

RECETARIO



Hecho
con

AMOR
para mamá



ÍNDICE

- 2 : **MOUSSE** de Vainilla y Manzana
- 4 : **CHOCOMOTHER**
- 6 : **DELICIA** de Frutos del Bosque
- 8 : **DULZURA** de Lúcumas
- 10 : **TARTA BERRIES**
- 12 : **TORTA** de Pistacho
- 14 : **TORTA** Mokaccino
- 16 : **TORTA TRES LECHE** Frutos del Bosque
- 18 : **CAKE** de Limón
- 20 : **CAKE FROSTING** Banana

MOUSSE

de Vainilla y Manzana





INGREDIENTES

Bizcochuelo Vainilla

Tegral Bizcochuelo Tres Leches	500 g
Huevo	250 g
Agua	100 g
Aceite	55 g

Mousse Vainilla

Chantypak líquida	375 g
Carat Cover Blanco	615 g
Masa de Gelatina	60 g
Chantypak	525 g

Relleno

Topfil Manzana	1000 g
-----------------------	---------------

Baño Espejo Chocolate

Carat Cover Blanco	180 g
Leche condensada	140 g
Azúcar blanca	180 g
Glucosa	180 g
Agua	100 g
Miroir	80 g
Masa gelatina	80 g
Colorante	c/s

PROCEDIMIENTO

Bizcochuelo Vainilla

- Adicionar a la batidora huevo, agua, aceite y sobre estos el **Tegral Bizcochuelo Tres Leches**.
- Mezclar con la canastilla los ingredientes a velocidad baja durante 2 minutos y de 4-6 minutos a velocidad alta.
- Hornear 120 °C por 40 minutos – 150 °C por 20 minutos.

Mousse Vainilla

- Prepara un ganache con **Carat Cover Blanco** y **Chantypak**, añadir la masa de gelatina, mezclar homogéneamente.
- Batir **Chantypak** a punto yogurt y mezclar con el ganache en forma envolvente.

Baño Espejo Chocolate

- Calentar agua, glucosa y azúcar hasta que rompa el hervor.
- En un bowl colocar leche condensada, y **Carat Cover Blanco**, **Miroir**, y agregar sobre la mezcla caliente. Por último, agregar la masa de gelatina hidratada y mezclar hasta su total incorporación. Finalmente reservar.

Armado y decoración

- Disponer de un aro #22 cm.
- Verter una capa de mousse de vainilla y, sobre esta, una capa de **Topfil Manzana**, y otra de mousse de vainilla.
- Finalmente colocar un disco de bizcochuelo de vainilla ligeramente embebido y llevar al congelador por 3 horas aproximadamente.
- Desmoldar y cubrir con el baño espejo.
- Decorar con la rosa de chocolate, filigranas y macaron.

RENDIMIENTO

- 2 unidades molde diámetro 22.

CHOCOMOTHER





INGREDIENTES

Cake Chocolate

Tegral Torta Chocolate Extremo	900 g
Harina de almendra	100 g
Huevo	250 g
Agua	450 g
Aceite	200 g
Belcolade CT Noir 55%	70 g

Ganache Chocolate

Belcolade CT Noir 55%	800 g
Passionata	650 g
Mantequilla	50 g

Salsa de Chocolate

Belcolade CT Noir 55%	230 g
Passionata	550 g
Mantequilla	20 g

PROCEDIMIENTO

Cake Chocolate

- Mezclar **Tegral Torta Chocolate Extremo**, harina de almendras, huevos y agua.
- Fundir **Belcolade Noir** y mezclar con el aceite. Añadir sobre la mezcla anterior y mezclar.
- Verter la masa en 6 discos #22.
- Hornear a 180 °C por 18 minutos aproximadamente.

Ganache Chocolate

- Calentar **Passionata** y agregar sobre este el **Belcolade Noir**. Mezclar hasta que no queden grumos.
- Adicionar mantequilla y mezclar.

Salsa de Chocolate

- Calentar **Passionata** y agregar sobre este **Belcolade Noir**. Mezclar hasta que no queden grumos.
- Adicionar mantequilla y mezclar.

Armado y decoración

- Disponer de 3 discos de cake de chocolate y embeber ligeramente con almíbar.
- Rellenar con ganache de chocolate entre capas.
- Cubrir con la misma ganache.
- Decorar con frutos rojos y filigranas de chocolate.
- Disponer de la salsa de chocolate tibia para aplicar sobre la torta al momento de servir.

RENDIMIENTO

- 2 unidades molde diámetro 24.

DELICIA

de Frutos del Bosque



INGREDIENTES

Base Chocolate

Tegral Base Chocolate	500 g
Huevo	150 g
Agua	235 g
Aceite	40 g

Relleno

Fruitfil Frutos del Bosque	200 g
-----------------------------------	--------------

Mousse de chocolate

Belcolade CT Noir 55%	100 g
Passionata líquida	100 g
Passionata semi batida	200 g
Masa gelatina	30 g

Baño espejo chocolate

Carat Cover Blanco	180 g
Leche condensada	140 g
Azúcar blanca	180 g
Glucosa	180 g
Agua	100 g
Miroir	80 g
Masa gelatina	80 g
Colorante	c/s g

Pasta Flora Chocolate

Harina	400 g
Cocoa	50 g
Margarina	300 g
Azúcar impalpable	150 g

PROCEDIMIENTO

Base Chocolate

- Batir huevo, agua, aceite y sobre éstos el **Tegral Base Chocolate** por 2 minutos a velocidad baja, luego subir la velocidad media alta por 3 minutos.
- Verter la preparación en una plancha con papel o silpak y extender la masa.
- Hornear a 180 °C por 8 minutos.

Relleno

- En un molde semiesférico pequeño poner 20 gr de **Fruitfil Frutos del Bosque** y, sobre esto, poner una base de cake de chocolate y congelar.

Mousse de chocolate

- Calentar **Passionata líquida** y agregar **Belcolade CT Noir 55%**, mezclar y agregar la masa de gelatina hidratada y diluida. Luego, agregar la **Passionata semi batida** y mezclar en forma envolvente.
- Disponer de moldes de silicona, agregar la mousse de chocolate y poner el injerto del **Fruitfil Frutos del Bosque**, llevar a congelación por 3 horas.

Baño espejo chocolate

- Calentar agua, glucosa y azúcar hasta que rompa el hervor.
- En un bowl colocar leche condensada, **Carat Cover Blanco**, **Miroir**, y agregar sobre la mezcla caliente. Por último, agregar la masa de gelatina hidratada, mezclar hasta su total incorporación y reservar.

Base de galleta

- En un bowl, agregar harina, margarina, azúcar impalpable y cocoa. Mezclar hasta lograr punto avena. Por último, agregar el huevo y dejar reposar en frío. Estirar al tamaño deseado.
- Hornear a 180 °C, por 8 minutos.

Armado y decoración

- Desmoldar y cubrir con baño espejo previamente homogenizado con un mixer, dar el color a gusto.
- Colocar el postre sobre la base de galleta.
- Decorar con crema y filigranas de chocolate.

RENDIMIENTO

- **12 unidades.**



DULZURA

de Lúcumã





INGREDIENTES

Cake Chocolate

Tegral Base Chocolate	1000 g
Huevo	300 g
Agua	470 g
Aceite	80 g

Crema lúcuma

Chantypak batido	400 g
Cremfil Lúcuma	400 g
Cremfil Lúcuma	200 g

Decoración

Chantypak batido	500 g
Cremfil Lúcuma	100 g
Ambiente Chocolate batido	100 g
Colorante	c/s

PROCEDIMIENTO

Cake Chocolate

- Batir huevo, agua, aceite y el **Tegral Base Chocolate** por 2 minutos a velocidad baja, luego subir la velocidad media alta por 3 minutos.
- Disponer de 2 moldes # 22 cm, previamente untado con **Puralix**.
- Hornear a 120 °C por 40 minutos y 150 °C por 20 minutos aproximadamente.

Crema lúcuma

- Mezclar **Chantypak batido** y **Cremfil Lúcuma**.
- Reservar la otra parte de **Cremfil Lúcuma** para aplicación directa.

Armado y decoración

- Disponer del cake de chocolate, dividir en 3 discos.
- Aplicar una fina capa de **Cremfil Lúcuma** y, sobre esta, agregar crema de lúcuma.
- Cubrir con crema **Chantypak** mezclado con **Cremfil Lúcuma** y **Ambiente Chocolate**.
- Decorar con frutas de estación, filigranas de chocolate y flores naturales.

RENDIMIENTO

- 2 unidades molde diámetro 24.

TARTA BERRIES

para Mamá





INGREDIENTES

Pasta flora

Tegral Satin Creme Cake	280 g
Harina	120 g
Margarina	200 g
Huevo	1 u

Cake almendras

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

Relleno

Fruitfil Frutos del Bosque	390 g
-----------------------------------	--------------

Cre moso vainilla-frutos rojos

Cre my 4x4 preparado	100 g
Ambiente Batido	200 g
Fruitfil Frutos del Bosque	80 g

PROCEDIMIENTO

Pasta flora

- Mezclar en seco el **Tegral Satin Creme Cake**, harina y margarina hasta lograr punto avena, luego adicionar huevos y formar una masa homogénea. Reposar en el frío por 1 hora como mínimo.

Cake almendras

- Batir **Tegral Satin Creme Cake**, huevos y agua por 1-2 velocidad baja; luego, 4-5 a velocidad media. Agregar aceite y batir por 1 minuto a velocidad baja, finalmente añadir almendras en polvo y mezclar en forma envolvente.

Armado

- Disponer de un aro #20 cm y aplicar una capa de pasta flora, peso aprox 200 g.
- Con una manga aplicar cake de almendras sobre la pasta flora y una fina capa de **Fruitfil Frutos del Bosque**.
- Hornear a 180 °C por 20 minutos.

Decoración

- Cubrir la superficie con una fina capa de **Fruitfil Frutos del Bosque**.
- Aplicar, con 2 mangas, pimpones de cremoso de vainilla y frutos rojos.
- Decorar con frutos rojos, filigranas de chocolate, merengues y marshmallow.

RENDIMIENTO

- **3 unidades.**

TORTA
de Pistacho





INGREDIENTES

Bizcochuelo Vainilla

Tegral Bizcochuelo Tres Leches	1000 g
Huevo	500 g
Agua	200 g
Aceite	100 g

Diplomática de pistacho

Cremy 4x4 preparado	240 g
Cremfil Pistacho	360 g
Passionata batida	600 g
Cremfil Pistacho	600 g

Empape

Dulcerío	1200 g
Leche fresca	600 g

Baño Espejo Chocolate

Carat Cover Blanco	180 g
Leche condensada	140 g
Azúcar blanca	180 g
Glucosa	180 g
Agua	100 g
Miroir	80 g
Masa gelatina	80 g
Colorante verde	c/s

PROCEDIMIENTO

Bizcochuelo Vainilla

- Adicionar a la batidora huevo, agua, aceite y sobre estos el **Tegral Bizcochuelo Tres Leches**.
- Batir 1 minuto a velocidad baja, luego 5 minutos a velocidad media alta.
- Disponer de 3 moldes # 22 cm previamente untado con **Puralix**.
- Hornear a 120 °C por 30 min luego 20 minutos más por 150 °C.

Diplomática de pistacho

- Mezclar crema pastelera y **Cremfil Pistachoo**, agregar **Passionata batida** en forma envolvente.

Baño Espejo Chocolate

- En una olla colocar agua, glucosa, azúcar hasta que rompa el hervor.
- En un bowl colocar leche condensada, **Carat Cover Blanco** y **Miroir**, agregar a la primera parte y mezclar hasta su total incorporación.
- Adicionar la masa de gelatina y colorante, mezclar hasta su total incorporación.
- Para un mejor acabado y sin burbujas utilizar mixer.
- Reservar hasta su uso.

Armado y decoración

- Cortar en 3 discos el bizcochuelo de vainilla, embeber con **Dulcerío** previamente mezclado con leche. Rellenar entre capas con **Cremfil Pistacho** y diplomática de pistacho, refrigerar.
- Cubrir con una fina capa de crema batida y sobre esta aplicar el baño espejo a 32 °C.
- Decorar con pimpones de cremoso de pistacho y filigranas de chocolate.

RENDIMIENTO

- **3 unidades molde diámetro 24.**

TORTA

Mokaccino





INGREDIENTES

Cake Capuccino

Tegral Satín Creme Capuccino	1000 g
Huevo	250 g
Agua	230 g
Aceite	300 g

Crema Diplomática

Cremy 4x4 preparado	350 g
Chantypak batido	150 g

Crema de Choco-Café

Ambiente Chocolate batido	600 g
Café instantáneo	8 g

PROCEDIMIENTO

Cake Capuccino

- Batir huevo, agua y **Tegral Satín Creme Capuccino** por 1 minuto a velocidad baja y 3 minutos a velocidad media alta.
- Adicionar el aceite y batir por 2 minutos a velocidad media.
- Verter en 2 moldes # 22cm.
- Hornear a 120 °C por 40 minutos y 160°C por 20 minutos.

Crema Diplomática

- Mezclar **Cremy 4x4** y **Chantypak**, luego reservar.

Crema de Choco-Café

- Batir **Ambiente Chocolate** y café hasta obtener punto deseado.

Armado y decoración

- Dividir en 3 discos cada cake de capuccino, agregar almíbar si desea.
- Aplicar una capa de crema diplomática y otra de crema de choco-café.
- Cubrir la torta con la crema de choco-café.
- Decorar con filigranas de chocolate y macaron.

RENDIMIENTO

- **2 unidades molde diámetro 24.**

TORTA TRES LECHES

Frutos del Bosque





INGREDIENTES

Bizcochuelo Vainilla

Tegral Biz. Tres Leches Premium	1000 g
Huevo	500 g
Agua	200 g
Aceite	100 g

Empape

Dulcerío	1200 ml
Leche fresca	600 g

Creroso Frutos Del Bosque

Chantypak batida	600 g
Fruitfil Frutos del Bosque	600 g
Fruitfil Frutos del Bosque	600 g

Armado y decoración

Ambiente	1000 ml
Agua	250 g
Azúcar	250 g
Colorante	c/s

PROCEDIMIENTO

Bizcochuelo Vainilla

- Adicionar a la batidora huevo, agua, aceite y sobre estos el **Tegral Biz. Tres Leches Premium**.
- Batir 1 minuto a velocidad baja luego 5 minutos velocidad media alta
- Disponer de 3 moldes # 22 cm previamente untado con **Puralix**.
- Hornear a 120 °C por 30 min luego 20 minutos más por 150 °C .

Creroso Frutos Del Bosque

- Mezclar **Chantypak** y **Fruitfil Frutos del Bosque**.
- Reservar la otra mitad de **Fruitfil Frutos del Bosque** para la decoración.

Armado y decoración

- Cortar en 3 discos el bizcochuelo de vainilla, embeber con **Dulcerío** previamente mezclado con leche. Rellenar entre capas con **Fruitfil Frutos del Bosque** y cremoso de frutos del bosque, luego refrigerar.
- Batir **Ambiente** con azúcar y agua, cubrir las tortas.
- Decorar con rosas de crema coloreadas a su elección.

RENDIMIENTO

- 3 unidades molde diámetro 24.

CAKE

de Limón





INGREDIENTES

Cake limón

Tegral Keke Casero Vainilla	1200 g
Agua	360 g
Aceite	360 g
Jugo de limón	25 g
Ralladura de limón	c/s
Margarina	220 g
Arándanos deshidratado	120 g

Relleno

Cremfil Pie de Limón	400 g
-----------------------------	--------------

Glassé de limón

Azúcar impalpable	250 g
Jugo de Limón	60 g
Sublimo	30 g

PROCEDIMIENTO

Cake limón

- Batir con paleta la margarina, huevo, agua, jugo de limón, ralladura de limón, azúcar y **Tegral Keke Casero Vainilla** a velocidad baja por 2 minutos y 4 minutos a velocidad media alta.
- Verter el batido en 4 moldes, peso 500 g aproximadamente, agregar arándanos deshidratados.
- Hornear a 160 °C x 50 minutos.
- Dejar enfriar.

Relleno

- Aplicar el **Cremfil Pie de Limón** en una manga y rellenar los cakes.

Glassé de limón

- Mezclar azúcar impalpable, jugo de limón y **Sublimo** hasta homogenizar.

Decoración

- Cubrir la superficie del cake con glassé de limón.
- Decorar con limón deshidratado y flores comestibles.

RENDIMIENTO

- **4 unidades.**

CAKE FROSTING

Banana





INGREDIENTES

Tegral Satin Plátano

Tegral Satin Plátano	1000 g
Huevo	500 g
Agua	250 g
Aceite	200 g

Relleno (Frosting)

Queso crema	200 g
Ambiente	250 g
Colorante vegetal lila	c/s

PROCEDIMIENTO

Tegral Satin Plátano

- Adicionar a la batidora huevo, agua, aceite y **Tegral Satin Plátano**.
- Mezclar con paleta 1 minuto a velocidad baja y 2 minutos a velocidad media.
- Verter el batido en 4 moldes rectangulares.
- Hornear a 160 °C x 45 minutos.
- Dejar enfriar.

Relleno (Frosting)

- Cremar queso crema a punto pomada, luego incorporar crema **Ambiente** líquida junto con el colorante y batir hasta obtener el punto deseado.

Armado y decoración

- Decorar con flores naturales y frutos secos.

RENDIMIENTO

- **4 moldes.**



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



Puratos Perú



www.puratos.pe



contactoperu@puratos.com