

Recetario

Tegral Satin **Queque Plátano**







Índice

Tarta de plátano	5
Volteado de plátano	6
Muffins de plátano	9
Cake de plátano	10



Tarta de plátano

Pasta Frolla de Plátano

Tegral Satin Queque Plátano	300 g
Huevo	100 g
Harina	300 g
Margarina	250 g

Cake

Tegral Satin Queque Plátano	500 g
Huevos	225 g
Agua	120 g
Aceite	100 g

Crema pastelera

Cremy 4x4	190 g
Leche entera	500 g

Crumble de Plátano

Tegral Satin Queque Plátano	300 g
Harina	500 g
Margarina	200 g

Plátano Acaramelado

Plátano de seda	300 g
Azúcar	500 g

Armado y decoración

- Estirar la pasta frolla sobre el molde para pie #22.
- Verter la crema pastelera en el medio del molde, y sobre esta espaciar el plátano acaramelado, reservando un poco para la decoración.
- Luego, verter la masa del Cake de Plátano.
- Colocar el crumble y el plátano acaramelado en la superficie.
- Llevar al horno por 60 minutos a 160 °C aproximadamente.
- Dejar enfriar y desmoldar.

Procedimiento:

Pasta Frolla

- Mezclar Tegral Satin Queque Plátano y harina.
- Luego, añadir la margarina y mezclar.
- Añadir el huevo y mezclar suavemente hasta lograr una masa homogénea.
- Estirar la masa y colocar en el molde.

Cake

- Adicionar a la batidora huevos, agua, aceite y sobre estos el Tegral Satin Plátano.
- Mezclar con paleta 1 minuto a velocidad baja y 2 minutos a velocidad media.
- Reservar.

Crema pastelera

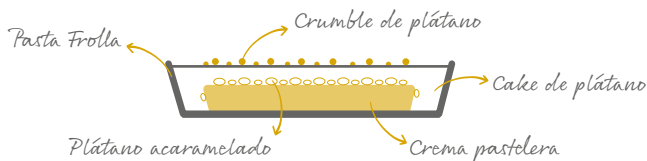
- Batir con canastilla leche y Cremy 4x4 hasta obtener una textura suave, lisa y homogénea.
- Reservar.

Crumble

- Mezclar Tegral Satin Queque Plátano y harina.
- Derretir la margarina y mezclar hasta obtener una textura grumosa.
- Llevar al frío.

Plátano Acaramelado

- Picar el plátano en cubos.
- Fundir el azúcar en una olla.
- Verter el plátano sobre el azúcar fundida y mezclar.
- Sacar del fuego y reservar.



Volteado de plátano

Queque de plátano

Tegral Satin Queque Plátano	1000 g
Huevos	450 g
Agua	230 g
Aceite	200 g
Plátano de seda	200 g
Delimiel	500 g

Otros

Plátano de seda	200 g
Delimiel	500 g

Proceso de elaboración:

- Adicionar a la batidora huevos, agua, aceite y sobre estos el Tegral Satin Queque Plátano.
- Mezclar con paleta 1 minuto a velocidad baja y 2 minutos a velocidad media.
- Reservar.

Armado y decoración:

- Calentar la miel en el microondas en intervalos de 2 minutos de 3 a 5 veces, hasta lograr una textura suelta.
- Esparcir la miel en todo el interior del molde.
- Luego, colocar rebanadas de plátano en el fondo del molde.
- Verter la masa del queque en el molde.
- Hornear por 50 minutos a 160 °C aproximadamente.





Muffins de plátano

Base

Tegral Satin Queque Plátano	1000 g
Huevos	450 g
Agua	250 g
Aceite	180 g



Proceso de elaboración:

- Adicionar a la batidora huevos, agua, aceite y sobre estos el Tegral Satin Queque Plátano.
- Mezclar con paleta 1 minuto a velocidad baja y 2 minutos a velocidad media.
- Verter el batido en moldes (aproximadamente 60g por muffin).
- Hornear a 180 - 200 °C por 18 minutos aproximadamente.
- Dejar enfriar.

Tip:

Decora tus muffins con arena en hojuelas o crumble.

Cake de plátano

Cake

Tegral Satin Queque Plátano	1000 g
Huevos	450 g
Agua	250 g
Aceite	180 g



Procedimiento:

- Adicionar a la batidora huevos, agua, aceite y sobre estos el Tegral Satin Queque Plátano.
- Mezclar con paleta 1 minuto a velocidad baja y 2 minutos a velocidad media.
- Verter el batido en moldes (entre 500 - 600g por molde como la foto de referencia).
- Hornear a 160 °C por 50 - 55 minutos aproximadamente.
- Dejar enfriar.

Tip:

Decorar tu cake con arena en hojuelas o crumble.








Puratos

Reliable partners in innovation

www.puratos.pe

Puratos Perú S.A. | +511 617-9394 | Av. Industrial S/N Sublote 32-33
Urb. Praderas de Luín, Luín - Lima | contactoperu@puratos.com

 PuratosPeru  @Puratos.Peru  PuratosPeru