

Recetario 2023

Les presentamos las tendencias en **panadería, pastelería y chocolatería.**

El Salvador



Innovación



Sostenible



Saludable

 **tastetomorrow**
by Puratos

Always  On **Consumer**  **Insights**

Brioche multigrano

Disfrute del placer sin culpa de nuestro **bríoche**, especialmente elaborado para cumplir con los estrictos requisitos NutriScore de Europa. Utilizamos solo los mejores ingredientes, incluidos **Puraslim** y **Sproutgrain**, para garantizar que cada bocado esté lleno de nutrición y sabor. Y con **Mimetic** también lo hemos hecho **100% vegetal**, para que puedas disfrutarlo sin ningún compromiso. Así que adelante, deléitate con nuestro delicioso **bríoche** y siéntete bien sabiendo que estás alimentando tu cuerpo con ingredientes saludables. **Es el equilibrio perfecto entre sabor y nutrición, todo en un paquete irresistible.**



INGREDIENTES

Brioche Multigrano

Tegral Brioche	950 g
Harina integral	50 g
Agua	280 g
Azúcar morena	40 g
Levadura dorada	40 g
Jarabe de agave	20 g
Sapore SoftGrain	300 g
Mimetic	100 g



PREPARACIÓN

Brioche Multigrano

- **Amasado:** 10 minutos lento sin el Mimetic y luego nuevamente 10 minutos lento con **Mimetic**. Agrega el **Sapore SoftGrain** al final de la mezcla
- **Temperatura masa:** 26 °C
- **Fermentación en bloque:** 30 minutos a temperatura ambiente cubierto con plástico
- **Dividido y pesaje:** Divide trozos de masa de 40 g y dar forma redonda. Colocar seis piezas en un molde "Nanterre" previamente engrasado (l=10,5cm L=17cm)
- **Fermentación final:** 1h 45' a 28 °C, 80% humedad
- **Decoración:** Pintar con **Sunset Glaze**
- **Horneo:** 180 °C durante 15 a 18 minutos aproximadamente
- **Enfriado:** Cuando la temperatura central sea de 36 °C, envasar en bolsa de plástico.

Brioche nanterre

Disfrute del placer sin culpa de **nuestro brioche**, adicionando **Puraslim** de Puratos, para garantizar que cada bocado esté lleno de nutrición y sabor. Y con **Mimetic** también lo hemos hecho **100% vegetal**, para que puedas disfrutarlo sin ningún compromiso. Así que adelante, deléitate con nuestro delicioso brioche y siéntete bien sabiendo que estás alimentando tu cuerpo con **ingredientes saludables**. Es **el equilibrio perfecto entre sabor y nutrición, todo en un paquete irresistible**.



INGREDIENTES

Brioche Nanterre

Tegral Brioche	1000 g
Azúcar morena	40 g
Agua	170 g
Levadura dorada	35 g
Mimetic	70 g
Huevo	300 g



PREPARACIÓN

Brioche Nanterre

- **Amasado:** 10 minutos lento sin el Mimetic y luego nuevamente 10 minutos lento con **Mimetic**
- **Temperatura masa:** 26 °C
- **Fermentación en bloque:** 20 minutos a temperatura ambiente cubierto con plástico
- **Didido y pesaje:** Divida trozos de masa de 40 g y dar forma redonda. Colocar seis piezas en un molde "Nanterre" previamente engrasado (I=10,5cm L=17cm)
- **Fermentación final:** 1h 45' a 28 °C, 80% humedad
- **Decoración:** Pintar con **Sunset Glaze**
- **Horneo:** 190 °C durante 15 a 18 minutos aproximadamente
- **Enfriado:** Cuando la temperatura central sea de 36 °C, envasar en bolsa de plástico.

Brioche caterpillar

Disfrute del placer sin culpa de **nuestro brioche**, para garantizar que cada bocado esté lleno de nutrición y sabor. Y con **Mimetic** también lo hemos hecho **100% vegetal**, para que puedas disfrutarlo sin ningún compromiso. Así que adelante, deléitate con nuestro delicioso brioche y siéntete bien sabiendo que estás alimentando tu cuerpo con **ingredientes saludables**. Es el equilibrio perfecto entre **sabor y nutrición, todo en un producto irresistible**.



INGREDIENTES

Brioche Nanterre

Tegral Brioche	1000 g
Azúcar morena	40 g
Agua	170 g
Levadura dorada	35 g
Mimetic	70 g
Huevo	300 g



PREPARACIÓN

Brioche Nanterre

- **Amasado:** 10 minutos lento sin el Mimetic y luego nuevamente 10 minutos lento con **Mimetic**
- **Temperatura masa:** 26 °C
- **Fermentación en bloque:** 20 minutos a temperatura ambiente cubierto con plástico
- **Didido y pesaje:** Divida trozos de masa de 40 g y dar forma redonda. Colocar seis piezas en un molde "Nanterre" previamente engrasado (I=10,5cm L=17cm)
- **Fermentación final:** 1h 45' a 28 °C, 80% humedad
- **Decoración:** Pintar con **Sunset Glaze**
- **Horneo:** 190 °C durante 15 a 18 minutos aproximadamente
- **Enfriado:** Cuando la temperatura central sea de 36 °C, envasar en bolsa de plástico.
- Proceder con el armado final del producto, fundiendo **Carat**, figurando y colocando ojos y antenas sobre el pan.

Margarita Nuxel

Disfrute del placer sin culpa de **nuestro brioche**, adicionando **Puraslim** de Puratos, para garantizar que cada bocado esté lleno de nutrición y sabor. Y con **Mimetic** también lo hemos hecho **100% vegetal**, para que puedas disfrutarlo sin ningún compromiso. Así que adelante, deléitate con nuestro delicioso brioche y siéntete bien sabiendo que estás alimentando tu cuerpo con **ingredientes saludables**. **Es el equilibrio perfecto entre sabor y nutrición, todo en un paquete irresistible.**



INGREDIENTES

Brioche Nanterre

Tegral Brioche	1000 g
Azúcar morena	40 g
Agua	170 g
Levadura dorada	35 g
Mimetic	100 g
Huevo	300 g



PREPARACIÓN

Brioche Nanterre

- **Amasado:** 10 minutos lento sin el Mimetic y luego nuevamente 10 minutos lento con **Mimetic**
- **Temperatura masa:** 26 °C
- **Fermentación en bloque:** 30 minutos a temperatura ambiente cubierto con plástico
- **Didido y pesaje:** Divida trozos de masa de 40 g y dar forma redonda. Colocar seis piezas en un molde "Nanterre" previamente engrasado (I=10,5cm L=17cm)
- **Fermentación final:** 1h 45' a 28 °C, 80% humedad
- **Decoración:** Pintar con **Sunset Glaze** y aplicar **Nuxel** antes de hornear como ilustra la foto
- **Horneo:** 180 °C durante 15 a 18 minutos aproximadamente
- **Enfriado:** Cuando la temperatura central sea de 36 °C, envasar en bolsa de plástico.

Pan bollo suave clásico

Disfrute del placer sin culpa de nuestro **pan bollo suave**, elaborado con **Easy pan suave**, un producto innovador que facilita los procesos de elaboración, premezcla en polvo a base de harina de trigo para la elaboración de panes suaves con miga uniforme y estructura firme. **Easy pan suave ayuda a la reducción de grasa en la receta, es versátil y obtiene un mayor sabor, textura y frescura que panes elaborados con receta tradicional.**



INGREDIENTES

Pan bollo suave clásico

Easy pan suave	330 g
Harina fuerte	670 g
Levadura Okedo roja	10 g
Agua	560 g



PREPARACIÓN

Pan bollo suave clásico

- **Amasado:** 12 minutos a velocidad medio hasta desarrollar gluten al 100%
- **Temperatura masa:** 26 °C
- **Dividido y pesaje:** Divida trozos de masa de 40 g, forme y coloque dentro del molde
- **Fermentación final:** 1h 45' a 28 °C, 80% humedad
- **Decoración:** Pintar con **Sunset Glaze**
- **Horneo:** 190 °C durante 15 a 18 minutos aproximadamente
- **Enfriado:** Cuando la temperatura central sea de 30 °C, envasar en bolsa de plástico.

Pan de molde saludable

El pan de molde fue inventado en 1928 por Otto Frederick Rohwedder, un empresario nacido en Missouri. Se inspiró en una máquina usada para cortar y envolver carne y pensó que algo similar podría funcionar para el pan.



INGREDIENTES

Pan de molde saludable

Harina fuerte	1000 g
Sal	20 g
O-tentic Origin	40 g
Puraslim	40 g
Azúcar	30 g
Agua	600 g
Leche en polvo	60 g
S-500 controller	6 g



PREPARACIÓN

Pan de molde saludable

- **Amasado:** 12 minutos a velocidad medio hasta desarrollar gluten al 100%
- **Temperatura masa:** 24 °C
- **Fermentación en bloque:** 10 minutos
- **Didivido y pesaje:** Divida trozos de masa de 1200 g, formar arrollando la masa. Coloque dentro del molde y dejar fermentar.
- **Fermentación final:** 2 horas a 28 °C, 80% humedad
- **Horneo:** 190 °C durante 45 minutos aproximadamente.

Pan de molde multigrano

Esta receta tiene 14.000 años, según los científicos, tras hallar evidencias de una cocina en un sitio arqueológico en el Desierto Negro en Jordania. Así lo describen investigadores de la Universidad de Londres, en un comunicado para la BBC.

Hasta ahora, la evidencia más antigua de pan provenía de Turquía hace 9,000 años. **Por tanto, el último hallazgo hace retroceder las primeras pruebas para la fabricación de pan en más de 5.000 años**



INGREDIENTES

Pan de molde saludable

Harina fuerte	600 g
Harina integral	400 g
Sal	15 g
O-tentic Origin	40 g
Sapore Softgrain	250 g
Puraslim	40 g
Dulce de atado	30 g
Agua	600 g



PREPARACIÓN

Pan de molde saludable

- **Amasado:** 12 minutos a velocidad medio hasta desarrollar gluten al 100%
- **Temperatura masa:** 26 °C
- **Didivido y pesaje:** Divida trozos de masa de 1200 g, formar arrollando la masa. Coloque dentro del molde y dejar fermentar.
- **Fermentación final:** 2 horas a 28 °C, 80% humedad
- **Horneo:** 190 °C durante 55 minutos aproximadamente.

Pan para hamburguesa innovación

Disfrute del placer sin culpa de nuestro pan bollo suave, elaborado con **Easy pan suave**, un producto innovador que facilita los procesos de elaboración, Premezcla en polvo a base de harina de trigo para la elaboración de panes suaves con miga uniforme y estructura firme. **Easy pan suave ayuda a la reducción de grasa en la receta, es versátil y obtiene un mayor sabor, textura y frescura que panes elaborados con receta tradicional.**



INGREDIENTES

Pan de molde saludable

Easy pan suave	330 g
Harina fuerte	670 g
Okedo roja	10 g
Agua	560 g



PREPARACIÓN

Pan de molde saludable

- **Amasado:** 12 minutos a velocidad medio hasta desarrollar gluten al 100%
- **Temperatura masa:** 26 °C
- **Dividido y pesaje:** Divida trozos de masa de 80 g. Coloque dentro del molde.
- **Fermentación final:** h 45' a 28 °C, 80% humedad
- **Decoración:** Pintar con **Sunset Glaze**
- **Horneo:** 190 °C durante 15 a 18 minutos aproximadamente
- **Enfriado:** Cuando la temperatura central sea de 36 °C, envasar en bolsa de plástico.

Croissant Plant-Based

Bienvenido a la panadería **Sustentable Plant Based**, donde llevamos la repostería basada en plantas al siguiente nivel con nuestros deliciosos danesas. Hemos reemplazado los ingredientes tradicionales de origen animal con productos innovadores de Puratos como **Mimetic**, que reemplaza la mantequilla, y **Sunset Glaze**, una alternativa para pintar con huevos. Pero eso no es todo, nuestra repostería está hecha aún mejor con chocolate sostenible, utilizando polvo y relleno del programa **Cacao-Trace** de Puratos. Deléitese con la delicia mantecosa de nuestro danés, sabiendo que cada bocado respalda una industria alimentaria más sostenible y ética.

Prueba danés hoy y experimenta la combinación perfecta de sabor y sostenibilidad



INGREDIENTES

Croissant

Harina fuerte	1000 g
Agua	450 g
Azúcar	110 g
Levadura	20 g
Trimolina	20 g
Sal	20 g
Mimetic	500 g
O-Tentic Origin	10 g
S500 Actiplus	4 g



PREPARACIÓN

Croissant

- **Amasado:** 5 minutos lento y 5 minutos rápido
- **Temperatura masa:** 18 °C
- **Enfriado:** Laminar la masa en forma de rectángulo hasta 6 mm y congelar durante 30 minutos. Preparar el **Mimetic** en forma de rectángulo del mismo ancho y la mitad del largo de la masa
- **Vueltas:** Cuando **Mimetic** y la masa tengan la misma consistencia, dar un doblez simple y otro doble (12 capas), congelar 5 minutos y colocar en el frigorífico.
- **Reposo:** 60 minutos en heladera cubierta con plástico
- **Laminación final:** Estirar hasta 3 mm, cortar triángulos de 30x8 cm y trozos de masa de 70 gr. Darle forma de croissant y colocar en una bandeja perforada con papel de horno
- **Fermentación final:** 120 minutos a 28 °C y 85% de humedad
- **Decoración:** Glasear con **Sunset Glaze Easy Plus**
- **Horneo:** Temperatura entrada 190 °C durante 16 minutos. Temperatura 170 °C. Vapor inyección 50 ml al principio. Ventilación 2/4. Damper 1 minuto antes abrirlo

Croissant bicolor Plant-Based

Bienvenido a la panadería **Sustentable Plant Based**, donde llevamos la repostería basada en plantas al siguiente nivel con nuestros deliciosos danesas. Hemos reemplazado los ingredientes tradicionales de origen animal con productos innovadores de Puratos como **Mimetic**, que reemplaza la mantequilla, y **Sunset Glaze**, una alternativa para pintar con huevos. Pero eso no es todo, nuestra repostería está hecha aún mejor con chocolate sostenible, utilizando polvo y relleno del programa **Cacao-Trace** de Puratos. Deléitese con la delicia mantecosa de nuestro danés, sabiendo que cada bocado respalda una industria alimentaria más sostenible y ética.

Prueba danés hoy y experimenta la combinación perfecta de sabor y sostenibilidad



INGREDIENTES

Croissant

Harina fuerte	1000 g
Agua	450 g
Azúcar	110 g
Levadura	20 g
Trimolina	20 g
Sal	20 g
Mimetic	500 g
O-Tentic Origin	10 g
S500 Actiplus	4 g

Masa de chocolate

Harina fuerte	1000 g
Agua	500 g
Azúcar	110 g
Levadura	20 g
Trimolina	20 g
Sal	20 g
Mimetic	500 g
O-Tentic Origin	10 g
S500 Actiplus	4 g
Cocoa en polvo	100 g



PREPARACIÓN

Croissant

- **Amasado:** 5 minutos lento y 5 minutos rápido
- **Temperatura masa:** 18 °C
- **Enfriado:** Laminar la masa en forma de rectángulo hasta 6 mm y congelar durante 30 minutos. Preparar el **Mimetic** en forma de rectángulo del mismo ancho y la mitad del largo de la masa
- **Vueltas:** Cuando **Mimetic** y la masa tengan la misma consistencia, dar un doblez simple y otro doble (12 capas), congelar 5 minutos y colocar en el frigorífico.
- **Reposo:** 60 minutos en heladera cubierta con plástico
- **Laminación final:** Estirar hasta 3 mm, cortar triángulos de 30x8 cm y trozos de masa de 70 gr. Darle forma de croissant y colocar en una bandeja perforada con papel de horno
- **Fermentación final:** 120 minutos a 28 °C y 85% de humedad
- **Decoración:** Glasear con **Sunset Glaze Easy Plus**
- **Horneo:** Temperatura entrada 190 °C durante 16 minutos. Temperatura 170 °C. Vapor inyección 50 ml al principio. Ventilación 2/4. Damper 1 minuto antes abrirlo

Masa de chocolate

- **Amasado:** 5 minutos lento y 5 minutos rápido
- **Temperatura masa:** 18 °C
- **Enfriado:** Estirar y colocar sobre la pasta anterior ya lista.

Cruffing Plant-Based

Bienvenido a la panadería **Sustentable Plant Based**, donde llevamos la repostería basada en plantas al siguiente nivel con nuestros deliciosos danesas. Hemos reemplazado los ingredientes tradicionales de origen animal con productos innovadores de Puratos como **Mimetic**, que reemplaza la mantequilla, y **Sunset Glaze**, una alternativa para pintar con huevos. Pero eso no es todo, nuestra repostería está hecha aún mejor con chocolate sostenible, utilizando polvo y relleno del programa **Cacao-Trace** de Puratos. Deléitese con la delicia mantecosa de nuestro danés, sabiendo que cada bocado respalda una industria alimentaria más sostenible y ética.

Prueba danés hoy y experimenta la combinación perfecta de sabor y sostenibilidad



INGREDIENTES

Cruffing

Harina fuerte	1000 g
Agua	450 g
Azúcar	110 g
Levadura	20 g
Trimolina	20 g
Sal	20 g
Mimetic	500 g
O-Tentic Origin	10 g
S500 Actiplus	4 g



PREPARACIÓN

Cruffing

- **Amasado:** 5 minutos lento y 5 minutos rápido
- **Temperatura masa:** 18 °C
- **Enfriado:** Laminar la masa en forma de rectángulo hasta 6 mm y congelar durante 30 minutos. Preparar el **Mimetic** en forma de rectángulo del mismo ancho y la mitad del largo de la masa
- **Vueltas:** Cuando **Mimetic** y la masa tengan la misma consistencia, dar un doblez simple y otro doble (12 capas), congelar 5 minutos y colocar en el frigorífico.
- **Reposo:** 60 minutos en heladera cubierta con plástico
- **Laminación final:** Estirar hasta 3 mm, cortar tiras de 2 x 15 cm, peso total de 50 g, traslapar, enrollar y dejar las puntas hacia abajo
- **Fermentación final:** 120 minutos a 28 °C y 85% de humedad
- **Decoración:** Glasear con **Sunset Glaze Easy Plus**
- **Horneo:** Temperatura entrada 190 °C durante 16 minutos. Temperatura 170 °C. Vapor inyección 50 ml al principio. Ventilación 2/4. Damper 1 minuto antes abrirlo

Pavé

Entra en nuestra panadería y descubre el máximo placer sin culpa: nuestro **pan saludable**. Repleta de ingredientes saludables como **harinas integrales, masas madre y cereales**, cada rebanada es un placer para tu paladar y tu cuerpo. Pero lo que realmente lo hace especial es nuestra dedicación a la **calidad** y el **sabor**. Nuestro pan se elabora mediante un largo proceso de fermentación que le confiere una textura y una textura cerosa increíbles, haciéndolo irresistible incluso para los comensales más exigentes. Entonces, ven y prueba nuestro **pan saludable** y experimenta el **equilibrio perfecto entre nutrición y sabor**.

Confía en nosotros, ¡no podrás resistirte!



INGREDIENTES

Pavé

Harina de trigo	1000 g
Agua	750 g
Sal	17 g
Sapora SoftGrain	350 g
Semillas de girasol	80 g
Semillas de melón	80 g
Semillas de linaza	60 g
Sapora Traviata	40 g
O-Tentic Origin	40 g



PREPARACIÓN

Pavé

- El día anterior tostar las semillas utilizando el horno de convección. Remojarlas en 220 gr de agua
- **Amasado:** Mezclar 10 minutos lento y 5 minutos rápido, agregar las semillas y el **Sapora SoftGrain** durante el último minuto de mezclado
- **Temperatura masa:** 24 °C
- **Fermentación en bloque:** 60 minutos a temperatura ambiente cubierto con plástico
- **Pesado:** Dividir trozos de masa de 500 gr y darles forma redonda
- **Fermentación intermedia:** 30 minutos a temperatura ambiente cubierto con plástico
- **Formado:** Darle forma cuadrada, colocar sobre un paño previamente enharinado y cubrir con papel plástico
- **Fermentación final:** Durante la noche a 8 °C y 80% de humedad
- **Decoración:** Espolvorea harina de centeno encima y cortar en forma de diamante
- **Horneo:** Horno de piso de 250 - 250 °C a 230 - 230 °C con el vapor al inicio durante 30 minutos con la compuerta abierta los últimos 4 minutos.

TIPS & TRICKS

¡Este pan es más saludable! Gracias a los ingredientes utilizados (cereales integrales, masas madre y cereales) y al largo proceso de fermentación utilizado

Puravita break

¡Te presentamos nuestro nuevo producto Break, el snack perfecto para un día ajetreado! Repleto de 6 gramos de fibra de salvado de trigo en cada porción (dos barras, peso total 100 g), nuestro **Puravita Break contribuye al funcionamiento normal del intestino.**



INGREDIENTES

Puravita Break

Tegral Puravita Fruit & Fiber Break	1000 g
Agua	450 g
Levadura	25 g
Mimetic	30 g



PREPARACIÓN

Puravita Break

- **Amasado:** 6 minutos lento y 5 minutos rápido
- **Temperatura masa:** 24 °C
- **Pesado:** Estirar la masa hasta 49x18 cm para obtener 14 trozos de 9x7cm y 110 g
- **Decoración:** Mojar la superficie de la masa, sumergir sobre un bowl con los granos. Colócalas sobre una bandeja perforada previamente engrasada
- **Fermentación final:** 60 minutos a 30 °C y 80% de humedad
- **Horneo:** Horno de piso de 240 °C durante 7 minutos
- **Enfriado:** Cuando la temperatura central sea de 36 °C, envasar en bolsa de plástico.

TIPS & TRICKS

Puravita Break agregará un contraste visual a su producto, así como sabor y textura extra.

Rosca puravita saludable

Preparado completo para la elaboración de **panes especiales 100% integrales**. Con auténtica harina alemana y una nueva tecnología de micronizado. Íntegramente integral. **Etiqueta limpia (Clean Label), harina 100% integral alemana, alto contenido en fibras, con masa madre inactiva de centeno integral y con todas las garantías de calidad que exige la ley.**



INGREDIENTES

Rosca puravita

Harina fuerte	500 g
Tegral Puravita	500 g
Agua	600 g
O-tentic Origin	40 g



PREPARACIÓN

Rosca puravita

- **Amasado:** Mezclar 10 minutos lento y 5 minutos rápido
- **Temperatura masa:** 24 °C
- **Fermentación en bloque:** 60 minutos a temperatura ambiente cubierto con plástico
- **Pesado:** Dividir trozos de masa de 350 g y darles forma redonda
- **Fermentación intermedia:** 20 minutos a temperatura ambiente cubierto con plástico
- **Formado:** Darle forma de dona, colocar sobre tapete para horno y reposar
- **Fermentación final:** Durante toda la noche a 8 °C y 80% de humedad
- **Decoración:** Espolvorea harina de trigo encima y cortar haciendo las formas deseadas
- **Horneo:** Horno de piso de 250 °C a 230 °C con el vapor al inicio durante 30 minutos con la compuerta abierta los últimos 4 minutos.

Cupcake multigrano sostenible

El nombre de cupcake significa literalmente pastel-taza.

Del origen / nombre hay dos versiones, la primera versión es que ese nombre se le dió en el siglo XIX porque se horneaban en tazas de barro individuales (taza es cup en inglés), la segunda versión de la procedencia del nombre es que se debe a la manera de calcular los ingredientes empleados en su elaboración que se miden por tazas.



INGREDIENTES

Cupcake Multigrano

Tegral WholeGrain	1000 g
Huevo	200 g
Aceite	200 g
Acti-egg	38 g
Agua	362 g

Crema para decoración

Ambiente frío

Frutas



PREPARACIÓN

Cupcake Multigrano

- Mezclar todo junto con paleta durante 1 minuto a baja velocidad, luego 4 minutos a media velocidad, colocar en moldes para muffin del tamaño deseado
- **Horneo:** 150 °C durante 20 - 30 minutos aproximadamente.

Crema para decoración

- Batir el **Ambiente** hasta obtener la consistencia deseada, colocar en manga pastelera con duya y decorar el cupcake, colocar frutas abrigantadas con **Miroir**.

Muffin sostenible

El origen del **muffin** se remonta al siglo XVIII, existiendo recetarios en Inglaterra que ya hablan de este producto. El nombre proviene de la palabra francesa moofin y este a su vez de "moofflet", que era una pan suave y pequeño que solía acompañarse de chocolate o diversas frutas.

El auge de este producto se vivió en el siglo XIX, cuando desembarcaron en E.E.U.U. Y empezaron a comercializarse en cafeterías y pastelerías.



INGREDIENTES

Muffin sostenible

Tegral Satin Vainilla	1000 g
Huevo	200 g
Aceite	300 g
Acti-egg	38 g
Agua	362 g



PREPARACIÓN

Muffin sostenible

- **Batido:** 1 minuto en lento usando paleta y 4 media velocidad
- **Temperatura batido:** 20 °C
- **Didivido y Pesaje:** Pesar acorde al molde a utilizar
- **Decoración:** Colocar chips de chocolate al gusto
- **Horneo:** 190 °C durante 15 - 18 minutos aproximadamente
- **Enfriado:** Cuando la temperatura central sea de 30 °C, envasar en bolsa de plástico.

Babka de manzana

Babka se desarrolló en las comunidades judías de Europa del Este a principios del siglo XIX.

La masa extra de Challah se enrollaba con mermelada de frutas o canela y se horneaba como una hogaza junto con la Challah.

Originalmente no se utilizaba chocolate, ya que no estaba disponible en general; La babka de chocolate fue probablemente un desarrollo estadounidense de astelerías.



INGREDIENTES

Babka de manzana

Easy pan suave	330 g
Harina fuerte	670g
Okedo roja	10 g
Agua	560 g
Fruifil manzana	100 g
Nuez de nogal	10 g
Pepitoria	10 g



PREPARACIÓN

Babka de manzana

- **Amasado:** 12 minutos media velocidad hasta desarrollar gluten al 100%
- **Temperatura masa:** 26 °C
- **Dividido y Pesaje:** Divida trozos de masa de 450 g, estire y coloque el relleno, luego arrollar. Cortar el rollo a la mitad luego trenzarlo y colocar en molde de magdalena
- **Fermentación final:** 1h 45 minutos a 28 °C y 80% de humedad
- **Decoración:** Pintar con **Sunset Glaze** y colocar semillas de decoración
- **Horneo:** 170 °C durante 30 minutos aproximadamente y 2 segundos de vapor.

Napoleón clásico

El **postre milhojas** es un dulce tradicional atribuido a la repostería francesa (Mille-feuille en francés). En España, es un pastel de forma rectangular, que contiene merengue o crema pastelera entre dos capas de hojaldre espolvoreado con azúcar glas.



INGREDIENTES

Hojaldre

Harina fuerte	500 g
Harina suave	500 g
Sal	20 g
Agua	600 g
Manteca	50 g
Puraslim	50 g
Mimetic (Empaste)	500 g

Crema pastelera

Leche líquida	1000 g
Azúcar	180 g
Cepete	100 g
Mimetic	60 g



PREPARACIÓN

Hojaldre

- **Amasado:** 5 minutos lento y 5 minutos rápido
- **Temperatura masa:** 18 °C
- **Enfriado:** Laminar la masa en forma de rectángulo hasta 6 mm y congelar durante 30 minutos. Preparar el **Mimetic** en forma de rectángulo del mismo ancho y la mitad del largo de la masa
- **Vueltas:** Cuando **Mimetic** y la masa tengan la misma consistencia, dar un doblez simple y otro doble (12 capas), congelar 5 minutos y colocar en el frigorífico.
- **Reposo:** 60 minutos en heladera cubierta con plástico
- **Laminación final:** Estirar hasta 5 mm y colocar en latas, perforar para evitar volumen en la pieza.
- **Horneo:** Temperatura entrada 180 °C durante 35 minutos.

Crema pastelera

- Hidratar el **Cepete** en la tercera parte de leche y reservar.
- En una olla colocar el resto de ingredientes y llevar a 80 °C, agregar el **Cepete** diluido y mezclar con un globo manual hasta que hierva
- Colocar en un recipiente y tapar con plástico, el plástico debe tocar la crema, dejar enfriar.

MONTAJE

3 placas de hojaldre ya horneadas. Colocar el relleno de crema pastelera intercalando con cada placa de hojaldre. Decorar con royal icing.

Napoleón saludable

El **postre milhojas** es un dulce tradicional atribuido a la repostería francesa (Mille-feuille en francés). En España, es un pastel de forma rectangular, que contiene merengue o crema pastelera entre dos capas de hojaldre espolvoreado con azúcar glas.



INGREDIENTES

Hojaldre

Harina fuerte	500 g
Harina suave	500 g
Sapore Softgrain	250 g
Sal	15 g
Agua	490 g
Manteca	50 g
Puraslim	50 g
Mimetic (Empaste)	500 g

Crema pastelera

Leche líquida	1000 g
Azúcar	180 g
Cepete	100 g
Mimetic	60 g
Fruifil piña	700 g
Ambiente batido	500 g



PREPARACIÓN

Hojaldre

- **Amasado:** 5 minutos lento y 5 minutos rápido
- **Temperatura masa:** 18 °C
- **Enfriado:** Laminar la masa en forma de rectángulo hasta 6 mm y congelar durante 30 minutos. Preparar el **Mimetic** en forma de rectángulo del mismo ancho y la mitad del largo de la masa
- **Vueltas:** Cuando **Mimetic** y la masa tengan la misma consistencia, dar un doblez simple y otro doble (12 capas), congelar 5 minutos y colocar en el frigorífico.
- **Reposo:** 60 minutos en heladera cubierta con plástico
- **Laminación final:** Estirar hasta 5 mm y colocar en latas, perforar para evitar volumen en la pieza.
- **Horneo:** Temperatura entrada 180 °C durante 35 minutos.

Crema pastelera

- Reservar el **Fruifil de piña** y **Ambiente**, que se usarán al final del proceso.
- Hidratar el **Cepete** con una parte de leche y reservar
- En una olla colocar el resto de ingredientes y llevar a 80 °C, agregar el **Cepete** diluido y mezclar con un globo manual hasta que hierva
- Colocar en un recipiente y tapar con plástico, el plástico debe tocar la crema, dejar enfriar
- Agregar el **Fruifil de piña** y luego el **Ambiente** batido, colocar en manga y utilizar.

MONTAJE

3 placas de hojaldre ya horneadas. Colocar el relleno de crema pastelera intercalando con cada placa de hojaldre. Decorar con **Ambiente** y frutas.

Red Velvet cake clásico

La historia se remonta a principios del siglo....

Se cree que el pastel **Red Velvet** fue creado en el hotel Waldorf-Astoria de Nueva York. Cuentan que un cliente al probarla pidió la receta y se la acabaron vendiendo, tras su enfado por el dinero que tuvo que pagar, acabó divulgando la receta y terminaría alcanzando popularidad.



INGREDIENTES

Pastel

Tegral Satin Red Velvet	1000 g
Huevo	350 g
Aceite	300 g
Agua	250 g

Relleno y cobertura

Delicheescake	500 g
Ambiante	700 g
Dulcerío	200 g

Borona Red Velvet para cubrir

- Secar en el horno algo de sobrante del pastel de Red Velvet
- Aplastar y tamizar bien fino para cubrir el arrollado



PREPARACIÓN

Pastel

- En un tazón con paleta, mezcle todos los ingredientes a velocidad media durante 4 minutos, hornear
- **Horneo:** 150 °C durante 40 minutos aproximadamente.

Relleno y cobertura

- Mezclar todos los ingredientes juntos hasta homogenizar y obtener una crema estable.

MONTAJE

Preparar el bizcocho. Continuar con los rellenos y aplicar sobre el pastel. Aplicar la borona sobre el pastel. Decorar al gusto con fruta fresca.

Red Velvet cake innovación

La historia se remonta a principios del siglo....

Se cree que el pastel **Red Velvet** fue creado en el hotel Waldorf-Astoria de Nueva York. Cuentan que un cliente al probarla pidió la receta y se la acabaron vendiendo, tras su enfado por el dinero que tuvo que pagar, acabó divulgando la receta y terminaría alcanzando popularidad.



INGREDIENTES

Pastel

Tegral Satin Red Velvet	1000 g
Huevo	350 g
Aceite	300 g
Agua	250 g

Relleno de queso

Delicheescake	250 g
Ambiente	250 g
Jugo limón	10 g

Relleno de frutos rojos

Fruiffil Fresa	500 g
Cherry troceada	350 g
Jugo limón	20 g

Borona Red Velvet para cubrir

- Secar en el horno algo de sobrante del pastel de Red Velvet
- Aplastar y tamizar bien fino para cubrir el arrollado



PREPARACIÓN

Pastel

- En un tazón con paleta, mezcle todos los ingredientes a velocidad media durante 5 minutos, formar planchas, hornear
- **Horneo:** 180 °C durante 12 minutos aproximadamente.

Relleno de queso

- Mezclar y rellenar las planchas con esta mezcla.

Relleno de frutos rojos

- Mezclar y rellenar como complemento sobre el pastel.

MONTAJE

Cortar el pastel en 3 partes. Preparar los rellenos y aplicar sobre el pastel. Cubrir la torta con **Ambiente**. Congelar. Aplicar la borona sobre el pastel. Decorar al gusto con fruta fresca.

Red Velvet cake creativo

La historia se remonta a principios del siglo....

Se cree que el pastel **Red Velvet** fue creado en el hotel Waldorf-Astoria de Nueva York. Cuentan que un cliente al probarla pidió la receta y se la acabaron vendiendo, tras su enfado por el dinero que tuvo que pagar, acabó divulgando la receta y terminaría alcanzando popularidad.



INGREDIENTES

Pastel

Tegral Satin Red Velvet	1000 g
Huevo	700 g
Aceite	50 g
Agua	25 g

Relleno yogurt

Yogurt	250 g
Ambiente	350 g
Ralladura de limón	2 g
Masa gelatina	50 g

Relleno de frutos rojos

Fruifil Fresa	500 g
Cherry troceada	350 g
Jugo limón	20 g

Borona Red Velvet para cubrir

- Secar en el horno algo de sobrante del pastel de Red Velvet
- Aplastar y tamizar bien fino para cubrir el arrollado



PREPARACIÓN

Pastel

- En un tazón con paleta, mezcle todos los ingredientes a velocidad media durante 4 minutos, hornear
- **Horneo:** 190 °C durante 5 minutos aproximadamente. Admisión vapor 5 segundos.

Relleno yogurt

- Mezclar y rellenar las planchas con esta mezcla.

Relleno de frutos rojos

- Mezclar y rellenar como complemento sobre el pastel.

MONTAJE

Preparar la plancha. Continuar con los rellenos y aplicar sobre el pastel. Arrollar y congelar. Cubrir la torta con **Ambiente**. Aplicar la borona sobre el pastel. Decorar al gusto con fruta fresca.

Red Velvet cake saludable

La historia se remonta a principios del siglo....

Se cree que el pastel **Red Velvet** fue creado en el hotel Waldorf-Astoria de Nueva York. Cuentan que un cliente al probarla pidió la receta y se la acabaron vendiendo, tras su enfado por el dinero que tuvo que pagar, acabó divulgando la receta y terminaría alcanzando popularidad.



INGREDIENTES

Pastel

Tegral Satin Red Velvet	800 g
Tegral WholeGrain cake	200 g
Huevo	350 g
Aceite	300 g
Agua	250 g
Sapore SoftGrain	150 g



PREPARACIÓN

Pastel

- En un tazón con paleta, mezcle todos los ingredientes a velocidad media durante 4 minutos, depositar en moldes de Cup Cake hornear
- **Horneo:** 160 °C durante 18 minutos aproximadamente.

Relleno de queso

- Cremar mantequilla hasta suavizarla. Adicionar **Delicheese Cake**, mezclar bien. Adicionar **Ambiante** y mezclar hasta lograr consistencia untable.
- Decorar las Cup Cake con esta mezcla.

Brazo gitano clásico

Denominado **brazo gitano** o **manga gitana**, tiene su origen legendario en un monje berciano que en el medievo recorrió el mundo y en un monasterio egipcio descubrió este postre y lo trajo a España (algunos aventuran su origen como brazo egipcio). Otra versión menos legendaria sobre su origen se refiere a los caldereros gitanos que, desde principios del XIX y primera mitad del siglo XX, recorrían las pastelerías de Barcelona vendiendo recipientes de cobre y otras chamarilerías y que eran 'recompensados' con recortes sobrantes de bizcocho que 'apoyaban sobre su brazo'



INGREDIENTES

Pastel

Tegral Chiffon	1000 g
Huevo	1100 g
Aceite	160 g
Agua	160 g

Relleno de piña

Fruifil piña	al gusto
--------------	----------

Azúcar glass para cubrir

- Colocar con ayuda de un colador, en forma de lluvia sobre el brazo ya enrollado.



PREPARACIÓN

Pastel

- En un tazón con globo, mezclar todos los ingredientes menos el aceite a velocidad media durante 7 minutos, bajar velocidad y agregar el aceite solo para incorporar. Colocar en bandeja y hornear.
- Horneo:** 190 °C durante 7 minutos aproximadamente.

Relleno de piña

- Colocar sobre el bizcocho, esparcir homogéneamente y enrollar.

Brazo gitano creativo

Denominado **brazo gitano** o **manga gitana**, tiene su origen legendario en un monje berciano que en el medievo recorrió el mundo y en un monasterio egipcio descubrió este postre y lo trajo a España (algunos aventuran su origen como brazo egipcio). Otra versión menos legendaria sobre su origen se refiere a los caldereros gitanos que, desde principios del XIX y primera mitad del siglo XX, recorrían las pastelerías de Barcelona vendiendo recipientes de cobre y otras chamarilerías y que eran 'recompensados' con recortes sobrantes de bizcocho que 'apoyaban sobre su brazo'



INGREDIENTES

Pastel

Tegral Chiffon	1000 g
Huevo	1000 g
Aceite	50 g
Agua	50 g

Chantilly chocolate blanco

Belcolade Blanco	300 g
Ambiente tibio	300 g
Ralladura de limón	3 g
Ambiente sin batir	700 g
Masa gelatina	40 g

Relleno de frutos rojos

Fruitfil Fresa	500 g
Cherry troceada	350 g
Jugo limón	20 g



PREPARACIÓN

Pastel

- Reservar aceite para incorporarlo al final. En un tazón con globo, mezclar todos los ingredientes a velocidad alta durante 7 minutos, hornear con suficiente vapor.
- Horneo:** 190 °C durante 7 minutos aproximadamente.

Chantilly chocolate blanco

- Calentar **Ambiente** a 60 °C con la ralladura de limón
- Mezclar con el **Belcolade Blanco** previamente fundido
- Adicionar masa gelatina fundida. Reservar en frío una noche
- Al día siguiente, batir hasta alcanzar textura mangleable.

Relleno de frutos rojos

- Mezclar y rellenar como complemento sobre el pastel.

MONTAJE

Disponer la plancha de Chiffon. Luego, colocar el relleno de fresa y cerezas, seguidamente el Chantilly de Chocolate. Cuando el relleno se encuentre estable, cortar en trozos de 6 cms de ancho a lo ancho de la bandeja. Colocar un aro pequeño, y sobre este empezar a arrollar las planchas. Reservar en frío. Decorar al gusto

Brazo gitano de chocolate sostenible

Denominado **brazo gitano** o **manga gitana**, tiene su origen legendario en un monje berciano que en el medievo recorrió el mundo y en un monasterio egipcio descubrió este postre y lo trajo a España (algunos aventuran su origen como brazo egipcio). Otra versión menos legendaria sobre su origen se refiere a los caldereros gitanos que, desde principios del XIX y primera mitad del siglo XX, recorrían las pastelerías de Barcelona vendiendo recipientes de cobre y otras chamarilerías y que eran 'recompensados' con recortes sobrantes de bizcocho que 'apoyaban sobre su brazo'



INGREDIENTES

Pastel

Tegral Satin Layer Cake Chocolate	1000 g
Huevo	700 g
Aceite	50 g
Agua	25 g

Chantilly Chocolate cacao Trace

Belcolade Leche	300 g
Crema láctea	300 g
Ralladura de naranja	3 g
Ambiente sin batir	700 g
Masa gelatina	45 g

Relleno de frutos rojos

Fruitfil Fresa	500 g
Mora troceada	250 g
Jugo limón	20 g
Nueces troceada	50 g



PREPARACIÓN

Pastel

- En un tazón con paleta, mezclar todos los ingredientes a velocidad media durante 4 minutos, hornear
- Horneo:** 190 °C durante 5 minutos aproximadamente. Admisión vapor 5 segundos.

Chantilly Chocolate Cacao Trace

- Calentar crema láctea a 60 °C con la ralladura de naranja
- Mezclar con el **Belcolade Leche** previamente fundido
- Adicionar masa gelatina fundida. Reservar en frío una noche
- Al día siguiente, batir hasta alcanzar textura mangleable.

Relleno de frutos rojos

- Mezclar y rellenar como complemento sobre el pastel.

MONTAJE

Disponer la plancha de **Tegral Satin Layer Cake Chocolate**. Luego, colocar el relleno de fresa y moras, seguidamente el Chantilly de Chocolate. Cuando el relleno se encuentre estable, arrollar. Reservar en frío. Decorar al gusto.

Brazo gitano multigrano saludable

Denominado **brazo gitano** o **manga gitana**, tiene su origen legendario en un monje berciano que en el medievo recorrió el mundo y en un monasterio egipcio descubrió este postre y lo trajo a España (algunos aventuran su origen como brazo egipcio). Otra versión menos legendaria sobre su origen se refiere a los caldereros gitanos que, desde principios del XIX y primera mitad del siglo XX, recorrían las pastelerías de Barcelona vendiendo recipientes de cobre y otras chamarilerías y que eran 'recompensados' con recortes sobrantes de bizcocho que 'apoyaban sobre su brazo'



INGREDIENTES

Pastel

Tegral Chiffon	700 g
Tegral Wholegrain	300 g
Huevo	1000 g
Mimetic fundido	100 g

Relleno de piña

Fruiffil piña	200 g
Almendras picadas	10 g
Pasas rubias	20 g



PREPARACIÓN

Pastel

- Reservar aceite para incorporarlo al final. En un tazón con globo, mezclar todos los ingredientes a velocidad alta durante 7 minutos, hornear con suficiente vapor.
- Horneo:** 190 °C durante 7 minutos aproximadamente.

Relleno de piña

- Mezclar todo junto y colocar sobre el bizcocho, esparcir homogéneamente y arrollar.



Síganos en: Puratos Centroamérica   

www.puratos.co.cr

Servicio al cliente T +506 2573 7511 ó  +506 8595-2895