180 °C por 14 minutos.

DECORACIÓN

- Una vez frío se rebana por la mitad hasta la mitad del pan. Se barniza con Mimetic y polvea con galleta lotus pulverizada. Se rellena con una mezcla de 80/20 de crema-pasta lotus.



MUERTO CAFÉ DE OLLA



COMPOSICIÓN

- 1. Clásico y tradicional sabor café de olla con piloncillo
- 2. Piloncillo molido



INGREDIENTES

MASA MUERTO CAFÉ DE OLLA

Tegral Softr Pan De Muerto ART Café De Olla	1000 g
Levadura fresca	40 g
Huevo	350 g
Agua	150 g

CANILLA

Masa pan de muerto	100 g
Harina blanca	10 g

CREMA CAFÉ DE OLLA

Crema Ambiente Nata	400g
Canela en polvo	7 g
Café soluble	30 g
Piloncillo	30 g
Kahlúa	40 ml

TIP PURATOS

- Para evitar que el piloncillo y la azúcar glass se derritan, espolvorea azúcar antihumedad.



MÉTODO DE TRABAJO

MASA MUERTO CAFÉ DE OLLA

- Mezclar todos los ingredientes en la amasadora; amasar por 3 minutos en velocidad baja y 12 minutos en velocidad alta o hasta que la masa alcance su máxima elasticidad.
- Sacar de la amasadora y dar un foldeo.
- Colocar la masa en un contenedor o charola; cubrirlo con un plástico para evitar que se reseque la corteza.
- Reposar 30 minutos.
- Pesar piezas de 50 g; bolear y colocar en una charola y dejar reposar 10 minutos.
- **Para la canilla:** Colocar la masa junto con la harina en la amasadora, amasar hasta que se tenga de nuevo una masa completamente elástica.
- Pesar las canillas de 7 g cada una y colocar dos piezas de cada una a un pan de muerto.
- Fermentar por 60 minutos o hasta que la pieza doble su volumen.
- Hornear a 180 °C por 14 minutos.

DECORACIÓN

- Una vez frío se rebana completo por la mitad. Se barniza con Mimetic y se espolvorea con piloncillo tritutado. Se rellena con la mezcla café de olla.



MUERTO MAPLE



COMPOSICIÓN

- 1. Pan de muerto tradicional
- 2. Tocino
- 3. Maple



INGREDIENTES

MASA MUERTO MAPLE

Tegral Softr Pan De Muerto ART Maple	1000 g
Levadura fresca	40 g
Huevo	350 g
Agua	150 g

CANILLA

Masa pan de muerto	100 g
Harina blanca	10 g

RELLENO MAPLE

Belcolade Blanco	55 g
Crema Ambiente	230 g
Maple	50 g
Masa grenetina	25 g

TIP PURATOS

- Evite de sobremanera, una vez decorado el Pan de Muerto meterlo a refrigeración pues ello hará que el glaseado de Maple se llöre y se vea escurreído.



MÉTODO DE TRABAJO

MASA MUERTO MAPLE

- Mezclar todos los ingredientes en la amasadora; amasar por 3 minutos en velocidad baja y 12 minutos en velocidad alta o hasta que la masa alcance su máxima elasticidad.
- Sacar de la amasadora y dar un foldeo.
- Colocar la masa en un contenedor o charola; cubrirlo con un plástico para evitar que se reseque la corteza.
- Reposar 30 minutos.
- Pesar piezas de 50 g; bolear y colocar en una charola y dejar reposar 10 minutos.
- **Para la canilla:** Colocar la masa junto con la harina en la amasadora, amasar hasta que se tenga de nuevo una masa completamente elástica.
- Pesar las canillas de 7 g cada una y colocar dos piezas de cada una a un pan de muerto.
- Fermentar por 60 minutos o hasta que la pieza doble su volumen.
- Hornear a 180 °C por 14 minutos.

DECORACIÓN

- Una vez frío, se rebana completo por la mitad. Coloca el relleno maple y se le espolvorean trozos de tocino frito crocante; se coloca la tapa y se glazea con icing maple. Se remata con una tira de tocino.



MUERTO GALLETA BELGA (SALTY CARAMEL CAJETA)



COMPOSICIÓN

- 1. Clásico y tradicional
- 2. Relleno Cajeta
- 3. Oblea cajeta



INGREDIENTES

MASA MUERTO GALLETA BELGA

Tegral Softr Pan De Muerto ART Galleta Belga	1000 g
Levadura fresca	40 g
Huevo	350 g
Agua	150 g

CANILLA

Masa pan de muerto	100 g
Harina blanca	10 g

RELLENO SALTY CARAMEL

Belcolade Amber	200 g
Crema Ambiente Topping	200 g
Masa Grenetina	25 g



MÉTODO DE TRABAJO

MASA MUERTO GALLETA BELGA

- Mezclar todos los ingredientes en la amasadora; amasar por 3 minutos en velocidad baja y 12 minutos en velocidad alta o hasta que la masa alcance su máxima elasticidad.
- Sacar de la amasadora y dar un foldeo.
- Colocar la masa en un contenedor o charola; cubrirlo con un plástico para evitar que se reseque la corteza.
- Reposar 30 minutos.
- Pesar piezas de 50 g; bolear y colocar en una charola y dejar reposar 10 minutos.
- **Para la canilla:** Colocar la masa junto con la harina en la amasadora, amasar hasta que se tenga de nuevo una masa completamente elástica.
- Pesar las canillas de 7 g cada una y colocar dos piezas de cada una a un pan de muerto.
- Fermentar por 60 minutos o hasta que la pieza doble su volumen.
- Hornear a 180 °C por 14 minutos.

DECORACIÓN

- Una vez frío se rellena con Salty caramel cajeta. Se unta con mantequilla acremada y se polvea con galleta Lotus pulverizada, se remata con una oblea de cajeta en la parte superior.



MUERTO DUBÁI



COMPOSICIÓN

- 1. Clásico y tradicional
- 2. Relleno Pistache
- 3. Crema de pistache



INGREDIENTES

MASA MUERTO LÁCTEO MANTEQUILLA

Tegral Pan de Muerto LM	1000 g
Levadura fresca	40 g
Huevo	350 g
Agua	150 g

CANILLA

Masa pan de muerto	100 g
Harina blanca	10 g

RELLENO DUBÁI PISTACHE

TIP PURATOS

- Cuando cubra el pan con chocolate; de inmediato coloque las decoraciones de pistache tostado.



MÉTODO DE TRABAJO

MASA MUERTO LÁCTEO MANTEQUILLA

- Mezclar todos los ingredientes en la amasadora; amasar por 3 minutos en velocidad baja y 12 minutos en velocidad alta o hasta que la masa alcance su máxima elasticidad.
- Sacar de la amasadora y dar un foldeo.
- Colocar la masa en un contenedor o charola; cubrirlo con un plástico para evitar que se reseque la corteza.
- Reposar 30 minutos.
- Pesar piezas de 50 g; bolear y colocar en una charola y dejar reposar 10 minutos.
- **Para la canilla:** Colocar la masa junto con la harina en la amasadora, amasar hasta que se tenga de nuevo una masa completamente elástica.
- Pesar las canillas de 7 g cada una y colocar dos piezas de cada una a un pan de muerto.
- Fermentar por 60 minutos o hasta que la pieza doble su volumen.
- Hornear a 180 °C por 14 minutos.

DECORACIÓN

- Una vez frío se rellena inyectando Creamfil Pistache por la parte inferior; se cubre con Belcolade Blanco y se decora con trozos de pistache tostado.



MUERTO PAY DE LIMÓN



COMPOSICIÓN

1. Clásico y tradicional
2. Relleno cremoso limón



INGREDIENTES

MASA MUERTO MANTEQUILLA NARANJA

Tegral Pan de Muerto MN	1000 g
Levadura fresca	40 g
Huevo	350 g
Agua	150 g

CANILLA

Masa pan de muerto	100 g
Harina blanca	10 g

RELLENO PAY DE LIMÓN

Crema Batida Ambiente	100 g
Deli Cheesecake 2.0	100 g
Jugo de limón	3 pzas

TIP PURATOS

- Mezcle el limón a la mezcla de Deli Cheesecake 2.0 y Ambiente; esta tiene gran resistencia a la acidez y no se va cortar.



MÉTODO DE TRABAJO

MASA MUERTO MANTEQUILLA NARANJA

- Mezclar todos los ingredientes en la amasadora; amasar por 3 minutos en velocidad baja y 12 minutos en velocidad alta o hasta que la masa alcance su máxima elasticidad.
- Sacar de la amasadora y dar un foldeo.
- Colocar la masa en un contenedor o charola; cubrirlo con un plástico para evitar que se reseque la corteza.
- Reposar 30 minutos.
- Pesar piezas de 50 g; bolear y colocar en una charola y dejar reposar 10 minutos.
- **Para la canilla:** Colocar la masa junto con la harina en la amasadora, amasar hasta que se tenga de nuevo una masa completamente elástica.
- Pesar las canillas de 7 g cada una y colocar dos piezas de cada una a un pan de muerto.
- Fermentar por 60 minutos o hasta que la pieza doble su volumen.
- Hornear a 180 °C por 14 minutos.

DECORACIÓN

- Una vez frío se corta por la mitad y se le coloca el relleno de limón. Se tapa y se espolvorea con azúcar glass y se decora con una rodaja de limón Eureka.



MUERTO FRESAS CON CREMA



COMPOSICIÓN

1. Clásico y tradicional
2. Relleno tradicional de fresa
3. Con fresas frescas



INGREDIENTES

MASA MUERTO MANTEQUILLA NARANJA

Tegral Pan de Muerto MN	1000 g
Levadura fresca	40 g
Huevo	350 g
Agua	150 g

CANILLA

Masa pan de muerto	100 g
Harina blanca	10 g



MÉTODO DE TRABAJO

MASA MUERTO MANTEQUILLA NARANJA

- Mezclar todos los ingredientes en la amasadora; amasar por 3 minutos en velocidad baja y 12 minutos en velocidad alta o hasta que la masa alcance su máxima elasticidad.
- Sacar de la amasadora y dar un foldeo.
- Colocar la masa en un contenedor o charola; cubrirlo con un plástico para evitar que se reseque la corteza.
- Reposar 30 minutos.
- Pesar piezas de 50 g; bolear y colocar en una charola y dejar reposar 10 minutos.
- **Para la canilla:** Colocar la masa junto con la harina en la amasadora, amasar hasta que se tenga de nuevo una masa completamente elástica.
- Pesar las canillas de 7 g cada una y colocar dos piezas de cada una a un pan de muerto.
- Fermentar por 60 minutos o hasta que la pieza doble su volumen.
- Hornear a 180 °C por 14 minutos.

DECORACIÓN

- Una vez frío se corta por la mitad y se le coloca Crema Ambiente, Fruitfil Fresa y trozos de fresa fresca. Se barniza con Mimetic y se polvea con azúcar refinada.



MUERTO MOLLETE



COMPOSICIÓN

1. Clásico y tradicional
2. Relleno frijol y queso



INGREDIENTES

MASA MUERTO LÁCTEO MANTEQUILLA

Tegral Pan de Muerto LM	1000 g
Levadura fresca	40 g
Huevo	350 g
Agua	150 g

CANILLA

Masa pan de muerto	100 g
Harina blanca	10 g

TIP PURATOS

- Cuando vaya servir su pan de muerto mollete, llévelo al horno a gratinar el queso; lo puede acompañar de salsa pico de gallo.



MÉTODO DE TRABAJO

MASA MUERTO LÁCTEO MANTEQUILLA

- Mezclar todos los ingredientes en la amasadora; amasar por 3 minutos en velocidad baja y 12 minutos en velocidad alta o hasta que la masa alcance su máxima elasticidad.
- Sacar de la amasadora y dar un foldeo.
- Colocar la masa en un contenedor o charola; cubrirlo con un plástico para evitar que se reseque la corteza.
- Reposar 30 minutos.
- Pesar piezas de 50 g; bolear y colocar en una charola y dejar reposar 10 minutos.
- **Para la canilla:** Colocar la masa junto con la harina en la amasadora, amasar hasta que se tenga de nuevo una masa completamente elástica.
- Pesar las canillas de 7 g cada una y colocar dos piezas de cada una a un pan de muerto.
- Fermentar por 60 minutos o hasta que la pieza doble su volumen.
- Hornear a 180 °C por 14 minutos.

DECORACIÓN

- Una vez frío se corta por la mitad y a cada tapa se le untan frijoles y se le pone queso manchego; antes de servir se lleva al horno para gratinar el queso.



MUERTO TIRAMISÚ



COMPOSICIÓN

- 1. Clásico y tradicional
- 2. Relleno Tiramisú



INGREDIENTES

MASA MUERTO LÁCTEO MANTEQUILLA	
Tegral Pan de Muerto LM	1000 g
Levadura fresca	40 g
Huevo	350 g
Agua	150 g
CANILLA	
Masa pan de muerto	100 g
Harina blanca	10 g
TIRAMISÚ	
Queso Mascarpone	300 g
Deli Cheesecake 2.0	200 g
Huevo	2 pzas
Azúcar refinada	100 g
DECORACIÓN	
Café expresso	c/s
Cocoa	c/s



MÉTODO DE TRABAJO

MASA MUERTO LÁCTEO MANTEQUILLA	
• Para elaborar nuestro Tiramisú, se utilizaran las canillas horneadas solas; las utilizaremos a manera de Soletillas en nuestro recipiente.	
DECORACIÓN	
• Una vez frías las canillas se humedecen con un jarabe de café y colocan en el recipiente transparente con la cara principal viendo hacia afuera del vidrio; enseguida colocamos la mezcla de Tiramisú hasta el borde del recipiente.	
• Decoramos con un rosetón de Crema Ambiente Nata y rematamos con un huesito espolvoreado con azúcar y cocoa.	



MUERTO TOTOMOXTLE



COMPOSICIÓN

- 1. Clásico y tradicional
- 2. Ingredientes naturales



INGREDIENTES

MASA MUERTO MANTEQUILLA NARANJA

Tegral Pan de Muerto MN	1000 g
Levadura fresca	40 g
Huevo	350 g
Agua	150 g

CANILLA

Masa pan de muerto	100 g
Harina blanca	10 g

DECORACIÓN

Totomoxtle	c/s
Mimetic	c/s

TIP PURATOS

- Recordemos que el Totomoxtle es el resultado de calcinar hojas de maíz. Si no lo encontramos a la venta lo podemos hacer quemando (con mucho cuidado) una pequeña cantidad de hojas de maíz hasta que se calcinen; el resultado se pulveriza y se mezcla con azúcar refinada.



MÉTODO DE TRABAJO

MASA MUERTO MANTEQUILLA NARANJA

- Mezclar todos los ingredientes en la amasadora; amasar por 3 minutos en velocidad baja y 12 minutos en velocidad alta o hasta que la masa alcance su máxima elasticidad.
- Sacar de la amasadora y dar un foldeo.
- Colocar la masa en un contenedor o charola; cubrirlo con un plástico para evitar que se reseque la corteza.
- Reposar 30 minutos.
- Pesar piezas de 50 g; bolear y colocar en una charola y dejar reposar 10 minutos.
- Para la canilla:** Colocar la masa junto con la harina en la amasadora, amasar hasta que se tenga de nuevo una masa completamente elástica.
- Pesar las canillas de 7 g cada una y colocar dos piezas de cada una a un pan de muerto.
- Fermentar por 60 minutos o hasta que la pieza doble su volumen.
- Hornear a 180 °C por 14 minutos.

DECORACIÓN

- Una vez frío el pan se barniza con Mimetic y se espolvorea con la mezcla de azúcar y totomoxtle.



MUERTO MARMOL



COMPOSICIÓN

- 1. Clásico y tradicional
- 2. Brioche Chocolate



INGREDIENTES

MASA MUERTO CHOCOLATE

Tegral Soff'r Temporada Chocolate	1000 g
Levadura fresca	40 g
Huevo	350 g
Agua	150 g

MASA MUERTO MANTEQUILLA NARANJA

Tegral Pan de Muerto MN	1000 g
Levadura fresca	40 g
Huevo	350 g
Agua	150 g

CANILLA

Masa pan de muerto	100 g
Harina blanca	10 g

TIP PURATOS

- Para evitar que el pan se lllore procurar cubrir con Belcolade oscuro y Blanco cuando este totalmente frío.



MÉTODO DE TRABAJO

MASA MUERTO MANTEQUILLA NARANJA

- Mezclar todos los ingredientes en la amasadora; amasar por 3 minutos en velocidad baja y 12 minutos en velocidad alta o hasta que la masa alcance su máxima elasticidad.
- Sacar de la amasadora y dar un foldeo.
- Colocar la masa en un contenedor o charola; cubrirlo con un plástico para evitar que se reseque la corteza.
- Reposar 30 minutos.
- Pesar piezas de 15 g de chocolate y 15 g MN; bolear juntos para que juntos sumen 30 g y colocar en una charola y dejar reposar 10 minutos.
- **Para la canilla:** Colocar la masa junto con la harina en la amasadora, amasar hasta que se tenga de nuevo una masa completamente elástica.
- Pesar las canillas de 5 g cada una y colocar dos piezas de cada una a un pan de muerto.
- Fermentar por 60 minutos o hasta que la pieza doble su volumen.
- Hornear a 190 °C por 10 minutos.

DECORACIÓN

- Una vez frío el pan se cubre con Belcolade Oscuro y Belcolade Blanco procurando que quede marmol.



MUERTO MAZAPÁN (GALLETA BELGA)



COMPOSICIÓN

- 1. Clásico y tradicional
- 2. Relleno mazapán
- 3. Trozos de mazapán



INGREDIENTES

MASA MUERTO GALLETA BELGA

Tegral Softr Pan De Muerto ART Galleta Belga	1000 g
Levadura fresca	40 g
Huevo	350 g
Agua	150 g

CANILLA

Masa pan de muerto	100 g
Harina blanca	10 g

RELLENO MAZAPÁN

Cremfil Cream Cheese Filling	100 g
Crema Ambiente Topping	100 g
Crema de mazapán	30 g

TIP PURATOS

- Para evitar que se seque demasiado el pan de muerto molido, podemos mezclarlo con un poco de Mimetic a manera de que quede húmedo.



MÉTODO DE TRABAJO

MASA MUERTO GALLETA BELGA

- Mezclar todos los ingredientes en la amasadora; amasar por 3 minutos en velocidad baja y 12 minutos en velocidad alta o hasta que la masa alcance su máxima elasticidad.
- Sacar de la amasadora y dar un foldeo.
- Colocar la masa en un contenedor o charola; cubrirlo con un plástico para evitar que se reseque la corteza.
- Reposar 30 minutos.
- Pesar piezas de 60 g; bolear y colocar en una charola y dejar reposar 10 minutos.
- **Para la canilla:** Colocar la masa junto con la harina en la amasadora, amasar hasta que se tenga de nuevo una masa completamente elástica.
- Pesar las canillas de 7 g cada una y colocar dos piezas de cada una a un pan de muerto.
- Fermentar por 60 minutos o hasta que la pieza doble su volumen.
- Hornear a 180 °C por 14 minutos.

DECORACIÓN

- Una vez frío rebana por mitad y se rellena con la mezcla de crema de mazapán, se tapa y se barniza con Mimetic. Después se espolvorea con pan de muerto molido y se remata con un trozo de mazapán en la parte superior.



CONCHA MUERTO BRIOCHE



COMPOSICIÓN

1. Clásico Brioché



INGREDIENTES

MASA BRIOCHE

Tegral Brioché Trad	1000 g
Levadura fresca	40 g
Huevo	80 g
Agua	350 g
Mimetic	80 g

CANILLA

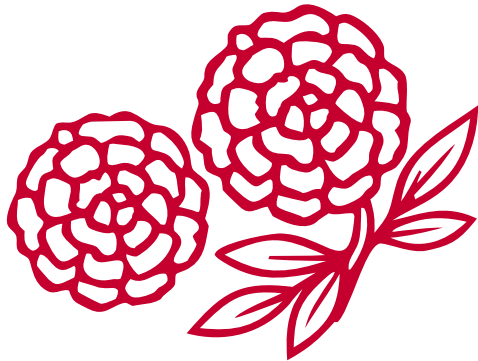
Masa pan de muerto	100 g
Harina blanca	10 g

PASTA PREMIUM

Mimetic	1000 g
Azúcar refinada	600 g
Harina blanca	1100 g

TIP PURATOS

- Para que al final la vista principal del pan de muerto sea impecable, inyecta siempre por debajo de la pieza el relleno.



MÉTODO DE TRABAJO

MASA BRIOCHE

- Mezclar todos los ingredientes en la amasadora; amasar por 3 minutos en velocidad baja y 12 minutos en velocidad alta o hasta que la masa alcance su máxima elasticidad.
- Sacar de la amasadora y dar un foldeo.
- Colocar la masa en un contenedor o charola; cubrirlo con un plástico para evitar que se reseque la corteza.
- Reposar 30 minutos.
- Pesar piezas de 60 g; bolear y colocar en una charola y dejar reposar 10 minutos.
- **Para la canilla:** Colocar la masa junto con la harina en la amasadora, amasar hasta que se tenga de nuevo una masa completamente elástica.
- Pesar las canillas de 7 g cada una y colocar dos piezas de cada una a un pan de muerto.
- Fermentar por 60 minutos o hasta que la pieza doble su volumen.
- Fermentar por separado masa y canillas, justo antes de hornear se le pone la tapa de concha a la bolita y se le colocan las canillas. Se espolvorea azúcar refinada.
- Hornear a 160 °C por 20 minutos.

DECORACIÓN

- Justo antes de hornear se coloca la tapa de la concha Premium y enseguida las canillas; se espolvorea azúcar refinada y de inmediato se hornea.



MINI MUERTO CHOCOLATE



COMPOSICIÓN

- 1. Clásico y tradicional
- 2. Cubierta chocolate



INGREDIENTES

MASA MUERTO MANTEQUILLA NARANJA

Tegral Soff'r Temporada Chocolate	1000 g
Levadura fresca	40 g
Huevo	350 g
Agua	150 g

CANILLA

Masa pan de muerto chocolate	100 g
Harina blanca	10 g



MÉTODO DE TRABAJO

MASA MUERTO MANTEQUILLA NARANJA

- Mezclar todos los ingredientes en la amasadora; amasar por 3 minutos en velocidad baja y 12 minutos en velocidad alta o hasta que la masa alcance su máxima elasticidad.
- Sacar de la amasadora y dar un foldeo.
- Colocar la masa en un contenedor o charola; cubrirlo con un plástico para evitar que se reseque la corteza.
- Reposar 30 minutos.
- Pesar piezas de 30 g; bolear y colocar en una charola y dejar reposar 10 minutos.
- **Para la canilla:** Colocar la masa junto con la harina en la amasadora, amasar hasta que se tenga de nuevo una masa completamente elástica.
- Pesar las canillas de 5 g cada una y colocar dos piezas de cada una a un pan de muerto.
- Fermentar por 60 minutos o hasta que la pieza doble su volumen.
- Hornear a 190 °C por 10 minutos.

DECORACIÓN

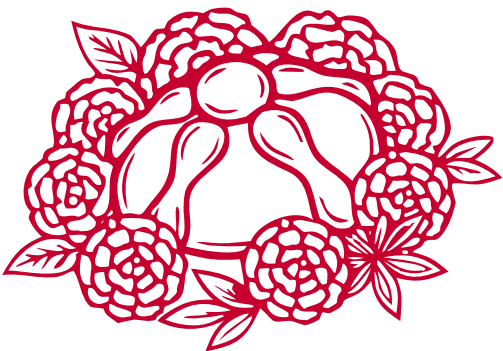
- Una vez frío se cubre con Coverlux Extra Dark.



TIP PURATOS

- Cuando cubra el pan con Coverlux Extra Dark procure que este a temperatura ambiente para que no se escurra todo.

MINI MUERTO HUESITOS



COMPOSICIÓN

1. Clásico y tradicional



INGREDIENTES

MASA MUERTO LÁCTEO MANTEQUILLA

Tegral Pan de Muerto LM	1000 g
Levadura fresca	40 g
Huevo	350 g
Agua	150 g

CANILLA

Masa pan de muerto	100 g
Harina blanca	10 g



MÉTODO DE TRABAJO

MASA MUERTO LÁCTEO MANTEQUILLA

- Mezclar todos los ingredientes en la amasadora; amasar por 3 minutos en velocidad baja y 12 minutos en velocidad alta o hasta que la masa alcance su máxima elasticidad.
- Sacar de la amasadora y dar un foldeo.
- Colocar la masa en un contenedor o charola; cubrirlo con un plástico para evitar que se reseque la corteza.
- Reposar 30 minutos.
- **Para la canilla:** Colocar la masa junto con la harina en la amasadora, amasar hasta que se tenga de nuevo una masa completamente elástica.
- Pesar piezas de 10 g y fomar las canillas.
- Fermentar por 60 minutos o hasta que la pieza doble su volumen.
- Hornear a 190 °C por 10 minutos.

DECORACIÓN

- Una vez frío se barnizan con Mimetic y se espolvorean con azúcar refinada.



MUERTO CROISSANT



COMPOSICIÓN

- 1. Croissant
- 2. Muerto



INGREDIENTES

MASA CROISSANT

Tegral Croissant	1000 g
Agua	500 g
Levadura fresca	40 g
Mimetic (Empaste)	450 g

CANILLA

Masa pan de muerto	100 g
Harina blanca	10 g



MÉTODO DE TRABAJO

MASA CROISSANT

- Incorporar Tegral Croissant, levadura y agua por dos minutos; amasar 4 minutos en velocidad baja y 4 en velocidad alta.
- Colocar en una charola y formar rectángulos de 50 cm de largo por 25 cm de ancho; cubrir con un plástico para impedir que se reseque. Refrigerar a una temperatura de +3 °C por 30 minutos.
- Empastar con la Mimetic y hacer dos vueltas de libro.
- Nuevamente reposar en refrigeración por 20 minutos, pasado el tiempo se lamina y se cortan los triángulos de croissant y se forman.
- Se colocan en charola y se fermentan por 40 minutos a 30 °C con 70% HR o hasta que doblen su volumen.
- A la par de iniciar la fermentación del croissant, se forman las canillas y se fermentan por separado pero al mismo tiempo.
- Una vez listo se retiran de la cámara y se le coloca al croissant dos tiras de canilla cruzadas y una cabecita.
- Hornear a 185 °C por 20 minutos.

DECORACIÓN

- Una vez frío se barnizan con Mimetic y se espolvorean con azúcar refinada.





¿Interesado en alguno 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. 77 9796 9201 - Atención a clientes: 800 500 8500