

RECETARIO 
**¡ÚNICAS HECHAS
PARA TI!**

Por el día de la madre



MÁS QUE UNA ASESORÍA, ES UN TRABAJO EN EQUIPO

La fortaleza de cada campaña radica en el trabajo en equipo que **PURATOS** ofrece a nuestros aliados.

Nuestro equipo técnico se capacita constantemente para **brindar soporte en la elaboración de recetas**, siguiendo las últimas tendencias del mercado. Construimos relaciones duraderas, procurando siempre el éxito de nuestros clientes.

Qué satisfacción tan grande cuando iniciamos una campaña juntos y culminamos diciendo: **¡LO LOGRAMOS!**

Edin
Tarazona

César
Almeyda

Heber
Orihuela

David
Vega

Isael
Jurado

Cristhian
Gonzales



**puratos**
Food Innovation for Good

ÍNDICE

TORTA CHOCO-PISTACHO	04
TARTAMISÚ	06
LAYER DE BANANA CON CHOCOLATE Y FRUTOS DEL BOSQUE	08
MOUSSE CHOCOAVELLANAS	10
TORTA RECTANGULAR DE VAINILLA	12
TORTA NAKED LIMÓN Y ARÁNDANOS	14
TRES LECHE MARACUMANGO	16
DETALLES ÚNICOS	19

TORTA

CHOCO-PISTACHO

CREMA:

Ambiente

Cremy 4 x4

Cremfil Ultim Pistacho



BASE:

Tegral Base Chocolate

COBERTURA:

Ambiente

Carat Cover Semiamargo

INGREDIENTES

Torta chocolate

Tegral Base Chocolate	1500 g
Huevo	450 g
Agua	705 g
Aceite	120 g

Crema de pistacho

Ambiente	600 g
Cremy 4x4 preparado	200 g
Cremfil Ultim Pistacho	400 g
Colorante verde	c/n

Ganache oscuro

Ambiente batido	800 g
Carat Cover Semiamargo	800 g

PROCEDIMIENTO

Torta chocolate

- Batir huevos, agua, aceite y **Tegral Base Chocolate**, mezclar por 2 minutos a velocidad baja y 4 minutos a velocidad media.
- Verter la masa en un aro #18 cm, previamente untados con **Puralix**.
- Hornear a 140°C-150°C por 50 minutos aproximadamente.

Crema de pistacho

- Mezclar **Ambiente** previamente batido, **Cremfil Ultim Pistacho** y **Cremy 4x4**. Luego agregar el colorante.

Ganache oscuro

- Derretir cobertura **Carat Cover Semiamargo** y mezclar crema **Ambiente** batida, dejar enfriar.
- Disponer de 4 discos de torta de chocolate y rellenar con la crema de pistacho.
- Cubrir con la ganache y alisar.

Decoración

- Manguear con una boquilla crema de pistacho. Decorar con flores y los trocitos de pistacho.

RENDIMIENTO

- **2 unidades molde #18.**

TARTAMISÚ

CREMA:
Chantypak

ACABADO:

Miroir Neutro
Sublimo Glaze&Go Neutro
Chantypak



BASE:
Tegral Satin Capuccino
Mimetic

INGREDIENTES

Sablé de capuccino

Tegral Satin Capuccino	250 g
Harina	250 g
Mimetic	250 g
Azúcar impalpable	250 g
Huevo	1 unid.
Yema	1 unid.

Cake de capuccino

Tegral Satin Capuccino	500 g
Huevos	175 g
Agua	115 g
Aceite	150 g

Cre moso de queso

Queso crema	279 g
Yemas	5 unid.
Azúcar	156 g
Chantypak semibatida	375 g
Masa de gelatina	70 g

Baño neutro

Miroir Neutro	150 g
Sublimo Glaze&Go Neutro	150 g
Chantypak batido	200 ml

PROCEDIMIENTO

Sablé de capuccino

- Mezclar todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea, cuidando de no ligar la masa.
- Cubrir con plástico y llevar al frío.
- Estirar en un aro #20 cm y precocer a 160°C por 12 minutos.

Cake de capuccino

- Batir huevos, agua, y el **Tegral Satin Capuccino** 2 minutos a velocidad baja. Luego batir 4 a 5 minutos a velocidad media.
- Agregar el aceite y seguir batiendo por 2 minutos a velocidad baja.
- Verter sobre la base de sablé de capuccino y hornear a 200°C por 20 minutos aproximadamente.

Cre moso de queso

- Realizar una salsa inglesa con azúcar y yemas. Agregar sobre el queso crema previamente ablandada y batida.
- Adicionar masa de gelatina previamente diluida.
- Verter toda la mezcla sobre **Chantypak** semibatida y mezclar en forma envolvente con una espátula de goma.
- Colocar la mezcla en un aro #18 cm y llevar al congelador.

Baño neutro

- Disponer de base de tarta ya cocida y fría. Cubrir el cremoso de queso con la mezcla de **Miroir Neutro** y **Sublimo Glaze&Go Neutro** previamente mezclada y caliente, a 40°C. Finalmente colocar en la superficie de la tarta.
- Aplicar con una boquilla lisa crema **Chantypak** batida con un poco de café licor al gusto.
- Decorar con filigranas de chocolate y café en grano.

RENDIMIENTO

- 3 unidades molde #20.

LAYER DE BANANA

CON CHOCOLATE
Y FRUTOS DEL BOSQUE

ACABADO:
Miroir Neutro



BASE:
Tegral Satin Creme Cake

RELLENO:
**Fruitfil Frutos del Bosque
Chantypak**

INGREDIENTES

Cake de vainilla

Tegral Satin Creme Cake	750 g
Huevos	350 g
Agua	180 g
Aceite	150 g
Frambuesas congeladas	200 g

Cre moso de frutos del bosque

Fruitfil Frutos del Bosque	500 g
Coulis de arándanos	50 g
Chantypak semibatida	500 g
Masa de gelatina	60 g

Palet frutos del bosque

Fruitfil Frutos del Bosque	750 g
Agua	300 g
Coulis de arándanos	75 g
Masa de gelatina	100 g

Decoración

Miroir Neutro	150 g
Filigranas	c/n

PROCEDIMIENTO

Cake de vainilla

- Batir huevos, agua, y el **Tegral Satin Creme Cake** por 2 minutos a velocidad baja. Luego batir de 4 a 5 minutos a velocidad media.
- Agregar el aceite y seguir batiendo por 2 minutos a velocidad baja.
- Verter sobre un silpat y hornear a temperatura 200°C por 8 minutos aproximadamente.

Cre moso de frutos del bosque

- Mezclar el **Fruitfil Frutos del Bosque** y el coulis de arándanos.
- Adicionar la masa de gelatina previamente diluida. Sobre esta adicionar **Chantypak** semibatida y mezclar en forma envolvente.

Palet frutos del bosque

- Mezclar **Fruitfill Frutos del Bosque**, el agua, el coulis de arándanos y la masa de gelatina caliente. Colocar en una placa y llevar al congelador.

Armado y decoración

- Disponer de tres planchas de cake vainilla. Sobre esta colocar una capa de cremoso y el palet.
- Repetir la operación 3 veces, luego llevar al congelador.
- Aplicar **Miroir Neutro** en la superficie y cortar con un cuchillo caliente en 8 porciones.
- Decorar con filigranas de chocolate.

RENDIMIENTO

- **8 unidades.**

MOUSSE

CHOCOAVELLANAS

RELLENO:

**Belcolade Lait Selection
Chantypak
Cremfil Chocoavellanas**



BASE:

Tegral Base Chocolate

ACABADO:

**Belcolade Lait Selection
Miroir Neutro**

INGREDIENTES

Torta de chocolate

Tegral Base Chocolate	250 g
Huevos	75 g
Agua	120 g
Aceite	20 g

Cremoso de caramelo

Azúcar	150 g
Mantequilla sin sal	50 g
Chantypak	200 g
Chantypak semibatida	300 g
Masa de gelatina	50 g

Crocante de avellanas

Belcolade Lait Selection	150 g
Avellanas tostadas	50 g
Azúcar	200 g

Mousse chocoavellanas

Chantypak semibatida	450 g
Yema	6 unid.
Azúcar	80 g
Leche fresca	250 g
Masa de gelatina	100 g
Cremfil Chocoavellanas	500 g

Baño espejo chocolate

Belcolade Lait Selection	180 g
Leche condensada	140 g
Azúcar	140 g
Glucosa	180 g
Agua	100 g
Miroir Neutro	80 g
Masa de gelatina	80 g

RENDIMIENTO

- 2 unidades molde #22.

PROCEDIMIENTO

Torta de chocolate

- Batir huevos, agua, aceite y **Tegral Base Chocolate**, mezclar por 2 minutos a velocidad baja y 4 minutos a velocidad media.
- Verter la masa en un molde #20 cm, previamente untado con **Puralix**.
- Hornear a 150°C por 20 minutos aproximadamente. Luego cortar en discos.

Cremoso de caramelo

- Llevar a fuego lento azúcar y mantequilla hasta obtener punto caramelo. Sobre esto agregar la crema **Chantypak** y masa de gelatina. Luego reservar.
- Batir **Chantypak** hasta obtener punto yogurt y mezclar con la salsa de caramelo.

Crocante de avellanas

- Llevar a fuego lento azúcar hasta obtener punto caramelo, sobre esto agregar avellanas previamente tostadas.
- Dejar enfriar y trozarlas. Agregar **Belcolade Lait Selection** previamente derretido y mezclar.

Mousse chocoavellanas

- Realizar una salsa inglesa con yemas, azúcar y leche, sobre esta agregar la masa de la gelatina.
- Adicionar **Chantypak** semibatida y **Cremfil Chocoavellana**, mezclar en forma envolvente con una espátula de goma, reservar.

Baño espejo chocolate

- Llevar a fuego medio agua, glucosa y azúcar hasta que rompa el hervor.
- En un bowl colocar leche condensada, **Belcolade Lait Selection**, **Miroir Neutro**, y agregar sobre la mezcla caliente. Por último, agregar la masa de gelatina hidratada y mezclar hasta su total incorporación, luego reservar.

Armado y decoración

- Disponer de un aro #22 cm y cubrir con una fina capa de papel film de alimentos. Verter una capa de mousse de chocoavellana.
- Preparar en un aro #20 cm un disco de torta de chocolate, sobre este, colocar una capa de crocante de avellanas y otra capa de cremoso de avellana, llevar al congelador.
- Una vez congelada colocar este injerto en el centro del mousse de manera inversa quedando como base la torta de chocolate, llevar al congelador por 2 horas como mínimo. Desmoldar y cubrir con baño espejo. Decorar con filigranas de chocolate.

TORTA

RECTANGULAR DE VAINILLA

RELLENO Y DECORACIÓN:

Ambiente

Cremfil Maracuyá



BASE:

Tegral Keke Casero Vainilla

INGREDIENTES

Cake de vainilla

Tegral Keke Casero Vainilla	1000 g
Huevos	500 g
Margarina multiusos	300 g
Aceite	100 g

Crema de maracuyá

Ambiente	1000 g
Pulpa de maracuyá	400 g
Cremfil Maracuyá	300 g
Azúcar blanca	200 g

PROCEDIMIENTO

Cake de vainilla

- Batir huevos con el **Tegral Keke Casero Vainilla**, luego mezclar por 2 minutos a velocidad baja.
- Incorporar margarina y batir por 5 minutos a velocidad media alta.
- Adicionar aceite, batir por 1 minuto a velocidad baja.
- Agregar en moldes rectangulares. Finalmente hornear por 55 minutos a 150°C aproximadamente.

Crema de maracuyá

- Batir **Ambiente** y azúcar, agregar la pulpa de maracuyá y batir punto chantillí.
- Reservar **Cremfil Maracuyá** como relleno y aplicar directamente.

Armado y decoración

- Dividir cada base en 3 capas.
- Rellenar con nuestra crema de maracuyá, aplicar una capa de **Cremfil Maracuyá** entre capas.
- Cubrir con crema maracuyá. Decorar con flores comestibles y frutas.

RENDIMIENTO

- 2 unidades molde rectangular (pan molde).

TORTA NAKED

LIMÓN Y ARÁNDANOS

DECORACIÓN:
Ambiente

RELLENO:
**Ambiente
Cremy 4x4**



BASE:
Tegral Keke Casero Naranja

INGREDIENTES

Cake de naranja

Tegral Keke Casero Naranja	1000 g
Huevos	500 g
Margarina	300 g
Aceite	100 g

Diplomática de limón y arándanos

Ambiente	600 g
Cremy 4x4 preparado	600 g
Zumo de limón	80 g
Coulis de arándanos	300 g

Decoración

Ambiente batido	300 g
Flores	c/n
Frutas	c/n

PROCEDIMIENTO

Cake de naranja

- Batir huevos con el **Tegral Keke Casero Naranja** y mezclar por 2 minutos a velocidad mínima.
- Agregar margarina y batir por 5 minutos a velocidad media alta. Adicionar aceite y seguir batiendo a velocidad baja.
- Agregar en moldes #18 (4 moldes).
- Hornear por 55 minutos a 150°C aproximadamente.

Diplomática de limón y arándanos

- Mezclar **Ambiente** batido con **Cremy 4x4** preparada, agregar zumo de limón.
- Para realizar el coulis de arándanos debe llevarse a fuego medio 400 g de arándanos y 80 gr de azúcar hasta reducir un 30%.
- Dejar enfriar y reservar.

Armado y decoración

- Dividir cada base en 2 capas, disponer 4 discos por torta.
- Rellenar con la diplomática de limón seguido de inyecciones de coulis
- Alisar con crema batida y hacer detalle en forma de pétalos
- Decorar con flores comestibles y frutas.

RENDIMIENTO

- **2 unidades molde #18.**

TRES LECHES

MARACUMANGO

BASE:

Tegral Base Tres Leches

RELLENO:

**Ambiente
Cremfil Mango
Dulcerio**



DECORACIÓN:

Sublimo Glaze&Go Neutro

CREMA:

**Ambiente
Cremfil Mango**

INGREDIENTES

Torta tres leches base

Tegral Base Tres Leches	1000 g
Huevos	500 g
Agua	200 g
Aceite	110 g

Embebido

Dulcerio	1600 g
-----------------	---------------

Relleno maracumango

Ambiente batido	350 g
Cremfil Mango	200 g
Zumo de maracuyá	150 g

Palet de maracumango

Cremfil Mango	1000 g
Zumo de maracuyá	500 g
Masa de gelatina	2200 g

Crema maracumango decoración

Ambiente	600 g
Cremfil Mango	100 g
Zumo de maracuyá	150 g

Decoración

Frutas varias: arándanos, frambuesas, mango, fresas	150 g
Sublimo Glaze&Go Neutro	50 ml

PROCEDIMIENTO

Torta tres leches base

- En la batidora adicionar huevos, agua, aceite y el **Tegral Base Tres Leches**.
- Mezclar por 2 minutos a velocidad baja y luego 4 a 5 minutos velocidad a media alta.
- Verter a los moldes y hornear a 140°C-150°C aproximadamente.

Embebido

- Disponer del **Dulcerio** y embeber directamente.

Relleno maracumango

- Mezclar **Ambiente** batido, **Cremfil Mango** y el zumo de maracuyá. Luego reservar.

Palet de maracumango

- Mezclar **Cremfil Mango** y zumo de maracuyá. Sobre ello agregar la masa de gelatina previamente diluida.

Crema maracumango decoración

- Mezclar el **Ambiente** previamente batido con el **Cremfil Mango** hasta lograr una mezcla homogénea
- Agregar el zumo de maracuyá.

Decoración

- Sobre los discos de bizcochuelo ya embebidos rellenar con la crema de maracumango seguido del gelificado.
- Cubrir con la crema maracumango y frutas
- Finalmente cubrir con **Sublimo Glaze&Go Neutro**.

RENDIMIENTO

- **2 unidades molde #24.**



DETALLES ÚNICOS

Este concepto ha sido **creado por nuestro equipo**, para todas aquellas personas que desean **sorprender a alguien especial**, en una fecha tan significativa para las mamás.

SORPRENDAMOS CON CREATIVIDAD, SABOR Y DULZURA.



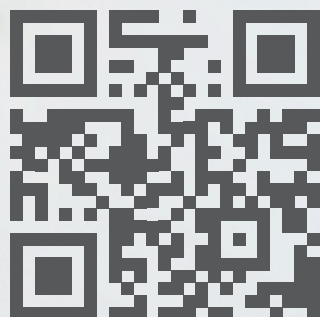
**MUFINS
QUE SORPRENDEN**



**BERLINESAS
QUE ENAMORAN**



**GALLETAS
QUE ENGRÍEN**



**ESCANEA
Y ENCUENTRA
MÁS RECETAS.**



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



Puratos Perú



www.puratos.pe



contactoperu@puratos.com