



RECETAS REFRESCANTES

TEMPORADA DE VERANO



CHEESCAKE

DE PISTACHO Y FRUTOS DEL BOSQUE



INGREDIENTES

Cheesecake de pistacho

Cremfil Ultim Pistacho	150 g
Queso crema	150 g
Leche fresca	50 g
Masa de gelatina	40 g
Passionata semibatido	250 g

Cake de pistacho

Tegral Satin Creme Cake	400 g
Huevo	180 g
Pistacho molido	100 g
Agua	120 g
Aceite	50 g
Cremfil Ultim Pistacho	100 g

Gelée frutos del bosque

Fruitifil Frutos del Bosque	200 g
Agua	50 g
Masa de gelatina	30 g

Chantilly de pistacho

Ambiente	200 g
Cremfil Ultim Pistacho	100 g

RENDIMIENTO

• 8 unidades.

PREPARACIÓN

Cheesecake de pistacho

- Creinar el queso crema con la leche fresca hasta que no queden grumos. Luego, añadir **Cremfil Ultim Pistacho** y mezclar. Sobre esto, agregar masa de gelatina previamente diluida y **Passionata** semibatida en tres partes hasta su completa integración.

Cake de pistacho

- Mezclar **Tegral Satin Creme Cake** con pistacho molido y reservar.
- Llevar a la batidora huevo, agua, aceite y mezclar el **Tegral Satin Creme Cake** con pistacho, llevar a batir con una paleta a velocidad baja por 2 minutos; luego velocidad media por 2 minutos. Finalmente agregar el **Cremfil Ultim Pistacho** hasta integrar todo de manera uniforme.
- Verter en una plancha, esparcir y llevar al horno 180°C por 10 minutos aproximadamente.

Gelée frutos del bosque

- Mezclar **Fruitifil Frutos del Bosque** con el agua y masa de gelatina previamente diluida.

Chantilly de pistacho

- Mezclar **Ambiente** batido con **Cremfil Ultim Pistacho** con ayuda de una espátula hasta su completa integración.

Armado y Decoración

- Cortar cake de pistacho de media 36 x 13 cm, 2 unidades y reservar.
- En un molde rectangular de 36 x 13 cm, colocar de base cake de pistacho y verter una capa fina de cheesecake de pistacho. Seguir el armado con el cheesecake de pistacho y nuevamente gelée de frutos del bosque.
- Por último cubrir con cake de pistacho.
- Decorar con chantilly de pistacho.
- Llevar al frío cada vez que se coloque una capa para tener un resultado prolijo.

TARTELETA

DE FRUTOS
DEL BOSQUE



INGREDIENTES

Masa flora

Harina	300 g
Mimetic	200 g
Azúcar glass	100 g
Yemas	20 g

Cake de almendras

Tegral Satin Creme Cake	333 g
Huevo	150 g
Harina de almendras	33 g
Agua	100 g
Aceite	60 g
Arándanos	100 g

Diplomática

Cremy 4x4 preparado	300 g
Passionata batido	150 g

Gelée frutos del bosque

Fruitiil Frutos del Bosque	200 g
Agua	50 g
Masa de gelatina	30 g

PREPARACIÓN

Masa flora

- Mezclar en seco harina, **Mimetic** y azúcar glass hasta lograr el punto avena. Luego adicionar la yema hasta su completa integración.
- Reposar en el frío por 1 hora antes de su uso.

Cake de almendras

- Batir **Tegral Satin Creme Cake**, y huevos por 2 minutos a velocidad baja, luego 4 minutos a velocidad media.
- Agregar aceite y batir por 1 minuto a velocidad baja. Finalmente agregar harina de almendras de manera envolvente.

Diplomática

- Batir **Cremy 4x4** con **Passionata** batida.

Gelée frutos del bosque

- Mezclar **Fruitiil Frutos del Bosque** con el agua y masa de gelatina previamente diluida llevar a moldes de silicona esféricos y al luego al congelador.

Armado y Decoración

- Disponer de molde de tartaletas de 8 cm y aplicar una capa de pasta flora.
- Con una manga aplicar cake de almendras y sobre esto arándanos frescos.
- Hornear a 160°C por 12 minutos.
- Cubrir la superficie con una capa fina de crema diplomática y manguear los pétalos.
- Sobre esto colocar en el centro el gelée previamente cubierto con **Miroir**.

RENDIMIENTO

- 8 unidades.

TRES LECHES

DE CHOCOAVELLANA INVERTIDO



INGREDIENTES

Mouse de chocoavellana

Cremfil Chocoavellana	250 g
Leche fresca	50 g
Masa de gelatina	30 g
Ambiente Chocolate Semibatido	170 g

Bizcochuelo tres leches

Tegral Bizcochuelo Tres Leches Premium	500 g
Huevo	250 g
Agua	100 g
Aceite	50 g

Empape de chocoavellana

Dulcerío	250 g
Leche fresca	200 g
Cremfil Chocoavellana	80 g

Gelificado de chocoavellana

Cremfil Chocoavellana	200 g
Agua	50 g
Masa de gelatina	030 g

PREPARACIÓN

Mouse de chocoavellana

- Integrar leche fresca con **Cremfil Chocoavellana** y sobre esto agregar masa de gelatina previamente diluida. Además agregar **Ambiente Chocolate** semibatido en tres partes hasta su completa integración.

Bizcochuelo tres leches

- Poner en la batidora huevos, agua, aceite y sobre esto **Tegral Bizcochuelo Tres Leches Premium**, batir por 1 minuto a velocidad baja y 5 minutos a velocidad media alta.
- Verte en una plancha y hornear a 120°C por 30 minutos aproximadamente.

Empape de chocoavellana

- Llevar al mixer **Dulcerío**, leche fresca y **Cremfil Chocoavellana** hasta obtener una mezcla homogénea.

Gelificado de chocoavellana

- Mezclar **Cremfil Chocoavellana** con el agua y masa de gelatina previamente diluida.

Armado y Decoración

- Dividir en 2 el bizcochuelo 3 leches y reservar la otra mitad.
- En un molde de 36 x 13 cm, colocar como base el bizcochuelo y embeber con el empape chocoavellana. Verter mouse de chocoavellana y llevar al congelador, una vez ya congeló agregar gelificado de chocoavellana en toda la superficie de manera uniforme.

RENDIMIENTO

- 8 unidades.

**PISTACHO
TROPICAL**



INGREDIENTES

Mouse de pistacho

Cremfil Ultim Pistacho	200 g
Leche fresca	50 g
Passionata	50 g
Masa de gelatina	25 g
Passionata semibatido	170 g

Cake de pistacho

Tegral Satin Creme Cake	400 g
Huevo	180 g
Pistacho molido	100 g
Agua	120 g
Aceite	50 g
Cremfil Ultim Pistacho	100 g

Cremoso de mango y maracuyá

Cremfil Mango	100 g
Pulpa de maracuyá	150 g
Huevo	100 g
Yemas	80 g
Azúcar	100 g
Masa de gelatina	25 g
Mimetic	130 g

Chantilly de pistacho

Ambiente	200 g
Cremfil Ultim Pistacho	100 g

RENDIMIENTO

• 8 unidades.

PREPARACIÓN

Mouse de pistacho

- Integrar leche fresca, **Passionata** y con **Cremfil Ultim Pistacho** y sobre esto agregar masa de gelatina previamente diluida y **Passionata** semibatido en tres partes hasta su completa integración.

Cake de pistacho

- Mezclar **Tegral Satin Creme Cake** con pistacho molido y reservar.
- Llevar a la batidora huevo, agua, aceite y sobre esto, añadir la mezcla de **Tegral Satin Creme Cake** con pistacho y llevar a batir con una paleta a velocidad baja por 2 minutos; luego velocidad media por 2 minutos y al final incluir el **Cremfil Ultim Pistacho** hasta integrar todo de manera uniforme.
- Verter en una plancha, esparcir y llevar al horno 180°C por 10 minutos aproximadamente.

Cremoso de mango y maracuyá

- Llevar a calentar el **Cremfil Mango** y pulpa de maracuyá. Luego agregar el huevo, las yema y el azúcar previamente integrado a fuego bajo.
- Mezclar con una espátula hasta que rompa hervor. Al retirar agregar masa de gelatina e integrar.
- Dejar enfriar hasta los 45°C, agregar **Mimetic** en cubos y mixear hasta obtener una crema suave.

Chantilly de pistacho

- Mezclar **Ambiente** batido con **Cremfil Ultim Pistacho**. Utilizar una espátula hasta integrar la mezcla.

Armado y Decoración

- Cortar el cake de pistacho con las medidas 36 x 13 cm, luego reservar.
- En un molde rectangular, colocar de la base, el cake de pistacho y luego cremoso de maracuyá. Seguido de ello, colocar encima el cremoso de mango y luego una capa de mouse de pistacho. Repetir el proceso.
- Decorar con chantilly de pistacho.
- Llevar al frío cada vez que se coloque una capa para tener un resultado prolijo.



Puratos Perú

Lote Industrial 32, 33 Las Praderas | Lunín | Lima, Perú



Puratos Perú



www.puratos.pe



contactoperu@puratos.com