SOLUCIONES
PARA EMPRENDER

en:

PANADERÍA PASTELERÍA CHOCOLATERÍA



puratos
Food Innovation for Good



PASTELERÍA

RECETAS

CARROT CAKE



Composición

1. Pastel zanahoria
2. Relleno cheesecake

INGREDIENTES

Pastel Zanahoria

Tegral Pastel Zanahoria	**1000 g**
Agua	100 g
Huevo	250 g
Aceite	200 g
Zanahoria rallada	400 g
Nuez pecana	100 g

Crema de queso

Deli Cheesecake 2.0	**500 g**
Esencia de vainilla	15 g
Crema Ambiante Nata	**150 g**

Ensamble

Crema Ambiante Nata	**500 g**
Deli Cheesecake 2.0	**15 g**

Método de Trabajo

Pastel de Zanahoria

- Mezclar todos los ingredientes a excepción de la zanahoria rallada y la nuez.
- Batir todo por 4 minutos a velocidad media.
- Añadir la zanahoria rallada y la nuez troceada, batir a velocidad baja por 1 minuto.
- Colocar en moldes para pastel y hornear a 145 °C por 60 minutos.

Crema de queso

- Mezclar **Deli Cheesecake 2.0**, **Crema Ambiante Nata** y esencia de vainilla hasta integrar por completo.

Ensamble

- Cortar el bizcochuelo de zanahoria en tres capas, colocar una porción de la crema de queso entre cada capa.
- Decorar con el restante de la crema.

TIP PURATOS: Se puede agregar crumble para completar la decoración y zanahorias de fondant.

BARRAS ZANAHORIA Y CHEESECAKE



Composición

1. Pastel zanahoria
2. Relleno cheesecake

INGREDIENTES

Pastel Zanahoria

Tegral Pastel Zanahoria	**1000 g**
Agua	100 g
Huevo	250 g
Aceite	200 g
Zanahoria rallada	400 g
Nuez pecana	100 g

Crema de queso

Deli Cheesecake 2.0	**500 g**
Esencia de vainilla	15 g

Ensamble

Crema Ambiante Nata	**500 g**
Deli Cheesecake 2.0	**15 g**

Método de Trabajo

Pastel de Zanahoria

- Mezclar todos los ingredientes a excepción de la zanahoria rallada y la nuez.
- Batir todo por 4 minutos a velocidad media.
- Añadir la zanahoria rallada y la nuez troceada, batir a velocidad baja por 1 minuto.

Crema de queso

- Mezclar **Deli Cheesecake 2.0** y esencia de vainilla hasta integrar por completo.

Ensamble

- Colocar el batido en un molde rectangular previamente engrasado.
- Añadir una porción del chesecake con ayuda de una manga sobre el batido y marmolear con ayuda de un palillo.
- Hornear a 180 °C por 45 minutos o hasta que el centro esté firme.
- Una vez frío, cortar en cuadros de 6 cm.
- Mezclar **Crema Ambiante Nata** y **Deli Cheesecake 2.0.** Decorar al gusto los cuadritos con la crema de queso.

TIP PURATOS: Se puede agregar crumble para completar la decoración.

HOT CAKE ZANAHORIA



Composición

1. Hot Cake de zanahoria

INGREDIENTES

Pastel Zanahoria

Tegral Hot Cake/Waffle	**300 g**
Agua	300 g
Zanahoria rallada	60 g
Canela en polvo	3 g
Nuez moscada	2 g
Jengibre en polvo	2 g

Crema de queso

Deli Cheesecake 2.0	**500 g**
Queso crema	50 g
Nuez	

Método de Trabajo

Hot cake de Zanahoria

- Con un aditamento de globo, mezclar todos los polvos (**Tegral Hot Cake/Waffle**, canela, nuez moscada y jengibre en polvo) y agregar el agua. Batir hasta obtener una mezcla homogénea.
- Agregar la zanahoria y mezclar hasta que se haya incorporado de manera uniforme en todo el batido.
- En un sartén previamente caliente, rociar un poco de aceite y dosificar los Hot Cakes.
- Cocinar a flama media durante 45 segundos a 1 minuto por cada lado.

Crema de queso

- Colocar el **Deli Cheesecake 2.0** y queso crema en un bowl y batir hasta incorporar homogéneamente.

Ensamble

- Apilar los Hot Cakes y agregar crema de queso como topping y decorar con nuez troceada.

TIP PURATOS: Rallar la zanahoria lo más fino posible para obtener una mejor textura.

CONO DE WAFFLE



Composición

1. Waffle

INGREDIENTES

Waffle

Tegral Hot Cake/Waffle	**300 g**
Agua	250 g
Huevo	100 g
Aceite	15 g

Decoración

Belcolade Blanco	**cn**
Blueberry	cn

Método de Trabajo

Waffle

- Con aditamento de globo, mezclar **Tegral Hot Cake/Waffle**, agua, huevo y aceite hasta obtener una mezcla homogénea.
- En una wafflera, rociar ligeramente con aceite y dosificar la cantidad adecuada de batido para waffle.
- **Condiciones de cocción:** 180 °C durante 3 minutos.
- Porcionar el waffle en triángulo.

Ensamble

- Decorar la paleta de waffle con blueberry y mango fresco, posteriormente rallar con **Belcolade Blanco** fundido.

TIP PURATOS: Pega el palito de paleta con un poco de chocolate para tener mejor soporte.

BROWNIE



Composición

1. Brownie

INGREDIENTES

Brownie

Tegral Brownie	**100 g**
Agua	240 g

Decoración

Cocoa	C/S

Método de Trabajo

Brownie

- **Preparación de la mezcla**
  Coloca en el bowl de la batidora el agua y **Tegral Brownie.**
- **Mezclar los ingredientes**
  Enciende la batidora en velocidad baja. Mezcla durante 1 minuto (esto ayuda a integrar los ingredientes sin salpicar), después, cambia a velocidad media, por 3 minutos más hasta obtener una mezcla homogénea (sin grumos y con textura uniforme).
- **Hornear**
  Precalienta el horno a 165 °C.
  Introduce el molde en el horno, hornea durante 18 minutos.
- **Enfriar**
  Retira el brownie del horno con cuidado.
  Déjalo reposar hasta que esté completamente frío (esto evita que se rompa al cortarlo).

Ensamble

- Una vez frío, corta el brownie en porciones del tamaño deseado y espolvorear con cocoa.

TIP PURATOS: Porciona con agua caliente para obtener un corte limpio.

PIZZA BROWNIE



Composición

1. Brownie

INGREDIENTES

Brownie

Tegral Brownie	**500 g**
Agua	120 g

Decoración

Crema Ambiante montada	**200 g**
Coco	50 g
Reese's	15 g
Crema de cacahuate	50 g

Método de Trabajo

Brownie

- **Preparación de la mezcla**
  Coloca el bowl de la batidora el agua y **Tegral Brownie.**
- **Mezclar los ingredientes**
  Enciende la batidora en velocidad baja. Mezcla durante 1 minuto (esto ayuda a integrar los ingredientes sin salpicar), después cambia a velocidad media, por 3 minutos más hasta obtener una mezcla homogénea (sin grumos y con textura uniforme).
- **Hornear**
  Precalienta el horno a 165 °C.
  Introduce el molde en el horno, hornea durante 18 minutos.
- **Enfriar**
  Retira el brownie del horno con cuidado.
  Déjalo reposar hasta que esté completamente frío (esto evita que se rompa al cortarlo).

Ensamble

- Una vez que el brownie esté completamente frío, córtalo en 8 rebanadas iguales. Con ayuda de una duya, coloca una capa de **Crema Ambiante** sobre cada porción para darle una mejor presentación. Finalmente, agrega los toppings al gusto sobre la crema.

TIP PURATOS: Se puede agregar crumble para completar la decoración.

GALLETA RED VELVET



Composición

1. Galleta red velvet
2. Crema de queso

INGREDIENTES

Galleta Red Velvet

Tegral Satin Red Velvet	**100 g**
Mimetic	**400 g**
Huevo	180 g
Belcolade Blanco	**200 g**

Crema de queso

Deli Cheesecake 2.0	**700 g**
Esencia de vainilla	15 g
Crema Ambiante Nata	**300 g**

Decoración

Chocolanté 58%	**100 g**
Viruta Red Velvet	100 g

Método de Trabajo

Pastel Red Velvet

- Acremar **Mimetic** hasta obtener una textura suave y cremosa.
- Añadir el huevo poco a poco sin dejar de batir hasta integrar por completo.
- Añadir **Tegral Satin Red Velvet** poco a poco sin dejar de batir a velocidad media o baja hasta integrar.
- Añadir el chocolate **Belcolade Blanco** troceado, igualmente a velocidad baja, para no amasar de más, una vez integrado, retirar de la batidora.
- Formar bolitas de 100 g y congelar al menos 8 horas.
- Hornear a 175 °C por aproximadamente 25 minutos.

Crema de queso

- Batir la **Crema Ambiante Nata** y cuando empiece a tomar volumen, añadir poco a poco el **Deli Cheesecake 2.0** y la esencia de vainilla y seguir batiendo hasta obtener una crema suave y firme.

Ensamble

- Una vez frías las galletas colocar la crema de queso con ayuda d una manga con duya lisa sobre la galleta.
- Espolvorear **Chocolanté 58%** rallado y viruta de Red Velvet.

TIP PURATOS: Al salir del horno, dales forma con un cortador redondo, girando suavemente en forma de círculo las galletas.

DONAS RED VELVET



Composición

1. Donas red velvet
2. **Cobertura Carat Coverlux**

INGREDIENTES

Bizcochuelo Red Velvet

Tegral Satin Red Velvet	1000 g
Agua	350 g
Huevo	250 g
Aceite	150 g

Decoración

Coverlux Extra Dark	**500 g**
Coverlux Blanco	**400 g**
Viruta Red Velvet	100 g

Método de Trabajo

Pastel Red Velvet

- Mezclar todos los ingredientes, a excepción del aceite y batir a velocidad baja por 1 minuto.
- Aumentar a velocidad media y batir por 3 minutos; añadir el aceite y batir 2 minutos más.
- Verter en moldes para donas previamente engrasados y hornear a 175 °C por aproximadamente 15 minutos.
- Desmoldar y enfriar.

Decoración

- Fundir ambos chocolates por separado y aplicarlos cuando tenga una temperatura entre 37 °C a 40 °C.
- Cubrir la mitad de las donas con chocolate oscuro y la otra mitad con el blanco.
- Decorar al gusto con la Viruta de Red Velvet y garabatos de chocolate.

TIP PURATOS: Eleva tus donas añadiendo un relleno de **Deli Cheesecake 2.0** antes de hornear.

BROWCOOKIE



Composición

1. Galleta

INGREDIENTES

Browcookie

Tegral Brownie	**500 g**
Mimetic	**200 g**
Huevo	50 g
Cocoa	25 g
Chispas de chocolate	150 g

Método de Trabajo

Hot cake

- Verter en un bowl **Mimetic** para comenzar a acremar.
- Agregar **Tegral Brownie** hasta lograr un punto de arena, finalmente añadir el huevo y el resto de los ingredientes.
- Reposar la masa en refrigeración, una vez que tenga estabilidad dosificar porciones de 70 g.
- Hornear a 170 °C por 13 minutos.

TIP PURATOS: Congela por 15 minutos antes de hornear para obtener una galleta con una textura más chewy.

MALTEADA



Composición

1. Brownie

INGREDIENTES

Brownie

Tegral Brownie	**100 g**
Deli Cheesecake 2.0	**60 g**
Helado de vainilla	100 g
Leche	300 g

Crema

Ambiante semimontada	**100 g**

Método de Trabajo

Brownie

- **Preparación de la mezcla**
  Verter todos los ingredientes en la licuadora y procesar durante 2 minutos o hasta obtener una mezcla homogénea y con textura cremosa. Servir inmediatamente en un vaso y decorar con crema batida en la superficie antes de presentar.

HOT CAKE RELLENO



Composición

1. Hot Cake

INGREDIENTES

Hot cake

Tegral Hot Cake/Waffle	**300 g**
Agua	332 g

Relleno

Carat Nuxel	**cn**

Método de Trabajo

Hot cake

- Con aditamento de globo, mezclar el **Tegral Hot Cake/Waffle** y agua, hasta obtener una mezcla homogénea.
- En un sartén previamente caliente, rociar un poco de aceite y dosificar los Hot Cakes
- Antes de voltear, rellenar con **Carat Nuxel** generosamente, cubrir con un poco más de mezcla.
- Cocinar a flama media por 45 segundos a 1 minuto por lado o hasta que se vea dorado.

Ensamble

- Colocar toppings sobre los Hot Cakes y disfrutar.

TIP PURATOS: Aplica una cantidad generosa de **Carat Nuxel** para obtener un buen relleno.

HOT CAKE CLÁSICO



Composición

1. Hot cake

INGREDIENTES

Hot cake

Tegral Hot Cake /Waffle	**300 g**
Agua	332 g

Toppings

Fruta fresca	cn
Miel de maple	cn

Método de Trabajo

Hot Cake

- Con un aditamento de globo, mezclar el **Tegral Hot Cake/Waffle** con el agua hasta obtener una mezcla homogénea.
- En un sartén previamente caliente, rociar un poco de aceite y dosificar los hot cakes.
- Cocinar a flama media durante 45 segundos a 1 minuto por cada lado, o hasta que estén dorados.

Ensamble

- Colocar la miel maple y las fruta fresca sobre los hot cakes y disfrutar

TIP PURATOS: Una vez que el contorno se vea cocido y que se comiencen a observar burbujas en la superficie, es momento de dar la vuelta.

BOCADITO DE FRAMBUESA



Composición

1. Hot cake

INGREDIENTES

Relleno

Fruitfil Frambuesa	**cn**

Brownie

Tegral Hot Cake /Waffle	**300 g**
Agua	332 g

Método de Trabajo

Hot Cake

- Con un aditamento de globo, mezclar el **Tegral Hot Cake/Waffle** con el agua hasta obtener una mezcla homogénea.
- En un sartén previamente caliente, rociar un poco de aceite y dosificar una pequeña porción de batido para hot cakes.
- Antes de voltear, rellenar generosamente con **Fruitfil de Frambuesa** y cubrir con un poco más de la mezcla.
- Cocinar a flama media durante 45 segundos a 1 minuto por cada lado, o hasta que estén dorados.

Ensamble

- Colocar toppings sobre los hot cakes y disfrutar.

TIP PURATOS: Coloca un dip de **Fruitfil** para poder sumergir los mini Hot Cakes

BANDERILLAS MINI



Composición

1. Hot cake

INGREDIENTES

Hot cake

Tegral Hot Cake /Waffle	**300 g**
Agua	332 g

Relleno

Fruta fresca	cn
Harmony cold neutro	cn

Método de Trabajo

Hot Cake

- Con un aditamento de globo, mezclar el **Tegral Hot Cake/Waffle** con el agua hasta obtener una mezcla homogénea.
- En un sartén previamente caliente, rociar un poco de aceite y dosificar los hot cakes.
- Cocinar a flama media durante 45 segundos a 1 minuto por cada lado, o hasta que estén dorados.

Ensamble

- En un palo de brocheta colocar un mini Hot Cake, seguido de la fruta de tu preferencia (en caso de usar plátano, cubrirlo con un poco de **Harmony Cold Neutro** para evitar una oxidación rápida) alternar fruta y mini Hot Cakes hasta llenar la brocheta.

TIP PURATOS: Puedes bañar con chocolanté tus banderillas para hacerlas más indulgentes

CREPES FETUCCINE



Composición

1. Crepa

INGREDIENTES

Crepa

Tegral Hot Cake /Waffle	**300 g**
Agua	380 g
Mantequilla	10 g

Complemento

Carat Nuxel	cn
Cereza	cn
Avellana	cn
	cn

Método de Trabajo

Crepa

- Con aditamento de globo mezclar **Tegral Hot Cake/ Waffle,** harina, agua y mantequilla fundida hasta obtener una mezcla homogénea.
- En un sartén previamente caliente rociar un poco de aceite y dosificar el batido. Extenderlo para formar una crepa delgada.
- Una vez fría porcionar con un cuchillo en forma de fetuccine.

Ensamble

- Decorar el fetuccini crepe con carat nuxel, cerezas y un poco de avellana troceada

TIP PURATOS: Añade un poco de cocoa a la mezcla para realizar fetuccine de chocolate

REGALO



Composición

1. Crepa

INGREDIENTES

Crepa

Tegral Hot Cake /Waffle	**300 g**
Agua	380 g
Mantequilla	10 g
Color en gel rojo	3 g

Ganache monte

Chocolanté 58%	**350 g**
Crema Ambiante	**700 g**

Método de Trabajo

Crepa

- Con aditamento de globo mezclar **Tegral Hot Cake/ Waffle,** harina, agua y mantequilla fundida hasta obtener una mezcla homogénea.
- En un sartén previamente caliente rociar un poco de aceite y dosificar el batido. Extenderlo para formar una crepa delgada.

Ganache monte

- Calentar la crema y agregar el chocolate.
- Dejar reposar 24 horas y montar.

Ensamble

- Rellanar la crepa con la ganache monte y **Vivafil Frambuesa**, cerrar cuidadosamente y hacer pequeños pliegues, decorar con frutos rojos y espolvorear con azúcar glas.

TIP PURATOS: Añade el color en gel de tu preferencis para personalizar el regalo

TACO WAFFLE



Composición

1. Waffle

INGREDIENTES

Waffle

Tegral Hot Cake/Waffle	**300 g**
Agua	250 g
Huevo	100 g
Aceite	15 g

Relleno

Jamón	cn
Lechuga	cn
Queso panela	cn
Tocino	cn

Método de Trabajo

Waffle

- Con aditamento de globo, mezclar **Tegral Hot Cake/Waffle,** agua, huevo y aceite hasta obtener una mezcla homogénea.
- En una waflera, rociar ligeramente con aceite y dosificar la cantidad adecuada de batido para waffle.
- Condiciones de cocción: 180 °C durante 3 minutos.

Ensamble

- Doblar el waffle en forma de taco, colocar una capa de lechuga, seguida de carnes frías y queso al fina. Aderezar al gusto.

TIP PURATOS: Deshidrata un poco el waffle para que pueda adquirir la forma de taco más fácil

CREPA AL PESTO



Composición

1. Crepa

INGREDIENTES

Crepa

Tegral Hot Cake /Waffle	**240 g**
Harina	60 g
Agua	380 g
Mantequilla	10 g

Relleno

Jamón	cn
Pesto	cn
Queso manchego	cn

Método de Trabajo

Crepa

- Con aditamento de globo mezclar **Tegral Hot Cake/ Waffle,** harina, agua y mantequilla fundida hasta obtener una mezcla homogénea.
- En un sartén previamente caliente rociar un poco de aceite y dosificar el batido. Extenderlo para formar una crepa delgada.

Ensamble

- Colocarsobre una crepa una capa de pesto, seguida del queso y el jamón.
- Acompaña con tomate deshidratado y aceitunas.

TIP PURATOS: Dosifica la crepa al grosor de tu preferencia

STROOPWAFLE



Composición

1. Waffle

INGREDIENTES

Stroopwaffle

Tegral Hot Cake/Waffle	**110 g**
Azúcar	72 g
Clara de huevo	70 g
Mimetic	**20 g**
Vainilla	3 g
Sal	0.5 g

Caramelo suave

Crema Ambiante	**200 g**
Leche	50 g
Flor de sal	2 g
Vaina de vainilla	1 g
Azúcar refinada	95 g
Glucosa líquida	155 g
Materia grasa	70 g

Decoración

Chocolanté 34%

Método de Trabajo

Stroopwaffle

- Con aditamento de globo mezclar clara de huevo, azúcar, vainilla y mimetic (previamente fundida).
- Adicionar **Tegral Hot Cake/Waffle** y sal. Mezclar de manera envolvente.
- Depositar en la máquina para elaborar conos y cocinar por 1 minuto.

Caramelo

- Calentar la **Crema Ambiante** junto con la leche y la vaina de vainilla. Elaborar un caramelo con el azúcar refinada y la glucosa hasta alcanzar los 185 °C.
- Desglasar con los líquidos y llevar nuevamente a cocción hasta los 105 °C.
- Dejar enfriar el caramelo y, una vez que alcance los 70 °C, añadir la mantequilla a temperatura ambiente.
- Dejar reposar durante 12 horas.

Ensamble

- Tomar una pieza de stroopwaffle untar caramelo, colocar encima otra piezade stroopwaffle y cubrir con **chocolanté 34%.**

WAFFLE CON HIERBAS FINAS



Composición

1. Waffle

INGREDIENTES

Waffle

Tegral Hot Cake /Waffle	**300 g**
Agua	250 g
Huevo	100 g
Aceite	15 g
Hierbas finas	8 g

Relleno

Jamón	cn
Queso manchego	cn
Queso panela	cn

Método de Trabajo

Waffle

- Con aditamento de globo, mezclar **Tegral Hot Cake/Waffle,** agua, huevo, hierbas finas y aceite hasta obtener una mezcla homogénea.
- En una waflera, rociar ligeramente con aceite y dosificar la cantidad adecuada de batido para waffle.
- Colocar un poco de hierbas finas sobre el batido antes de cerrar la waflera.
- Condiciones de cocción: 180 °C durante 3 minutos.

Ensamble

- Hacer un sándwich con dos waffles, colocar una capa de queso manchego, jamón y queso panela.

TIP PURATOS: Coloca un poco de queso manchego en la superficie y gratina

PALETA DE WAFFLE



Composición

1. Waffle

INGREDIENTES

Waffle

Tegral Hot Cake/Waffle	**300 g**
Agua	250 g
Huevo	100 g
Aceite	15 g

Decoración

Belcolade Blanco	**cn**
Bluberry	cn

Método de Trabajo

Waffle

- Con aditamento de globo, mezclar Tegral Hot Cake/Waffle, agua, huevo y aceite hasta obtener una mezcla homogénea.
- En una waflera, rociar ligeramente con aceite y dosificar la cantidad adecuada de batido para waffle.
- Condiciones de cocción: 180 °C durante 3 minutos. Porcionar el waffle en triángulo.

Ensamble

- Decorar la paleta de waffle con blueberry y mango fresco, posteriormente rallar con **Belcolade Blanco** fundido.

TIP PURATOS: Pega el palito de paleta con un poco de chocolate para tener mejor soporte

WAFFLE STICKS



Composición

1. Waffle

INGREDIENTES

Waffle

Tegral Hot Cake /Waffle	**300 g**
Agua	250 g
Huevo	100 g
Aceite	15 g

Decoración

Chocolanté 50%	cn
Frutifil Frambuesa	cn

Método de Trabajo

Waffle

- Con aditamento de globo, mezclar **Tegral Hot Cake/Waffle,** agua, huevo y aceite hasta obtener una mezcla homogénea.
- En una waflera, rociar ligeramente con aceite y dosificar la cantidad adecuada de batido para waffle.
- Condiciones de cocción: 180 °C durante 3 minutos. Esperar a que enfrie y porcionar el waffle en sticks.

Ensamble

- Temperar **Chocolanté 50%** y cubrir el stick a ¾ partes con chocolanté, dipear con **Fruitfil de Frambuesa.**

TIP PURATOS: Deshidrata un poco más los waffles para tener una experiencia

BROOKIES



Composición

1. Brownie
2. Galleta

INGREDIENTES

Galleta

Mimetic	**150 g**
Huevo	50 g
Azúcar	100 g
Huevo	50 g
Harina	250 g
Vainilla	5 g
Chispas de chocolate	200 g

Brownie

Tegral Brownie	**500 g**
Agua	240 g

Método de Trabajo

Brownie

- **Preparación de la mezcla**
  Coloca el bowl de la batidora el agua y **Tegral Brownie**
  Mezclar los ingredientes
  Enciende la batidora en velocidad baja. Mezcla durante 1 minuto (esto ayuda a integrar los ingredientes sin salpicar), después, cambia a velocidad media, por 3 minutos más hasta obtener una mezcla homogénea (sin grumos y con textura uniforme).
  Deposita la mezcla en un recipiente y reserva.

Galleta

- Coloca **Mimetic** en el bowll de batidora utilizando el aditamento de paleta acrema hasta que esté suave y cremoso.
- Agrega el azúcar poco a poco y continúa mezclando hasta que se integre completamente.
- Incorpora harina, vainilla y las chispas de chocolate.
- Mezcla todos los ingredientes hasta obtener una pasta homogénea.
- Deposita pequeñas porciones de la mezcla de galleta sobre la superficie del brownie.

TIP PURATOS: Porciona con agua caliente para obtener un corte limpio.

Ensamble

- **Hornear**
  Precalienta el horno a 165 °C.
  Introduce el molde en el horno, hornea durante 18 minutos.
- **Enfriar**
  Retira del horno con cuidado.
  Déjalo reposar hasta que esté completamente frío (esto evita que se rompa al cortarlo).
  Una vez frío, corta brokies en porciones del tamaño deseado.
  Decora con chispas de chocoate.



TIP PURATOS: Coloca suficiente galleta par que cubra perfectamente la superficie del brownie.

S'MORES



Composición

1. Brownie
2. Caramelo suave
3. Galleta Graham
4. Baño crocante

INGREDIENTES

Caramelo suave

Crema para batir	200 g
Leche	50 g
Flor de sal	2 g
Vaina de vainilla	1 g
Azúcar refinada	95 g
Glucosa líquida	155 g
Materia grasa	70 g

Ensamble

Galleta Graham	500 g
Caramelo suave	120 g
Malvavisco	100 g

Brownie

Tegral Brownie	**500 g**
Agua	240 g
Cacahuate troceado	100 g

Método de Trabajo

Brownie

- **Preparación de la mezcla**
  Coloca el bowl de la batidora el agua y **Tegral Brownie.**
  Mezclar los ingredientes. Enciende la batidora en velocidad baja. Mezcla durante 1 minuto (esto ayuda a integrar los ingredientes sin salpicar), después, cambia a velocidad media, por 3 minutos más hasta obtener una mezcla homogénea (sin grumos y con textura uniforme). De manera envolvente incorpora el cacahuate.
  Dosifica en batido en un molde de 20x20 cm.
- **Hornear**
  Precalienta el horno a 165 °C.
  Introduce el molde en el horno, hornea durante 18 minutos.
- **Enfriar**
  Retira del horno con cuidado. Déjalo reposar hasta que esté completamente frío (esto evita que se rompa al cortarlo).

Caramelo

- Calentar la crema para batir junto con la leche y la vaina de vainilla. Hacer un caramelo con el azúcar refinado y la glucosa hasta llegar a 185 °C.
- Desglasar los líquidos y llevar a cocción a 105 °C.
- Dejar enfriar el caramelo y una vez alcanzados los 70 °C añadir la mantequilla a temperatura ambiente.
- Dejar reposar 12 hrs.

Ensamble

- Una vez que el brownie esté completamente frío, Coloca una capa de galleta graham, después caramelo.
- Finalmente, cubre con malvavisco toda la superficie.
- Con auda de un soplete, quemar el malvavisco



CHOCOLATIN



Composición

1. Masa de croissant
2. Brownie

INGREDIENTES

Masa de Croissant

Mimetic	**50 g**
Mimetic (empaste)	**520 g**
Mejorante S-500	**5 g**
Harina	1000 g
Agua (fría)	400 g
Levadura fresca	30 g
Sal	15 g
Azúcar	100 g
Leche en polvo	30 g
Huevo	100 g

Brownie

Tegral Brownie	**500 g**
Agua	120 g

Método de Trabajo

Masa de croissant

- Agregar Mimetic (50g), mejorante, harina, levadura, sal, azúcar, leche en polvo y huevo y mezclar 1 minuto a velocidad baja.
- Agregar el agua de golpe y mezclar en velocidad baja hasta integrar completamente.
- Subir a segunda velocidad y trabajar hasta que la masa desarrolle gluten al 80%.
- Retirar de la amasadora y preformar en un rectángulo de aproximadamente 44 x 22 cm.
- Tapar con plástico para alimentos y congelar 15 minutos.
- Mientras la masa reposa preparar el empaste formándolo en un rectángulo de 32 x 22 cm.
- Es importante que la grasa se encuentre en “punto plástico”.

Laminado

- Sacar la masa de congelación y colocarla en la laminadora, colocar el empaste centrado, cortar los extremos de la masa y colocarlos sobre el empaste cubriéndolo por completo.
- Estirar la masa hasta obtener 1 cm de grosor y dar 1 vuelta doble (libro).
- *Si la masa se mantiene fría se puede dar la segunda vuelta sencilla cortando un poco las orillas del doblez para liberar tensión en la masa.
- *Si la masa tomó temperatura, congelar 10 minutos antes de dar la segunda vuelta sencilla.
- Dejar la masa en una medida de 25x50 y llevar a refrigeración 15 minutos.

Brownie

- **Preparación de la mezcla**
  Coloca el bowl de la batidora el agua y **Tegral Brownie.**
  Mezclar los ingredientes
  Enciende la batidora en velocidad baja. Mezcla durante 1 minuto (esto ayuda a integrar los ingredientes sin salpicar), después, cambia a velocidad media, por 3 minutos más hasta obtener una mezcla homogénea (sin grumos y con textura uniforme).
  Dosificar en una plancha.
- **Hornear**
  Precalienta el horno a 165 °C.
  Introduce el molde en el horno, hornea durante 18 minutos.
- **Enfriar**
  Retira el brownie del horno con cuidado.
  Déjalo reposar hasta que esté completamente frío (esto evita que se rompa al cortarlo).
  Porcionar al tamaño deseado.

Ensamble

- **Formado**
  Estirar la masa.
  Cortar rectángulos.
  Rellenar con sticks de brownie
  Cerrar y acomodar en charolas
  Fermentación final 1’ 40’’
- Hornear a 185 °C por 18 minutos
  Sacar del horno y dejar enfriar.

PISTACHE



Composición

1. Brownie
2. Ganache
3. Crema

INGREDIENTES

Brownie

Tegral Brownie	**500 g**
Agua	120 g

Ganache

Belcolade Blanco	**650 g**
Crema para batir	280 g
Glucosa	90 g
Trimoline	20 g
Pasta de pistache	90 g
Mimetic	**50 g**

Crema

Crema Ambiante Nata	**700 g**
Ganache de pistache	300 g

Método de Trabajo

Brownie

- **Preparación de la mezcla**
  Coloca el bowl de la batidora el agua y Tegral Brownie.
  Mezclar los ingredientes
  Enciende la batidora en velocidad baja. Mezcla durante 1 minuto (esto ayuda a integrar los ingredientes sin salpicar), después, cambia a velocidad media, por 3 minutos más hasta obtener una mezcla homogénea (sin grumos y con textura uniforme).
  Dosificar en una plancha.
- **Hornear**
  Precalienta el horno a 165 °C.
  Introduce el molde en el horno, hornea durante 18 minutos.
- **Enfriar**
  Retira el brownie del horno con cuidado.
  Déjalo reposar hasta que esté completamente frío (esto evita que se rompa al cortarlo).Porcionar al tamaño deseado

Ganache

- Calentar la crema para batir junto con la glucosa, trimoline y la pasta de pistache.
- Volcar sobre chocolate, esperar unos minutos para que el chocolate se funda.
- Agregar por último la mantequilla e integrar bien con ayuda de la batidora de inmersión.
- Tapar con playo al contacto y reservar.

Crema

- **Preparación**
  En el bowl de batidora con aditamento de globo semimontar crema ambiante, posteriormente adiconar la ganache a 35 °c. mezclar hasta obtener una textura tersa.

Ensamble

- Una vez que el brownie esté completamente frío, cubrir la superficie con una capa uniforme de ganache. Llevar al congelador durante 1 hora para que la cobertura se firme.
- Posteriormente, utilizar una duya para colocar crema de pistache sobre la superficie del brownie de manera decorativa.
- Con ayuda de un cuchillo liso, cortar en porciones individuales.
- Finalmente, espolvorear pistache picado sobre cada porción para decorar.



PASTEL RED VELVET



Composición

1. Bizcochuelo red velvet
2. Crema de queso
3. Pétalos chocolate

INGREDIENTES

Pastel Red Velvet

Tegral Satin Red Velvet	**1000 g**
Agua	350 g
Huevo	250 g
Aceite	150 g

Crema de Queso

Deli Cheesecake 2.0	**700 g**
Crema Ambiante Nata	**300 g**
Esencia de vainilla	15 g

Decoración

Chocolanté 58%	**700 g**
Glucosa	70 g
Recorte Red Velvet	50 g

Método de Trabajo

Pastel Red Velvet

- Mezclar todos los ingredientes, a excepción del aceite y batir a velocidad baja por 1 minuto.
- Aumentar a velocidad media y batir por 3 minutos; añadir el aceite y batir 2 minutos más.
- Verter en moldes para pastel previamente engrasados y hornear a 145 °C por aproximadamente 60 minutos.

Crema de queso

- Batir la **Crema Ambiante Nata** y cuando empiece a tomar volumen, añadir poco a poco el **Deli Chesecake 2.0** y la esencia de vainilla y seguir batiendo hasta obtener una crema suave y firme.

Decoración

- Fundir el chocolate a 45 °C y añadir la glucosa, mezclar hasta obtener una textura de masa, extrender sobre un papel encerado o tapete siliconado y cubrir con papel, reposar 1 hora, amasar hasta obtener una textura lisa y brillante y reposar 12 horas.
- Extender a un grosor de 3 mm y cortar en circulas de aprox 4 cm, formar como si fuera un pétalo de rosa y reposar.
- Pintar con colorante para chocolate color rojo con ayuda de un compresor para obtener un terminado aterciopelado.

  Cortar el bizcochuelo en tres capas, iguales, colocar una porción de la crema de queso en cada capa.
- Con el bizcochuelo restante, hornearlo a temperatura de 140 °C por aprox 15 minutos o hasta que tenga una textura de pan tostado.
- Moler ese pan hasta obtener un polvo fino.
- Forrar el pastel con el restante de la crema y colocar el polvo de red velvet por todo el lateral hasta cubrir por completo.
- En la superficie colocar una orilla de crema por todo el diámetro con la duya Saint Honoré y terminar acomodando todos los p pétalos de chocolate en forma de abanico de afuera hacia el centro.



CREPAS LEMON MILLE



Composición

1. Crepa

INGREDIENTES

Crepa

Tegral Hot Cake /Waffle	**300 g**
Agua	380 g
Mantequilla	10 g

Relleno

Crema Ambiante Nata	**200 g**
Deli Cheesecake 2.0	**150 g**
Belcolade Blanco	**60 g**
Zumo de limón eureka	cn

Método de Trabajo

Crepa

- Con aditamento de globo mezclar **Tegral Hot Cake/ Waffle,** harina, agua y mantequilla fundida hasta obtener una mezcla homogénea.
- En un sartén previamente caliente rociar un poco de aceite y dosificar el batido. Extenderlo para formar una crepa delgada.

Relleno

- Fundir **Belcolade Blanco.**
- Montar **Crema Ambiante**, de manera envolvente añadir **Deli Cheesecake 2.0**, **Belcolade Blanco** y zumo de limón mezclar hasta obtener una textura tersa.

Ensamble

- Sobre un aro colocar crepa y una cama de crema, extender con una espátula. Repetir este paso hasta llenar el aro.
- Decorar como se muestra en la imagen.

TIP PURATOS: Añade un poco de cocoa a la mezcla para realizar fetuccini de ralladura de limón en la mezcla para perfumar.

GALLETAS GOLDEN HOT CAKE



Composición

1. Galleta

INGREDIENTES

Galleta

Tegral Hot Cake /Waffle	**250 g**
Azúcar mascabado	25 g
Azúcar	25 g
Mimetic	**110 g**
Huevo	50 g
Vainilla	3 g
Nuez	

Método de Trabajo

Galleta

- Verter en un bowl los azúcares y la **Mimetic**, y comenzar a acremar.
- Agregar el **Tegral Hot Cake/Waffle** hasta obtener una textura arenosa.
- Finalmente, añadir el huevo y el resto de los ingredientes.
- Reposar la masa en refrigeración; una vez que tenga consistencia, dosificar porciones de 70 g. Hornear a 170 °C durante 15 minutos.

TIP PURATOS: Congela por 15 minutos antes de hornear para obtener una galleta con una textura más chewy.

BITES RED VELVET



Composición

1. Bizcochuelo red velvet
2. Crema de queso
3. Cobertura **Chocolanté**

INGREDIENTES

Bizcochuelo Red Velvet

Tegral Satin Red Velvet	**1000 g**
Agua	350 g
Huevo	250 g
Aceite	150 g

Relleno de queso

Deli Cheesecake 2.0	**700 g**
Esencia de vainilla	15 g

Decoración

Chocolanté 58%	**700 g**
Belcolade Blanco	**100 g**

Método de Trabajo

Pastel Red Velvet

- Mezclar todos los ingredientes, a excepción del aceite y batir a velocidad baja por 1 minuto.
- Aumentar a velocidad media y batir por 3 minutos; añadir el aceite y batir 2 minutos más.
- Verter en moldes para pastel previamente engrasados y hornear a 145 °C por aproximadamente 60 minutos.
- Una vez frío trocear el bizcochuelo. Reservar.

Relleno de queso

- Mezclar **Deli Cheesecake 2.0** con la esencia de vainilla.
- Añadir el relleno de queso al bizcochuelo troceado y mezclar hasta obtener una textura de masa que se compacta perfectamente.
- Formar bolitas de 25 g, colocar en palito d epaleta y congelar por al menos 8 horas.

Decoración

- Fundir y temperar ambos chocolates por separado.
- Formar una cuadricula de chocolate oscuro sobe el chocolate blanco con ayuda de una manga o Cornet.
- Sumergir cada bite en el recipiente del chocolate y girar ligeramente antes de retirar. Dejar enfriar.

BANDERILLA



Composición

1. Capeado

INGREDIENTES

Tempura

Tegral Hot Cake /Waffle	**300 g**
Harina	64 g
Sapore Frida	4 g
Agua	268 g
Salchica de pavo	cn

Método de Trabajo

Masa

- Con aditamento de globo, mezclar **Tegral Hot Cake/ Waffle,** harina, **Sapore Frida**, y agua hasta obtener una mezcla homogénea.

Ensamble

- En un palo de brocheta colocar una salchicha y sumergir en la masa de banderilla.
- Llevar a fritura profunda (180 °C a 190 °C) por 5 minutos aproximadamente.
- Acompañar con tu aderezo favorito.

PASTEL TRES LECHES



Composición

1. Bizcocho
2. Jarabe

INGREDIENTES

Bizcocho

Tegral Hot Cake /Waffle	**425 g**
Impulsor	**3 g**
Presto	**5 g**
Agua	220 g
Aceite	30 g
Azúcar	90 g
Huevo	250 g

Jarabe tres leches

Dulcerio Lácteo	**500 g**
Ron	100 g

Decoración

Crema Ambiante Nata	**300 g**
Fresa	

Método de Trabajo

Bizcocho

- En el bowl de batidora con aditamento de globo, mezclar **Tegral Hot**
- **Cake/ Waffle**, impulsor, presto, agua, aceite, azúcar y huevo 1 minuto en primera velocidad y 5 minutos en tercera velocidad.
- Depositar en molde previamente engrasado.
- Hornear a 160 °C por 40 minutos.
- Desmoldar y dejar enfriar.

Jarabe

- Mezclar el **Dulcerio Lácteo** y ron hasta homogeneizar.
- Una vez frio el bizcocho humectar con jarabe al 100% .

Decoración

- Montar la crema ambiante para cubrir el pastel.
- Decorar con fresas.

CHILE TEMPURA



Composición

1. Capeado

INGREDIENTES

Tempura

Tegral Hot Cake /Waffle	**120 g**
Harina	60 g
Huevo	200 g
Chile jalapeño	6 pzas

Método de Trabajo

Base

- Licuar el huevo hasta que duplique su tamaño, añadir poco a poco **Tegral Hot Cake / Waffle**, y harinas mezclar por 2 minutos más.

Relleno

- Lavar y desvenar el chile.
- Rellenar con queso.
- Pasar el chile por el tempura y llevar a fritura profunda.

TIP PURATOS: La temperatura del aceite debe estar a 180 °C para realizar una fritura perfecta.

ROSCA ESPACIADA



Composición

1. Rosca espaciada
2. Glaseado de queso
3. Crumble de especias

INGREDIENTES

Rosca especiada

Tegral Pastel Zanahoria	**1000 g**
Agua	100 g
Huevo	250 g
Aceite	200 g
Pumpkin Spice	**400 g**
Nuez pecana	100 g

Crumble de especias

Harina de trigo	500 g
Mantequilla fría	15 g
Azúcar	**150 g**
Pumpkin Spice	**pizca**
Nuez pecana	pizca

Decoración

Dulcerío Lácteo	**500 g**
Deli Cheesecake 2.0	**15 g**

Método de Trabajo

Pastel de Zanahoria

- Mezclar todos los ingredientes y batir a velocidad baja por 1 minuto.
- Aumentar a velocidad media y batir por 4 minutos.
- Verter en un molde para rosca previamente engrasado y hornear a 175 °C por 50 minutos o hasta que la superficie esté firme.

Crumble de especias

- Mezclar todos los ingredientes a velocidad baja con el accesorio de pala hasta obtener una mezcla arenosa.
- Congelar al menos 8 horas antes de su uso.

Decoración

- Mezclar **Dulcerío Lácteo** y **Deli Cheesecake 2.0** hasta obtener una mezcla homogénea y cremosa.
- Una vez fría la rosca, hacer un "drp" con el glaseado de queso y espolvorear con el crumble.

TIP PURATOS: Eleva tu decoración añadiendo opcionalmente viruta de chocolate.

PASTEL DE MANZANA CANELA



Composición

1. Bizcochuelo manzana canela
2. Crumble canela y nuez

INGREDIENTES

Pastel manzana canela

Tegral Pastel Zanahoria	**1000 g**
Agua	100 g
Huevo	250 g
Aceite	200 g
Pumpkin Spice	400 g
Nuez pecana	100 g
Fruitfil Manzana Canela	**400 g**
Manzana	1 pza

Crumble de canela y nuez

Harina de trigo	500 g
Mantequilla fría	15 g
Azúcar	150 g
Sal	pizca
Canela en polvo	pizca
Nuez pecana, picada	50 g

Decoración

Azúcar glass	50 g
Nuez garapiñada	20 g
Fruitfil Manzana Canela	**50 g**

Método de Trabajo

Pastel Manzana Canela

- Mezclar todos los ingredientes y batir a velocidad baja por 1 minuto.
- Aumentar a velocidad media y batir por 4 minutos.
- Verter en un aro de 20 cm previamente engrasado, añadir **Fruitfil Manzana Canela,** crumble y y la manzana cortada en medias lunas.
- Hornear a 180 °C por 50 minutos o hasta que esté firme del centro. Enfriar.

Crumble de especias

- Mezclar todos los ingredientes a velocidad baja con el accesorio de pala hasta obtener una mezcla arenosa.
- Congelar al menos 8 horas antes de su uso.

Decoración

- Espolvorear con azúcar glass, colocar un poco más de **Fruitfil Manzana Canela** y nuez garapiñada.

TIP PURATOS: Eleva tu decoración añadiendo opcionalmente viruta de chocolate.

MANGO BROWNIE DREAM



Composición

1. Brownie
2. Cheesecake frío

INGREDIENTES

Cheesecake frío

Deli Cheesecake 2.0	**250 g**
Belcolade Blanco	**50 g**
Ambiante Nata	**150 g**
Cremfil Mango Madness	**200 g**
Grenetina	20 g

Brownie

Tegral Brownie	**1000 g**
Agua	240 g

Método de Trabajo

Brownie

- **Preparación de la mezcla**
  Coloca el bowl de la batidora el agua y **Tegral Brownie.**
  Mezclar los ingredientes
  Enciende la batidora en velocidad baja. Mezcla durante 1 minuto (esto ayuda a integrar los ingredientes sin salpicar), después, cambia a velocidad media, por 3 minutos más hasta obtener una mezcla homogénea (sin grumos y con textura uniforme).
- **Hornear**
  Precalienta el horno a 165 °C.
  Introduce el molde en el horno, hornea durante 18 minutos.
- **Enfriar**
  Retira el brownie del horno con cuidado.
  Déjalo reposar hasta que esté completamente frío (esto evita que se rompa al cortarlo).
  Porcionar al tamaño deseado.

TIP PURATOS: Porciona con agua caliente para obtener un corte limpio.

Cheesecake frío

- Hidratar la grenetina.
- Fundir el chocolate blanco y la grenetina.
- En el bowl de batidora con aditamento de globo montar **Ambiante Nata.**
- De manera envolvente mezclar todos los ingredientes en la crema iniciando por **Deli Cheesecake 2.0**, **Cremfil Mango** y finalmente chocolate y grenetina.
- Depositar en un aro de 18 cm y congelar para poder desmoldar.

Ensamble

- Una vez que el brownie esté completamente frío, porciona las bases del tamaño deseado.
- En un molde de silicón, vierte el cheesecake ya frío.
- Lleva al congelador durante 12 horas o hasta que esté firme.
- Desmolda el cheesecake con cuidado y colócalo sobre cada base de brownie.
- Decora con trozos de mango fresco al gusto.



TIP PURATOS: Coloca suficiente galleta par que cubra perfectamente la superficie del brownie.

TRILOGÍA



Composición

1. Brownie
2. Crema de queso
3. Bizcocho

INGREDIENTES

Bizcocho

Easy pastel 3L	**500 g**
Agua	100 g
Huevo	500 g

Relleno

Crema Ambiante	**500 g**
Deli Cheesecake 2.0	**400 g**

Brownie

Tegral Brownie	**500 g**
Agua	120 g

Jarabe

Dulcerío Lácteo	**500 g**
Ron blanco	10 g
Café soluble	20 g

Método de Trabajo

Brownie

- **Preparación de la mezcla**
  Coloca el bowl de la batidora el agua y **Tegral Brownie**.
  Mezclar los ingredientes.
  Enciende la batidora en velocidad baja. Mezcla durante 1 minuto (esto ayuda a integrar los ingredientes sin salpicar), después, cambia a velocidad media, por 3 minutos más hasta obtener una mezcla homogénea (sin grumos y con textura uniforme).
- **Hornear**
  Precalienta el horno a 165 °C.
  Introduce el molde en el horno, hornea durante 18 minutos.
- **Enfriar**
  Retira el brownie del horno con cuidado.
  Déjalo reposar hasta que esté completamente frío (esto evita que se rompa al cortarlo).
  Porcionar al tamaño deseado

Bizcocho

- **Preparación de la mezcla**
  Agregar huevo,agua y Mix, batir 1 minuto en primera velocidad y 6 minutos en segunda velocidad con globo.
- **Hornear**
  Hornea a 170°C durante 15 minutos aproximadamente.
- **Enfriar**
  Retira la plancha del horno con cuidado.
  Déjalo reposar hasta que esté completamente frío.
  Porcionar en partes iguales.

Jarabe

- Diluir el café con el ron.
  Incorporar el café diluido a **Dulcerío Lácteo** y mezclar hasta incorporar los ingredientes.

Relleno

- **Preparación**
  Incorporar a la Crema Ambiante montada, Deli cheesecake 2.0 y queso mascarpone de forma envolvente mezclar hasta obtener una textura tersa.

Ensamble

- **Preparación**
  Incorporar un disco de brownie, enseguida una capa de crema de queso, posteriormente un disco de tres leches humectado al 100%, finalmente colocar una capa de crema de queso.



TIP PURATOS: Coloca suficiente galleta par que cubra perfectamente la superficie del brownie.

BROWNIE DIP



Composición

1. Brownie

INGREDIENTES

Dip

Fruitfil Frambuesa	**200 g**
Agua	100 g

Brownie

Tegral Brownie	**500 g**
Agua	120 g

Método de Trabajo

Brownie

- **Preparación de la mezcla**
  Coloca el bowl de la batidora el agua y **Tegral Brownie.**
  Mezclar los ingredientes
  Enciende la batidora en velocidad baja. Mezcla durante 1 minuto (esto ayuda a integrar los ingredientes sin salpicar), después, cambia a velocidad media, por 3 minutos más hasta obtener una mezcla homogénea (sin grumos y con textura uniforme).
- **Hornear**
  Precalienta el horno a 165 °C.
  Introduce el molde en el horno, hornea durante 18 minutos.
- **Enfriar**
  Retira el brownie del horno con cuidado.
  Déjalo reposar hasta que esté completamente frío (esto evita que se rompa al cortarlo).
  Porcionar al tamaño deseado.

Ensamble

- Mezclar **Fruitfil Frambuesa** y agua hasta obtener una textura ligera. Depositar en un recipiente. Acomoda los bites de browni y dipea.

TIP PURATOS: Diluye fruitfil con un poco de pure para tener una textura diferente.

CREPES SUSHI



Composición

1. Crepa

INGREDIENTES

Crepa

Tegral Hot Cake /Waffle	**300 g**
Agua	380 g
Mantequilla	10 g

Relleno

Deli Cheesecake 2.0	200 g
Cremfil Mango Madnes	100 g
Plátano	2 pzas

Método de Trabajo

Crepa

- Con aditamento de globo mezclar Tegral Hot Cake/ Waffle, harina, agua y mantequilla fundida hasta obtener una mezcla homogénea.
- En un sartén previamente caliente rociar un poco de aceite y dosificar el batido. Extenderlo para formar una crepa delgada.

Ensamble

- Colocar una capa delgada de **Deli cheesecake 2.0,** colocar el plátano por la mitad sobre la crepa y enrollar de manera vertical.
- Porcionar en forma de sushi con un cuchillo, colocar en la superficie **Cremfil Mango Magness.**

TIP PURATOS: Puedes usar cuelaquier relleno puratos para crear diferentes sabores

BIRTHDAY CAKE POPS



Composición

1. Bizcochuelo Red Velvet
2. Bizcochuelo Pastel de zanahoria
3. Cobertura chocolate

INGREDIENTES

Cake Pop Red Velvet

Tegral Satin Red Velvet	**100 g**
Agua	350 g
Huevo	250 g
Aceite	150 g

Decoración

Coverlux Extra Dark	**500 g**
Coverlux Blanco	500 g
Granillo de colores	100 g
Granillo rojo	100 g
Colorante rosa	c/s

Ganache monte

Chocolanté 58%	**350 g**
Crema Ambiante	**700 g**

Cake pop Pastel zanahoria

Tegral Pastel Zanahoria	**100 g**
Agua	100 g
Huevo	250 g
Aceite	200 g
Zanahoria rallada	400 g
Niez pecana	100 g

Método de Trabajo

Pastel Red Velvet

- Mezclar todos los ingredientes, a excepción del aceite y batir a velocidad baja por 1 minuto.
- Aumentar a velocidad media y batir por 3 minutos; añadir el a ceite y batir 2 minutos más.
- Verter en moldes para pastel previamente engrasados y hornear a 145 °C por aproximadamente 60 minutos.
- Una vez frío trocear el bizcochuelo. Reservar.
- Mezclar con **Deli Cheesecake 2.0** hasta obtener una masa que se compacte.
- Pesar porciones de 25 g y formar bolitas en forma de mini pastel de dos pisos y triángulos tipo rebanada de pastel.
- Enfriar al menos 8 horas.

Pastel de zanahoria

- Mezclar todos los ingredientes a excepción de la zanahoria rallada y la nuez.
- Batir todo por 4 minutos a velocidad media.
- Añadir la zanahoria rallada y la nuez troceada, batir a velocidad baja por 1 minuto.
- Colocar en moldes para pastel y hornear a 145 °C por 60 minutos.
- Mezclar con **Deli Cheesecake 2.0** hasta obtener una masa que se compacte.
- Pesar porciones de 25 g y formar bolitas en forma de mini pastel de dos pisos y triángulos tipo rebanada de pastel.
- Enfriar al menos 8 horas.

Decoración

- Fundir ambos chocolates por separado y aplicarlos cuando tenga una temperatura entre 37 °C a 40 °C.
- Cubrir las cake pops de pastel de zanahoria con el chocolate blanco y las de red velvet con el oscuro.
- Pintar un poco de chocolate blanco con el colorante rosa y hacer un “drip” en las cake pop blancas.
- En las cake pops cubiertas con chocolate oscuro hacer un “drip” con el chocolate blanco.
- Antes de que cristalice el chocolate colocar un poco de granillo en la superficie de las cake pops.





CHOCOLATERÍA

RECETAS

SUSPIRO DE FRAMBUESA



Composición

1. Brownie
2. Ganache
3. Crema

INGREDIENTES

Brownie

Tegral Brownie	**500 g**
Agua	120 g

Glaseado

Chocolanté 70%	**200 g**
Aceite de pepita de uva	50 g
Cacahuate troceado	50 g

Malvavisco

Pure de frambuesa	212 g
Azúcar	212 g
Azúcar invertido	64 g
Grenetina	19 g
Pure de frambuesa	37.5 g
Azúcar invertido	95 g

Método de Trabajo

Brownie

- **Preparación de la mezcla**
  Coloca el bowl de la batidora el agua y **Tegral Brownie.**
- **Mezclar los ingredientes**
  Enciende la batidora en velocidad baja. Mezcla durante 1 minuto (esto ayuda a integrar los ingredientes sin salpicar), después cambia a velocidad media, por 3 minutos más hasta obtener una mezcla homogénea (sin grumos y con textura uniforme).
  Dosificar en una plancha.
- **Hornear**
  Precalienta el horno a 165 °C.
  Introduce el molde en el horno. Hornea durante 18 minutos.
- **Enfriar**
  Retira el brownie del horno con cuidado. Déjalo reposar hasta que esté completamente frío (esto evita que se rompa al cortarlo).
  Porcionar al tamaño deseado.

NOTA: El método de trabajo descrito anteriormente es únicamente una recomendación. El proceso puede variar según las condiciones del área de trabajo y el método utilizado.

Malvavisco

- Realizar un caramelo con el puré, azúcar y azúcar invertido hasta llegar a 160 °C.
- En la batidora con aditamento de globo, mezclar pure y azúcar invertido, añadir el caramelo y la grenetina previamente fundida.
- Batir a máxima velocidad.
- Duyar sobre los discos de brownie.

Glaseado

- Derrite el chocolate, cuidando que no se queme. Una vez derretido, tempera el chocolate hasta alcanzar la temperatura de aplicación.
- Agrega el aceite de pepita, mezcla bien hasta obtener una preparación uniforme.

Ensamble

- Trampar uno por uno los bombones, decorar con frambuesa liofilizada.



NOTA: El método de trabajo descrito anteriormente es únicamente una recomendación. El proceso puede variar según las condiciones del área de trabajo y el método utilizado.

PEANUT AND CARAMEL BROWNIE



Composición

1. Brownie
2. Caramelo suave
3. Baño crocante

INGREDIENTES

Brownie

Tegral Brownie	**500 g**
Agua	240 g
Cacahuate troceado	100 g

Glaseado

Chocolanté 58%	**200 g**
Aceite de pepita de uva	50 g
Cacahuate troceado	50 g

Método de Trabajo

Brownie

- **Preparación de la mezcla**
  Coloca el bowl de la batidora el agua y **Tegral Brownie**.
- **Mezclar los ingredientes**
  Enciende la batidora en velocidad baja. Mezcla durante 1 minuto (esto ayuda a integrar los ingredientes sin salpicar), después cambia a velocidad media, por 3 minutos más hasta obtener una mezcla homogénea (sin grumos y con textura uniforme). De manera envolvente incorpora el cacahuate. Dosifica el batido en un molde de 20x20 cm.

Hornear

- Precalienta el horno a 165 °C.
  Introduce el molde en el horno. Hornea durante 18 minutos.

Enfriar

- Retira del horno con cuidado. Déjalo reposar hasta que esté completamente frío (esto evita que se rompa al cortarlo).

Glaseado

- Derrite el chocolate, cuidando que no se queme. Una vez derretido, tempera el chocolate hasta alcanzar la temperatura de aplicación. Agrega el aceite de pepita, mezcla bien hasta obtener una preparación uniforme.

NOTA: El método de trabajo descrito anteriormente es únicamente una recomendación. El proceso puede variar según las condiciones del área de trabajo y el método utilizado.

PEANUT BUTTER BITES



Composición

1. Brownie
2. Cobertura crocante

INGREDIENTES

Brownie

Tegral Brownie	**250 g**
Agua	60 g

Relleno

Crema de cacahuate	700 g
Chocolanté 58%	**150 g**

Método de Trabajo

Brownie

- **Preparación de la mezcla**
  Coloca el bowl de la batidora el agua y **Tegral Brownie**.
- **Mezclar los ingredientes**
  Enciende la batidora en velocidad baja. Mezcla durante 1 minuto (esto ayuda a integrar los ingredientes sin salpicar), después cambia a velocidad media, por 3 minutos más, hasta obtener una mezcla homogénea (sin grumos y con textura uniforme). Deposita en un molde de 18 cm.
- **Enfriar**
  Retira del horno con cuidado. Déjalo reposar. Una vez que el brownie esté frío, desmorónalo cuidadosamente. Agrega la crema de cacahuate. Mezcla bien hasta obtener una pasta firme y homogénea. Forma bolitas de aproximadamente 20 g cada una. Colócalas en congelación durante 15 minutos.

Ensamble

- Derrite el chocolate, cuidando que no se queme. Una vez derretido, tempera el chocolate hasta alcanzar la temperatura de aplicación. Trampar de manera individual los bites, decorar con cacahuate en polvo.

NOTA: El método de trabajo descrito anteriormente es únicamente una recomendación. El proceso puede variar según las condiciones del área de trabajo y el método utilizado.

DELIRIO DE CACAO



Composición

1. Brownie
2. Ganache monteé
3. Relleno

INGREDIENTES

Relleno

Vivafil frambuesa	**250 g**

Ganache montée

Chocolanté 58%	**150 g**
Ambiante Nata	**350 g**

Brownie

Tegral Brownie	**1000 g**
Agua	240 g

Método de Trabajo

Brownie

- **Preparación de la mezcla**
  Coloca el bowl de la batidora el agua y **Tegral Brownie**.
  Mezclar los ingredientes.
  Enciende la batidora en velocidad baja. Mezcla durante 1 minuto (esto ayuda a integrar los ingredientes sin salpicar), después, cambia a velocidad media, por 3 minutos más hasta obtener una mezcla homogénea (sin grumos y con textura uniforme).
- **Hornear**
  Precalienta el horno a 165 °C.
  Introduce el molde en el horno, hornea durante 18 minutos.
- **Enfriar**
  Retira el brownie del horno con cuidado.
  Déjalo reposar hasta que esté completamente frío (esto evita que se rompa al cortarlo).
  Porcionar al tamaño deseado

Ganache

- Calentar la crema a primer hervor y vaciar sobre el chocolate.
- Turbinar y tapar.
- Reposar en refrigeración.
- Montar la crema en batidora con globo.

Brownie

- Coloca la base de brownie completamente fría sobre el plato o base donde se va a presentar el pastel.
- Agregar el ganache, extiende una capa delgada de ganache montado sobre el brownie, procurando que quede uniforme en toda la superficie.
  Incorpora vivafil frambuesa sobre el ganache, distribuyéndolo de manera pareja para cubrir. Coloca el resto del ganache montado en una manga pastelera con duya lisa.
- Realiza un duyado alrededor del borde del pastel, formando un marco decorativo uniforme.
- Presentación revisa que las capas estén bien definidas y limpia los bordes si es necesario para una mejor presentación.



TIP PURATOS: Coloca suficiente galleta par que cubra perfectamente la superficie del brownie.

DONA



Composición

1. Brownie
2. Icing

INGREDIENTES

Brownie

Tegral Brownie	**500 g**
Agua	120 g
Chocolanté 58%	**150 g**

Decoración

Puratop	**c/s**

Método de Trabajo

Brownie

- **Fundir Chocolanté**
  Preparación de la mezcla
  Coloca el bowl de la batidora el agua y **Tegral Brownie.**
- **Mezclar los ingredientes**
  Enciende la batidora en velocidad baja. Mezcla durante 1 minuto (esto ayuda a integrar los ingredientes sin salpicar), después cambia a velocidad media por 3 minutos más, hasta obtener una mezcla homogénea (sin grumos y con textura uniforme).
  De manera envolvente incorporamos el chocolate previamente fundido. Dosificar batido en molde para mini donas.
- **Hornear**
  Precalienta el horno a 165 °C.
  Introduce el molde en el horno. Hornea durante 13 minutos.
- **Enfriar**
  Retira del horno con cuidado. Déjalo reposar hasta que esté completamente frío.

Ensamble

- Una vez frías, hacer un baño en cada dona de **Puratop.**
  Se puden decorar con chispas de chocolate.

NOTA: El método de trabajo descrito anteriormente es únicamente una recomendación. El proceso puede variar según las condiciones del área de trabajo y el método utilizado.



PANADERÍA

RECETAS

ROLES DE CANELA



INGREDIENTES

Roles

Tegral Brioche Trad	**1000 g**
Agua	350 g
Huevo	80 g
Levadura fresca	30 g
Mimetic	**80 g**

Topping

Cremfil Cream Cheese Filling	**200g**
Ambiante	**100g**
Deli Cheesecake 2.0	**350g**
Vinagre de cítricos	20g

Método de Trabajo

- **Mezcladora espiral**
  Depositar todos los ingredientes y amasar por 3 minutos en velocidad baja y 10 minutos en velocidad alta.

  Temperatura de masa 24 °C a 27 °C.
- **Fermentación inicial**
  Dejar reposar 30 minutos a temperatura ambiente.
- **Peso** 100 g
- **Formado**
  Laminar la masa a 5 mm de grosor y tamizar con canela en polvo y azúcar std. Enrollar y cortar piezas de 100 g. Colocarlas en molde redondo.
- **Fermentación final**
  60 minutos en cámara de fermentación (75% HR / 36 °C).
- **Horneo**
  Hornear por 28 minutos a 180 °C en molde.
- **Decoración**
  Una vez frío, se barniza con un jarabe de azúcar, se decora con el glaseado de queso y cítricos.

El método de trabajo descrito anteriormente es únicamente una recomendación. El proceso puede variar según las condiciones del área de trabajo y el método utilizado.

ROSCA BRIOCHE



Composición

1. Bizcocho
2. Jarabe
3. Relleno
4. Decoración

INGREDIENTES

Brioche

Tegral Brioche Trad	**500 g**
Huevo	40 g
Mimetic	**40 g**
Agua	175 g
Levadura	

Topping

Deli Cheesecake 2.0	**250 g**
Dulcerío Lácteo	**150 g**
Harmony Cold Neutro	**c/n**

Método de Trabajo

Base

- Trabajar en primera velocidad todos los ingredientes por dos minutos; amasar en segunda velocidad por 9 minutos hasta obtener una membrana elástica (fortalecer la red de gluten).
- Reposar en bloque por 40 minutos a temperatura ambiente, libre de corriente de aire.
- Extender y formar tiras de 500 g; rellenar con **Deli Cheesecake 2.0** y cerrar para formar la rosca.
- Fermentar hasta que doble su tamaño.
- Hornear a 180 °C por 17 minutos.

Decoración

- Una vez fría, brillar la rosca brioche con **Harmony Cold Neutro**.
- Mezclar **Deli Cheesecake 2.0** y **Dulcerío Lácteo** hasta homogeneizar los ingredientes, depositar en la superfice de la rosca como topping.

BERLINESA DE BRIOCHE



INGREDIENTES

Berlinesa

Tegral Brioche Trad	**1000 g**
Agua	350 g
Huevo	80 g
Levadura fresca	30 g
Mimetic	**80 g**

Método de Trabajo

- **Mezcladora espiral**
  Integrar los ingredientes huevo, levadura, agua y **Mimetic** por 3 minutos.
- **Amasado**
  Mezclar en 2da. velocidad por 10 minutos, hasta comprobar la elasticidad.
  Temperatura de masa 24 °C a 27 °C.
- **Fermentación inicial**
  Proceso directo (40 minutos en bloque).
- **Formado**
  Cortar las piezas del tamaño deseado y formar bollos.
- **Fermentación final**
  60 minutos en cámara de fermentación (75% HR / 36 °C).
- **Horneo**
  Barnizar con **Sunset Glaze** y hornear por 25 minutos a 170 °C.
- **Decoración**
  Crema de Pistache y Chocolate.

NOTA: El método de trabajo descrito anteriormente es únicamente una recomendación. El proceso puede variar según las condiciones del área de trabajo y el método utilizado.

NIDOS



INGREDIENTES

Roles

Tegral Brioche Trad	**1000 g**
Agua	350 g
Huevo	80 g
Levadura fresca	30 g
Mimetic	**80 g**

Topping

Cremfil Cream Cheese Filling
Fruitti Fresa
Tocino

Método de Trabajo

- **Mezcladora espiral**
  Depositar todos los ingredientes y amasar por 3 minutos en velocidad baja y 10 minutos en velocidad alta.

  Temperatura de masa 24 °C a 27 °C.
- **Fermentación inicial**
  Dejar reposar 30 minutos a temperatura ambiente.
- **Peso** 100 g
- **Formado**
  Cortar las piezas del tamaño deseado, formar bollos y suavemente realizar un nido en el centro y agregar el relleno deseado de ser el caso.
- **Fermentación final**
  60 minutos en cámara de fermentación (75% HR / 36 °C).
- **Horneo**
  Hornear por 28 minutos a 180 °C.
  Antes de hornear colocar 30 g de **Fruitti Fresa.**
- **Decoración**
  Una vez fríos se decora con frutas frescas o el topping de su preferencia.

NOTA: El método de trabajo descrito anteriormente es únicamente una recomendación. El proceso puede variar según las condiciones del área de trabajo y el método utilizado.

BOLLOS BRIOCHE



INGREDIENTES

Bollos

Tegral Brioche Trad	**1000 g**
Agua	350 g
Huevo	80 g
Levadura fresca	30 g
Mimetic	**80 g**

Método de Trabajo

- **Mezcladora espiral**
  Integrar los ingredientes huevo, levadura, agua y **Mimetic** por 3 minutos.
- **Amasado**
  Mezclar en 2da. velocidad por 10 minutos, hasta comprobar la elasticidad.
  Temperatura de masa 24 °C a 27 °C.
- **Fermentación inicial**
  Proceso directo.
- **Formado**
  Cortar las piezas del tamaño deseado y formar bollos.
- **Fermentación final**
  60 minutos en cámara de fermentación (75% HR / 36 °C).
- **Horneo**
  Barnizar con **Sunset Glaze** y hornear por 25 minutos a 170 °C.

NOTA: El método de trabajo descrito anteriormente es únicamente una recomendación. El proceso puede variar según las condiciones del área de trabajo y el método utilizado.

HOT DOG BRIOCHE



INGREDIENTES

Producto

Tegral Brioche Trad	**1000 g**
Agua	350 g
Huevo	80 g
Levadura fresca	30 g
Mimetic	**80 g**

Método de Trabajo

- **Mezclado**
  Integrar los ingredientes huevo, levadura, agua y Mimetic por 3 minutos.
  Mezclar en 2da. velocidad por 10 minutos, hasta comprobar la elasticidad.
  Temperatura de masa 24 a 27 °C.
- **Fermentación inicial**
  Proceso directo.
- **Formado**
  Cortar las piezas del tamaño deseado y formar barras.
- **Fermentación final**
  60 minutos en cámara de fermentación (75% HR / 36 °C).
- **Horneo**
  Barnizar con Sunset Glaze y hornear por 25 minutos a 170 °C.
- **Decoración**
  Carnes frías.

NOTA: El método de trabajo descrito anteriormente es únicamente una recomendación. El proceso puede variar según las condiciones del área de trabajo y el método utilizado.

BRIOCHE FRENCH TOAST



INGREDIENTES

Producto

Tegral Brioche Trad	**1000 g**
Agua	350 g
Huevo	80 g
Levadura fresca	30 g
Mimetic	**80 g**

Método de Trabajo

- **Mezclado**
  Integrar los ingredientes huevo, levadura, agua y **Mimetic** por 3 minutos.
- **Amasado**
  Mezclar en 2da. velocidad por 10 minutos, hasta comprobar la elasticidad.
  Temperatura 24 a 27 °C.
- **Fermentación inicial**
  Proceso directo: reposar 40 minutos en bloque.
- **Formado**
  Cortar las piezas de 40 g, formar bollos y colocarlo en una charola en forma de colchones.
- **Fermentación final**
  60 minutos en cámara de fermentación (75% HR / 36 °C).
- **Horneo**
  Barnizar con Sunset Glaze, espolvorear ajonjolí y hiervas finas. Hornear por 25 minutos a 170 °C.
- **Decoración**
  Queso panela, jitomate y tocino.

NOTA: El método de trabajo descrito anteriormente es únicamente una recomendación. El proceso puede variar según las condiciones del área de trabajo y el método utilizado.

ROLLITOS DE CARNES FRÍAS



INGREDIENTES

Producto

Tegral Brioche Trad	**1000 g**
Agua	350 g
Huevo	80 g
Levadura fresca	30 g
Mimetic	**80 g**

Método de Trabajo

- **Mezclado**
  Integrar los ingredientes huevo, levadura, agua y **Mimetic** por 3 minutos.
- **Amasado**
  Mezclar en 2da. velocidad por 10 minutos, hasta comprobar la elasticidad.
  Temperatura 24 a 27 °C.
- **Fermentación inicial**
  Proceso directo: empastar con 225 g de **Mimetic,** proceder a dar dos vueltas de libro (técnica de laminado), refrigerar por 60 minutos a + 4 °C.
- **Formado**
  Extender pastón en laminadora en forma rectangular a un grosor de 3 mm. Cortar tiras de 10 cm. Untar con Sunset Glaze, colocar jamón, queso manchego y jalapeños picados.
- **Fermentación final**
  60 minutos en cámara de fermentación (75% HR / 36 °C).
- **Horneo**
  Barnizar con Sunset Glaze, espolvorear ajonjolí y hiervas finas. Hornear por 25 minutos a 200 °C.
- **Decoración**
  Queso panela, jitomate y tocino.

NOTA: El método de trabajo descrito anteriormente es únicamente una recomendación. El proceso puede variar según las condiciones del área de trabajo y el método utilizado.

ROLLO VENEZOLANO



INGREDIENTES

Producto	
Tegral Brioche Trad	**1000 g**
Agua	350 g
Huevo	80 g
Levadura fresca	30 g
Mimetic	**80 g**

Método de Trabajo

- **Mezclado**
  Integrar los ingredientes huevo, levadura, agua y **Mimetic** por 3 minutos.
- **Amasado**
  Mezclar en 2da. velocidad por 10 minutos, hasta comprobar la elasticidad.
  Temperatura 24 a 27 °C.
- **Fermentación inicial**
  30 minutos en bloque.
- **Formado**
  Extender en forma rectangular, colocar jamón, queso manchego, aceitunas y chiles jalapeños picados. Formar un rollo.
- **Fermentación final**
  60 minutos en cámara de fermentación (75% HR / 36 °C).
- **Horneo**
  Barnizar con Sunset Glaze y hornear por 30 minutos a 170 °C.
- **Decoración**
  Carnes frías.

NOTA: El método de trabajo descrito anteriormente es únicamente una recomendación. El proceso puede variar según las condiciones del área de trabajo y el método utilizado.

BRIOCHE A TÊTE O PARISIENNE



INGREDIENTES

Producto	
Tegral Brioche Trad	**1000 g**
Agua	350 g
Huevo	80 g
Levadura fresca	30 g
Mimetic	**80 g**

Método de Trabajo

- **Mezclado**
  Integrar los ingredientes huevo, levadura, agua y **Mimetic** por 3 minutos.
- **Amasado**
  Mezclar en 2da. velocidad por 10 minutos, hasta comprobar la elasticidad.
  Temperatura 24 a 27 °C.
- **Fermentación inicial**
  Proceso directo (40 minutos en bloque).
- **Formado**
  Cortar las piezas de 300 g, formar bollos y colocar en molde.
- **Fermentación final**
  60 minutos en cámara de fermentación (75% HR / 36 °C).
  Colocar el mini bollo en la parte superior.
- **Horneo**
  Barnizar con Sunset Glaze y hornear por 25 minutos a 170 °C.
- **Decoración**
  Tegral Brilio.

NOTA: El método de trabajo descrito anteriormente es únicamente una recomendación. El proceso puede variar según las condiciones del área de trabajo y el método utilizado.

puratos

Food Innovation for Good

¿Interesado en este u otros
de nuestros productos?

¡Pregunta a tu representante de ventas hoy!

¡Búscanos como puratosmexico

www.puratos.com.mx