



TASTE THE FUTURE



TASTE

HEALTH

FRESHNESS



DONUTS



DONUTS



INGREDIENTES



PREPARACIÓN

DONUTS

Tegral Donut	1000 g
Sapore Traviatta	15 g
Levadura fresca	30 g
Agua	400 g

- Colocar todos los ingredientes en la mojadora 4 minutos a velocidad baja.
- Acondicionar la masa a velocidad alta hasta tener una masa elástica.
- Dejar reposar en bloque por 20 minutos.
- Estirar la masa 15 mm de espesor.
- Dejar reposar por 20 minutos mas.
- Cortar berlinas y roscas.
- Llevar a cámara de fermentación 32°C Y 65 H/R.
- Calentar la grasa hidrogenada a 190°C.
- Freír los donuts 50 segundos por cada lado.
- Dejar enfriar y decorar.

RELLENO (Crema de pistacho)

Leche Entera	250 g
Credivyt 4x4	120 g
Pasta de pistacho	100 g

- Colocar en la batidora la leche y **Credivyt 4x4** batir por 2 minutos a máxima velocidad.
- Posteriormente agregar la pasta de pistacho y mezclar.
- Reservar.

DECORACIÓN

Carat Decorcrem Blanco	200 g
Carat Decorcrem Negro	200 g

- Fundir el **Carat Decorcrem** a 35°C.
- Posteriormente bañar los donuts.
- Servir.



AMERICAN WHOLE GRAIN COOKIE



AMERICAN WHOLE GRAIN COOKIE



INGREDIENTES



PREPARACIÓN

COOKIE DOUGH

Tegral Satin Cream Cake Wholegrain	1200 g
Mimetic	320 g
Huevos	240 g
Softgrain Multigrain	200 g
Pasas Corinto / Raisins Corinthe	200 g
Dried Cranberry	200 g

- En un bowl de Kitchenaid, cremar **Mimetic** hasta que este suave y homogénea, libre de grumos.
- Incorporar el resto de los ingredientes.
- Mezclar con paleta hasta formar masa.

RELLENO

Fruitfil Frambuesa	c/n
--------------------	-----

- Cortar piezas de 50 g.
- Formar bolas y dejar un agujero en el centro.
- Rellenar con 10 g de **Fruitfil**.
- Cerrar la galleta y colocar boca abajo sobre bandeja con silpat o papel siliconado.
- Hornear a 180°C por 17 minutos (utilizando doble bandeja si la cocción es en horno de piso).



BARRA MULTIGRANO DE ARÁNDANO



BARRA MULTIGRANO DE ARÁNDANO



INGREDIENTES



PREPARACIÓN

DONUTS

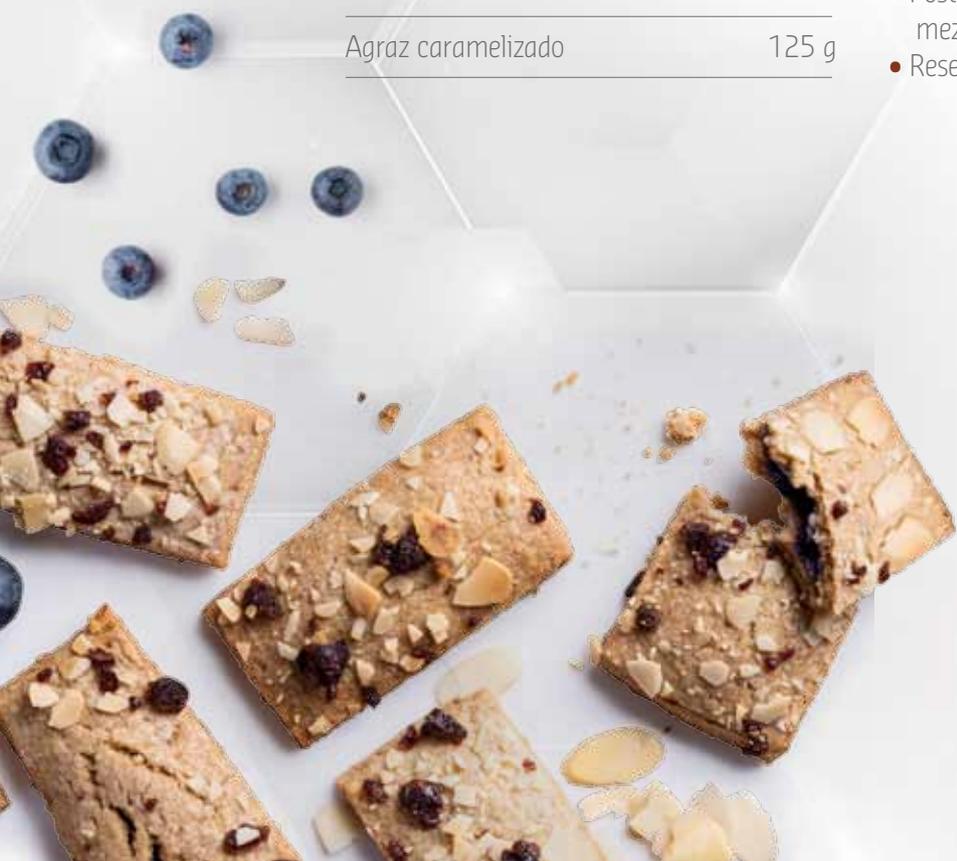
Harina de trigo	700 g
Easy seis cereales y miel	150 g
Azúcar morena	300 g
Margarina	400 g

- Colocar todos los ingredientes en la batidora 2 minutos a velocidad baja hasta homogenizar.
- Estirar la masa y formar un rectángulo de 5mm de espesor.
- Cortar tiras de 40 cm x 4 cm.
- Rellenar con la crema de agraz.
- Humedecer con agua los bordes con una brocha o pincel.
- Colocar otra tira de masa de las mismas dimensiones.
- Repisar los bordes para sellar bien.
- Cortar piezas de 8 cm.
- Colocar en lata con tapete silpat.
- Colocar otro silpat sobre las galletas.
- Hornear a 140 °C por 20 minutos.
- Servir decorando con arándanos frescos.

RELLENO (Crema de arándanos)

Leche de almendra	250 g
Credivyt 4x4	120 g
Agraz caramelizado	125 g

- Colocar en la batidora la leche y **Credivyt 4x4** batir por 2 minutos a máxima velocidad.
- Posteriormente agregar el mamey procesado y mezclar.
- Reservar.



CRAFT

TRANSPARENCY

ETHICAL
LIFE STYLE



CÁPSULAS DE CAPPUCCINO Y CHOCOLATE



CÁPSULAS DE CAPPUCCINO Y CHOCOLATE



INGREDIENTES



PREPARACIÓN

MIX CAPPUCCINO

Cacao en polvo	40 g
Café soluble	40 g
Leche en polvo	30 g
Azúcar	30 g

- Mezclar todos los ingredientes.
- Reservar.

CASQUINHA

Belcolade Selection Noir	350 g
Belcolade Selection Lait	200 g

- Derretir y templar **Belcolade Selection Noir** siguiendo las instrucciones del empaque.
- Aplicar en moldes y batir para eliminar posibles burbujas. Dar la vuelta al molde para escurrir el exceso y raspar con una espátula, refrigerar hasta que cristalice.
- Con una cuchara pequeña, aplique **Mix Cappuccino** en las cavidades y presione.
- Derretir y templar el **Belcolade Selection Lait** siguiendo las instrucciones del paquete.
- Aplicar sobre las cavidades previamente rellenas y raspar con ayuda de una espátula.

FINALIZACIÓN

- Calentar 250 ml de leche en una taza.
- Colocar una cápsula y mezclar con una cuchara hasta que el chocolate se derrita y se mezcle bien.



MINI BITES BROWNIE



MINE BITES BROWNIE



INGREDIENTES



PREPARACIÓN

MASA BROWNIE

Satin Brownie	2000 g
Manteca derretida	600 g
Agua	600 g
Nueces	120 g

- Batir en una batidora eléctrica, utilizando el batidor de raquetas, **Satin Brownie**, manteca derretida y agua durante 6 minutos.
- Agrega las nueces picadas y batir hasta que se incorpore por completo a la masa.
- Extiende la masa en una bandeja para hornear de 60x40 cm forrada con papel pergamino y hornee en horno precalentado a 165°C durante 30 minutos.
- Después de enfriar, corte el brownie en cuadrados de 3x3 cm.

CALDA

Carat Supercrem Calda Chocolate Branco	1600 g
Carat Supercrem Calda Avelã	1600 g

- Derretir el **Carat** en el microondas cada 30 segundos a potencia normal, hasta que alcance una temperatura de 45°C.
- Mezclar y esperar a que la temperatura baje a 38°C.
- Bañar los brownies y dejar cristalizar la cobertura a temperatura ambiente.

COBERTURA

Carat + Sabor Coverlux Meio Amargo	2000 g
------------------------------------	--------

- Coloca los brownies cubiertos en un paquete acompañado de dos sobres de cobertura, uno con **Carat Supercrem Avellana** y el otro con **Carat Supercrem Chocolate Blanco**.



BARRA SNICKER



BARRA SNICKER



INGREDIENTES



PREPARACIÓN

GALLETA BASE

Tegral Satin Cream Cake	850 g
Harina de almendra	150 g
Harina de trigo	500 g
Margarina	400 g
Huevos	200 g

- Colocar todos los ingredientes en la batidora 2 minutos a velocidad baja hasta homogenizar.
- Estirar la masa y formar un rectángulo de 5mm de espesor.
- Colocar en el fondo de un molde rectangular.
- Hornear a 140°C por 20 minutos.

TURRON DE MACADAMIA

Belcolade Leche	600 g
Chantipak	100 g
Hierba buena	5 g
Macadamia	200 g

- Fundir y atemperar a 31°C el chocolate **Belcolade**.
- Hacer una infusión con la crema y hierba buena.
- Colar y adicionar al chocolate atemperado.
- Posteriormente agregar la macadamia.
- Mantener a 31°C.
- Reservar.

DECORACIÓN

Belcolade Negro	500 g
------------------------	-------

- Colocar el turrón de macadamia fundido sobre el molde con la galleta horneada.
- Posteriormente llevar a refrigeración por 15 minutos.
- Cortar en rectángulos pequeños
- Colocar en una rejilla las barritas.
- Fundir y atemperar a 31°C el chocolate de la decoración.
- Finalmente bañar las barras con el chocolate.



ULTIMATE
CONVENIENCE

NEXT LEVEL
EXPERIENCE

HYPER
PERSONAL



BLUEBERRY SANDWICH CAKE



BLUEBERRY SANDWICH CAKE



INGREDIENTES

CAKE

X - Press Cake Mix*	1000 g
Agua	420 cc
Smoobees de Arándano	290 g

*El X-Press Cake Mix puede ser reemplazado por Tegral Satin Cream Cake con su respectiva receta, o bien con algún premix local de similares características.



PREPARACIÓN

- En un bowl de Kitchenaid, incorporar agua y **X-Press Cake Mix**.
- Mezclar por 5 minutos a velocidad media utilizando paleta.
- Detener la máquina e incorporar los Smoobees de Arándano al batido y mezclar algunos segundos en velocidad lenta hasta homogenizar.
- Volcar 600 g de batido en un molde de aluminio cuadrado, con base desmontable de 32 cm de largo x 32 cm de ancho x 3 cm de alto.
- Hornear a 190°C durante 18 minutos hasta obtener un color dorado agradable en su superficie.
- Una vez horneado, dejar enfriar.
- Luego desmoldar las piezas de Cake y reservar.

MONTAJE

Carat Decorcreme White	c/n
------------------------	-----

- Colocar una capa de cake con el lado dorado hacia la mesa de trabajo.
- Colocar una capa de **Carat Decorcreme** cubriendo toda la superficie.
- Colocar otra capa y repetir el proceso.
- Para finalizar, colocar la última capa de Cake con su lado dorado hacia arriba.
- Presionar la pieza con una bandeja para dar regularidad al cake.
- Llevar al congelador por 1 hora.
- Retirar la pieza del congelador.
- Cortar sus bordes.
- Cortar 4 tiras de 8 cm de ancho aprox.
- Luego cortar triángulos de 8 cm de base x 8 cm de altura.
- Empacar el sándwich cake de 90 g de peso, en bolsa plástica.
- Con una selladora, cerrar uno de los extremos para proteger el sándwich cake.
- Colocar el sándwich cake en un empaque plástico para sándwich.



CHURROS GOURMET



CHURROS GOURMET



INGREDIENTES



PREPARACIÓN

MASA

Easy Bomba	300 g
Aceite	200 g
Agua	225 g
Huevos	250 g

- Mezcle **Easy Bomba** y aceite en la batidora a velocidad media.
- Agregue agua sin cambiar de velocidad, agregue los huevos (uno por uno).
- Batir durante 5 minutos a velocidad alta hasta que la masa esté suave.
- Con la ayuda de una manga descartable y un pico liso, gotee la masa sobre una bandeja para hornear forrada con una estera de silicona.
- Hornee en horno de lastre a 160°C durante aproximadamente 25 min.

RELLENO (Crema de Dulce de Leche)

Relleno Gourmet	600 g
Chantypak	300 g

- Mezclar el relleno **Gourmet** con el **Chantypak**.
- Colocar en la taza.

COBERTURA

Manteca	200 g
Azúcar	100 g
Canela en polvo	10 g

- Derretir la manteca y untar los palitos de churro.
- Pasar el azúcar con canela.
- Servir con el relleno.



PAN DE ESTILO RÚSTICO



PAN DE ESTILO RÚSTICO



INGREDIENTES

PAN

Harina Fuerte	1000 g
Agua	560 cc
Softgrain Dark*	300 g
Sal	18 g
O – tentic Durum	40 g

*El Softgrain Dark, puede ser reemplazado por cualquier Softgrain Disponible al igual que O-tentic.



PREPARACIÓN

- En un bowl pesar todos los ingredientes.
- Amasar 10 minutos en velocidad lenta y 4 en velocidad alta.
- Sacar la masa y dar reposo en bloque sobre la mesa de trabajo por 30 minutos.
- Cortar piezas de 550 g y bolear.
- Formar batard de 25 cm de largo, redondeando sus puntas.
- Aplanar la pieza para obtener unos 9 cm de ancho.
- Colocar las piezas en bandeja con paño de lino, dejando un espacio de separación entre una pieza y otra.
- Cubrir la bandeja con bolsa plástica y llevar a cámara de frío a 4°C Y 75% H.R.
- Al día siguiente sacar las piezas del frío, y colocar sobre camilla de horneado.
- Colocar stencil sobre la pieza de masa.
- Espolvorear harina para dejar la frase TASTE THE FUTURE sobre la pieza de masa.
- Con un cutter, realizar 4 cortes, en forma de rectángulo dejando la frase en su interior.
- Ingresar las piezas a horno de piso 230°C Techo – 230°C piso, con una buena inyección de vapor al inicio de la cocción.
- Bajar temperatura a 210°C techo y 200°C piso y hornear por 35 minutos, abriendo el damper los últimos 15 minutos de cocción.

MONTAJE

- Una vez que las piezas han bajado su temperatura, empacar en bolsa plástica de 20 cm de ancho x 35 cm de largo.
- Cerrar la bolsa con una amarra de Yuta.
- Colocar la pieza en una bolsa de papel Kraft de 20 cm de ancho x 40 cm de largo.





DIGITAL

TASTE/TOMORROW

From consumer insights to innovation

www.puratos.com

