

RECETARIO DULCERÍO



Tu aliado ideal
para elaborar tres leches
con máxima absorción



Tres Leches de Frutos del Bosque

Rendimiento: 1 unidad #24 aprox.

INGREDIENTES

Bizcocho vainilla

Tegral Bizcochuelo Tres Leches	500 g
Huevos	250 g
Agua	100 g
Aceite	50 g

Empape

Dulcerio	500 g
Leche fresca	300 g

Decorado y relleno

Chantypak batido	300 g
Fruitfil Frutos del Bosque	200 g

PROCEDIMIENTO

Bizcocho vainilla

- Batir el **Tegral Bizcochuelo Tres Leches**, huevo, agua y aceite 5 min a velocidad media alta.
- Luego agregar al molde previamente untado con **Puralix**.
- Hornear a 120°C por 30 min y 140°C por 25 min.

Empape

- Mezclar **Dulcerio** y leche fresca.
- Reservar hasta su aplicación.

Decorado y relleno

- Cortar la base en 2 discos.
- Embeber cada uno de ellos con el **Dulcerio**, rellenar con **Chantypak** batido y **Fruitfil Frutos del Bosque**.
- Cubrir con **Chantypak** batido y decorar con pimpones de **Fruitfil Frutos del Bosque** y botones de **Chantypak**.





Tres Leches Damero

Rendimiento: 2 unidades #24 aprox.

INGREDIENTES

Bizcochuelo chocolate

Tegral Bizcochuelo Tres Leches Chocolate	500 g
Huevos	350 g
Agua	50 g
Aceite	50 g

Bizcochuelo vainilla

Tegral Bizcochuelo Tres Leches	500 g
Huevos	250 g
Agua	100 g
Aceite	50 g

Empape

Dulcerio	1000 g
Leche fresca	500 g

PROCEDIMIENTO

Bizcochuelo chocolate

- Batir el **Tegral Bizcochuelo Tres Leches**, huevo, agua y aceite 5 min a velocidad media alta.
- Luego agregar al molde previamente untado con **Puralix**.
- Hornear a 120°C por 30 min y 140°C por 25 min.

Bizcochuelo vainilla

- Batir el **Tegral Bizcochuelo Tres Leches**, huevo, agua y aceite 5 min a velocidad media alta.
- Luego agregar al molde previamente untado con **Puralix**.
- Hornear a 120°C por 30 min y 140°C por 25 min.

Empape

- Mezclar el **Dulcerio** con la leche fresca, embeber de manera directa sobre los bizcochuelos.

Continúa en página siguiente.





Tres Leches Damero

Rendimiento: 2 unidades #24 aprox.

INGREDIENTES

Crema diplomática

Ambiente batido	300 g
Cremy 4x4 preparado	300 g

Cubierta y decoración

Ambiente batido	300 g
Frutas de estación	50 g
Filigrana Carat	10 g

PROCEDIMIENTO

Crema diplomática

- Mezclar **Cremy 4x4** preparado y crema **Ambiente** batida.
- Rellenar entre los discos.

Cubierta y decoración

- Dividir cada bizcochuelo en tres discos.
- Disponer de aros de 20-14-8 cm y cortar cada disco con estos aros.
- Armar cada base intercalando los colores.
- Embeber, aplicar una fina capa de crema diplomática.
- Cubrir con crema Ambiente batido y decorar con frutas y filigranas de chocolate.





Pudín Tres Leches

Rendimiento: 12 unidades aprox.

INGREDIENTES

Crema pastelera

Belcolade Selection Noir Cacao-Trace 55%	150 g
Leche	1000 g
Azúcar	200 g
CPT	120 g

Base

Dulcerio	400 g
Panetón	1 u
Ron	15 g

PROCEDIMIENTO

Crema pastelera

- En una olla llevamos al fuego directo leche y la mitad de azúcar, hasta romper hervor.
- En un bowl mezclamos un poco de leche, la mitad restante de azúcar y CPT, mezclar hasta que no queden grumos.
- Vaciar a la olla sin dejar de mover hasta espesar.
- Dividir la preparación en 2 partes y adicionar sobre una de ellas **Belcolade Selection Noir Cacao-Trace 55%**, mezclar en caliente hasta su total disolución.

Base

- En un molde colocar rodajas de Panetón, embeber con **Dulcerio**.
- Luego verter el pudín de vainilla o pudín de chocolate, repetimos la misma operación 2 veces intercalando el resto de pudín y rodajas de Panetón, llevándolo al frío por un par de horas.
- Cortar y emplatar, decorar flameando o espolvoreando cacao.





Lote Industrial 32, 33 Las Praderas - Lurín - Lima, Perú



Puratos Perú



www.puratos.pe



contactoperu@puratos.com