

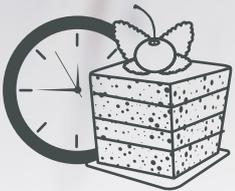


*Descubre las recetas*  
de nuestros expertos





# MOMENTOS DE *Celebración*



## ON THE GO

Snacks • Tiempo de café



## CELEBRACIÓN

Cumpleaños • Aniversarios



## MERIENDA

Breaks • Hora del té



## ON THE GO

Snacks • Tiempo de café



**RE-**  
RE-INVENTAMOS  
LA PASTERÍA



# Strawberry Lemon

Juan José Navarro  
Asesor Técnico • Honduras



## Ingredientes:

### TORTA

Tegral Angel Food Cake mix.....	1000 g
Agua.....	570 g

### RELLENO

Topfil Strawberry.....	100 g
Jugo de limón.....	15 g
Fresas.....	100 g
Ralladura de limón.....	1 pc
Moras.....	100 g

### DECORACION

Chantypak.....	80 g
Lámina plata	
Reñeno	

## Preparación:

- Colocar todos los ingredientes en el tazón de la batidora e incorporar con el globo por un minuto a velocidad baja
- Aumentar velocidad a media y batir durante 4 minutos
- Colocar mezcla en el tazón y llevar a hornear durante 30 minutos en un horno precalentado a 175 °C
- En un recipiente colocar las fresas y moras picadas y mezclar con el jugo de limón y ralladura
- Deje maserar durante 30 minutos, de esta manera sueltan sus jugos
- Incorporar Topfil Strawberry y mezclar bien
- Sobre la torta de Tegral Angel Food Cake mix, colocar 20 gramos de crema Chantypak montada, colocar el relleno sobre estos mismos y decorar con la lámina de plata





# Roll Sensación

David Vega  
Asesor Técnico • Perú



## Ingredientes:

### TEGRAL CHIFÓN

Tegral Chifón .....	500 g
Semilla chia .....	25 g
Huevos .....	440 g
Agua.....	80 g
Aceite .....	80 ml

### CREMA DE FRESA

Colfild Fresa.....	100 g
CPT.....	100 g

### CREMA DE VAINILLA

Passionata batida .....	200 g
CPT.....	200 g

### MERENGUE FLAMEADO

Merengue en polvo .....	300 g
Agua.....	150 g

## Tips:

- Colocar la plancha de pionono sobre un papel
- Aplicar con una espátula una capa de crema de fresa y crema de vainilla, enrollar
- Con una manga y boquilla risada aplicar merengue al contorno del pionono
- Flambear con una pistola de calor y decorar con frutas o chocolate.

## Preparación:

- Batir Tegral Chifón, huevos y agua durante 1 minuto a velocidad lenta y 7 minutos en velocidad rápida
- Adicionar el aceite y seguir batiendo durante 2 minutos más a velocidad media
- Mezclar la chia en la masa directamente
- Verter esta preparación en una plancha con papel de manteca
- Hornear a 200 °C durante 6 minutos
- Mezclar y aplicar directamente como relleno
- Mezclar y aplicar directamente como segundo relleno
- Batir hasta tomar el punto deseado
- Aplicar con una manga y boquilla risada





# S'Mores

Alexander Sánchez  
Asesor Técnico • Costa Rica



## Ingredientes:

### CREAM CAKE

Tegral Satin Creme Cake .....	500 g
Agua .....	125 g
Huevo .....	175 g
Aceite .....	150 g
Canela en polvo .....	5 g

### BATIDO SATIN CREME CAKE

Batido Satin Creme Cake .....	100 g
Canela polvo .....	1 g

### RELLENO / INCLUSIÓN

Galleta con sabor a coco troceada  
Belcolade Real Sticks  
Marshmallows

### MERENGUE FLAMEADO

Merengue en polvo.....	300 g
Agua .....	150 g

## Preparación:

- Colocar en un tazón y con la ayuda de una paleta todos los ingredientes menos la canela, durante 1 minuto en lento y 4 minutos en velocidad media
- Tomar de esta cantidad de batido 100 gramos y agregarle canela en polvo
- Depositar en un molde cuadrado previamente engrasado con Puralix, luego poner la mezcla de canela y hacer un efecto de remolino
- Continuar agregándole galleta troceada, marshmallows y Belcolade Real Stick, llevar al horno
- Hornear a 150 °C durante 32 minutos aproximadamente
- Solo mezclar, reservar
- Colocar en el batido justo antes ingresar al horno





# Mini porción de Piña

Antonio Anisio  
Asesor Técnico • Brasil



## Ingredientes:

### PASTA SABLÉ

Harina .....	250 g
Mantequilla .....	150 g
Azúcar .....	100 g
Huevos .....	30 g

### MOUSSE PIÑA

Crema pastelera .....	200 g
Chantypak .....	200 g
Piña picada .....	200 g
Licor malibú .....	30 g
Gelatina sin sabor .....	5 g
Agua .....	25 g

### GLASSE DE COCO

Leche de coco .....	75 g
Glucosa .....	125 g
Belcolade blanco .....	250 g
Harmony Cold neutro .....	250 g
Gelatina sin sabor .....	12 g
Agua .....	60 g
Coco quemado .....	20 g

### RELLENO

Dulce de leche .....	200 g
----------------------	-------

### SATIN MOIST CAKE YELLOW:

Satin Moist Cake yellow .....	200 g
Huevos .....	80 g
Agua .....	80 g
Aceite .....	40 g

## Tips:

- Aplicar el dulce de leche sobre las piezas previamente cortadas de Satin Moist
- Colocar la preparación de mousse en moldes de silicona
- Al mismo tiempo, poner los bizcochuelos rellenos de dulce de leche, llevarlo al congelador
- Una vez congelado, se cubren con la preparación de Harmony fundida a 35 °C, decorar al gusto.

## Preparación:

- En el tazón de la batidora, mezclar mantequilla, azúcar y harina, por 1 minuto con la paleta, hasta lograr textura arenosa, luego agregar huevos y continuar mezclando hasta integrar ingredientes
- Con ayuda de un rodillo, laminar la masa y colocar en un molde cuadrado de 20 x 20 cm
- Hornear a 180 °C durante 18 minutos aproximadamente
- Mezclar la crema pastelera con la piña previamente picada
- Adicionaremos gelatina hidratada
- Por último, Chantypak semi montado en forma envolvente, mezclar y reservar
- Calentar la leche de coco con la glucosa, colocar sobre el Belcolade blanco, añadir la gelatina fundida y el coco quemado
- Finalmente, agregar Harmony Cold
- Colocar en el batido justo antes ingresar al horno
- Mezclar todos los ingredientes en una batidora (usando la paleta), en velocidad lenta durante aproximadamente 1 minuto, luego 4 minutos a velocidad media hasta obtener una textura suave
- Extienda el batido en bandeja plana y llevar al horno 180 °C / Convección 150 °C durante aproximadamente 20 minutos



# Minicakes de Peras

Sofía Bruno

Asesor Técnico • Argentina



## Ingredientes:

### BASE

Tegral Allegro.....	1000 g
Manteca.....	500 g
Huevos.....	500 g

### RELLENO DE ALMENDRAS

Azúcar.....	150 g
Huevos.....	180 g
Manteca.....	150 g
Harina de almendras.....	150 g
Almidón de maíz.....	45 g
Ron o Coñac.....	45 g

### TOPPING DE PERAS

Peras.....	1500 g
Azúcar impalpable.....	200 g

## Tips:

- En un molde de tarteleta previamente enharinado y enmantecado, colocar 100 gramos de la preparación base • Luego disponer 50 gramos del relleno de almendras en forma circular del centro hacia afuera • Acomodar las peras • Espolvorear con azúcar impalpable • Cocinar a 180 °C durante 15 a 20 minutos, dependiendo del horno.

## Preparación:

- Colocar en el tazón de la batidora la manteca o mantequilla, con ayuda de la lira aflojar hasta que este pomada, incorporar los huevos, batir 30 segundos más
- Incorporar Tegral Allegro y batir a velocidad media durante 2 minutos
- Disponer en una manga pastelera con pico liso
- Colocar en el tazón de la batidora la manteca o mantequilla junto con el azúcar y batir con lira hasta que la preparación se blanquee
- Incorporar la harina de almendras, almidón de maíz, los huevos y por último el ron
- Disponer en una manga pastelera con pico liso
- Lavar las peras, retirarles el centro y cortar a la mitad. Filetearlas





# Biscuit Red Velvet

Adrián Muñoz  
Asesor Técnico • Chile



## Ingredientes:

### BISCUIT SOFT

Tegral Bizcocho .....	500 g
Huevos .....	300 g
Agua .....	100 g

### BISCUIT RED VELVET

Red Velvet .....	500 g
Huevos .....	300 g
Agua .....	100 g
Colorante rojo .....	5 g

### RELLENO / INCLUSIÓN

Chantypak .....	500 g
Cremfil Limón .....	250 g

### REMOJO / INCLUSIÓN

Remojo de Torta .....	500 g
Cremfil Limón .....	250 g

## Tips:

- Para un mejor corte, ideal congelar las piezas.

## Preparación:

- Batir todos los ingredientes durante 1 minuto a velocidad baja
- Batir 10 minutos en velocidad alta
- Esparcir sobre una bandeja con Sylpak
- Cocción 200 °C durante 10 a 12 minutos aproximadamente
- Batir en seco Tegral Bizcocho y colorante por 1 minuto en velocidad baja
- Agregar huevos y agua, batir durante 10 minutos
- Esparcir sobre en bandeja con Sylpak
- Cocción 200 °C durante 10 a 12 minutos aproximadamente
- Batir Chantypak semi batida
- Mezclar con Cremfil Limón
- Aplicar
- Mezclar ambos ingredientes y aplicar directo
- Cortar los bizcochos en tiras de la mismas medidas
- Intercalar cada bizcocho
- Remojar
- Colocar capa de Crema Limón
- Colocar las tiras de bizcochos intercaladas
- Remojar
- Colocar capa de Crema Limón
- Llevar al frío
- Decorar con el mismo bizcocho Red Velvet molido





# CUPCAKE JAR

*Violeta Sandoval*  
Asesor Técnico • México



## Ingredientes:

### CAKE

Easy pastel Tres leches.....	1000 g
Huevos .....	500 g
Agua .....	300 g

### RELLENO

Fruitfil fresa.....	500 g
Dulcerio .....	500 g
Crema Ambiente .....	300 g

## Preparación:

- Pesar los ingredientes
- En el tazón de batidora colocar huevo, agua y Easy pastel Tres leches
- Con aditamento de globo, batir durante 1 minuto a velocidad baja y 7 minutos a velocidad media
- Verter batido en moldes para cupcake, hornear a 160 °C durante 15 minutos aproximadamente
- Enfriar los cupcakes
- Sumergir el cupcake en Dulcerio
- Colocar dentro de un vaso, depositar 20 gramos de Fruitfil fresa
- Decorar como se muestra en la imagen





# Mini pastel de Frutas

José Enciso

Asesor Técnico • Colombia



## Ingredientes:

### BASE TEGRAL CASTELLA

Tegral Castella .....	380 g
Huevos .....	460 g
Aceite .....	70 g
Mixto .....	30 g
Miel líquida .....	60 g

### RELLENO CREMA DE QUESO

Chantypak .....	250 g
Queso crema .....	120 g

## Tips:

• Corte la torta en cuatro partes iguales • Rellene la primera capa con la crema de queso • Adicionar higos cortados en trozos pequeños y repita el proceso con las demás capas • Divida en porciones de de 8 cm de ancho x 8 cm de largo • Cubra cada torta con crema Ambiente • Pinte la crema con ayuda de un aerógrafo • Pinte la crema semibatida con colorante fucsia y realice chorriado en una parte de la superficie y laterales • Coloque algunas grageas de colores • Decore con frutas frescas y termine con Mirroir Neutro.

## Preparación:

- Mezclar en la batidora Tegral Castella, huevos y miel durante 1 minuto a velocidad baja
- Mezclar a segunda velocidad durante 5 minutos
- Incorporar el aceite a velocidad baja durante 1 minuto
- Llevar a una bandeja para horneado previamente engrasada y empapelada
- Hornear a 180 °C durante 12 minutos
- Reservar para montaje
- Batir la crema Chantypak a velocidad media hasta medio punto
- Suavizar el queso crema con la ayuda de una espátula
- Adicionar a la crema semibatida





# CELEBRACIÓN

Cumpleaños • Aniversarios



**RE-**  
RE-INVENTAMOS  
LA PASTELERÍA



# Black Forest

Juan José Navarro  
Asesor Técnico • Honduras



## Ingredientes

### CAKE

Tegral Angel Food Cake mix .....	1000 g
Agua .....	570 g

### VIRUTAS CHOCOLATE

Carat Coverlux Dark .....	250 g
---------------------------	-------

### DECORACIÓN

Topfil Plus Whole cherry .....	200 g
Chantypak .....	100 g
Cerezas .....	4 pc

## Tips:

- Colocar en una base de preferencia la torta de Tegral Angel Food Cake mix
- Colocar el relleno de Topfil Plus Whole cherry para cubrir la parte superior de la torta, seguido de la crema vegetal Chantypak
- Colocar las virutas previamente realizadas y decorar de manera que parezca tronco, colocar cerezas y terminar con azúcar glass.

## Preparación:

- En el tazón de la batidora, incorporar el Tegral Angel food Cake mix y agua, mezclar con el globo durante 1 minuto a velocidad baja
- Incrementar a velocidad media y batir durante 4 minutos
- Colocar en un molde de magdalena y hornear a 175 °C durante 30 minutos
- Retirar y dejar enfriar
- En un tazón, fundir el chocolate Carat hasta obtener una fluidez deseada, esparcir sobre una mesa hasta dejar un grosor de preferencia, dejar solidificar y crear virutas
- Utilizar directo





# Roulade du Mamá

David Vega  
Asesor Técnico • Perú



## Ingredientes:

### PLANCHA PIONONO

Tegral Chifón .....	500 g
Huevos .....	440 g
Agua .....	80 g
Aceite .....	80 ml

### RELLENO DE CEREZA

Topfil Cereza .....	500 g
Zumo de limón .....	2 u

### CREMA SORPRESA

Passionata .....	375 g
Belcolade Blanco .....	125 g
Cremivyt 4x4 .....	150 g
Passionata batida .....	150 g

## Tips:

• Colocar la plancha de pionono sobre un papel • Aplicar con una espátula una capa de crema de cereza y sobre esta la crema sorpresa • Cortar la plancha en 4 tiras • Enrollar cada tira, cubrir con crema batida y formar una rosa • Llevar al frío • Aplicar manteca de cacao color rojo.

## Preparación:

- Batir Tegral Chifón, huevos y agua durante 1 minuto a velocidad lenta, y 7 minutos en velocidad rápida
- Adicionar el aceite y seguir batiendo durante 2 minutos a velocidad media
- Verter esta preparación en una plancha con papel encerado
- Hornear a 200 °C durante 6 minutos
- Mezclar todos los ingredientes y reservar hasta su aplicación
- Calentar Passionata y agregar Belcolade Blanco, mezclar hasta que no queden grumos
- Adicionar la crema pastelera y mezclar
- Sobre estos verter Passionata batida y mezclar, reservar hasta su aplicación





# Piña Colada a mi manera

Alexander Sánchez  
Asesor Técnico • Costa Rica



## Ingredientes:

### CREAM CAKE

Tegral Satin Creme Cake .....	500 g
Agua .....	125 g
Huevo .....	175 g
Aceite .....	150 g
Coco rallado .....	25 g

### INCLUSIÓN

Piña fresca troceada  
Cereza

### ABRILLANTADO

Harmony Brillo .....	500 g
Agua .....	200 g
Ron .....	50 g

## Preparación:

- Colocar en un tazón, y con la ayuda de una paleta batir todos los ingredientes durante 1 minuto en lento y 4 minutos en velocidad media
- Hornear a 170 °C durante 22 minutos aproximadamente
- Colocar en el molde de semi esfera justo antes de ingresar al horno, diseñar al gusto
- Hervir Harmony y agua, cuando está tibio adicionar ron, pintar el bizcocho y servir





# Caramel Dessert

Antonio Anisio  
Asesor Técnico • Brasil



## Ingredientes:

### PASTA SABLÉ

Harina .....	250 g
Mantequilla .....	150 g
Azúcar .....	100 g
Huevos .....	30 g

### CHOCOLATE CARAMELIZADO

Belcolade Blanco .....	200 g
Dulcerio .....	30 g

### FLAN DE CARAMELO

Dulcerio .....	1000 g
Dulce de leche .....	300 g
Gelatina sin sabor .....	16 g
Agua .....	80 g

### RELLENO Y COBERTURA

Dulce de leche .....	80 g
Harmony caramelo .....	80 g

### CHANTILLY DULCE DE LECHE:

Chantypak .....	1000 g
Relleno gourmet dulce de leche .....	300 g

### SATIN MOIST CAKE YELLOW

Satin Moist Cake yellow .....	200 g
Huevos .....	80 g
Agua .....	80 g
Oleo .....	40 g
Relleno Gourmet dulce de leche .....	60 g

## Tips:

• Colocar Belcolade caramelizado sobre la pasta Sable • Aplicar relleno dulce de leche sobre la plancha de Moist • Luego, colocar el Flan de caramelo, en seguida el bizcochuelo y por último la pasta sable, congelar • Cubrir con Harmony Caramelo y decorar con Chantilly dulce de leche.

## Preparación:

- En una batidora, mezclar mantequilla, azúcar y harina, durante 1 minuto con la paleta, hasta lograr textura arenosa, luego agregar huevos y continuar mezclando hasta integrar ingredientes
- Con ayuda de un rodillo, laminar la masa y colocar en un molde cuadrado de 20 x 20 cm
- Hornear a 180 °C durante 18 minutos aproximadamente
- En una olla, cocinar el Belcolade Blanco a fuego lento hasta caramelizar
- Adicionar Dulcerio, mezclar y terminar de homogenizar
- Mezclar el almíbar de Dulcerio con el dulce de leche, hasta que quede homogéneo
- Finalmente, agregar la gelatina previamente hidratada, mezclar y reservar
- Mezclar ambos ingredientes
- En una batidora, mezclar Chantypak y dulce de leche hasta lograr textura cremosa
- Mezcle todos los ingredientes en una batidora (usando la paleta), a velocidad lenta durante aproximadamente 1 minuto
- Luego batir a media velocidad durante 4 minutos hasta obtener una textura suave
- Extender el batido sobre una bandeja previamente engrasada y colóquela en un horno de piso
- Hornear a 180 °C / Convección a 150 °C durante 20 minutos aproximadamente



# Budín Navideño

*Sofía Bruno*

Asesor Técnico • Argentina



## Ingredientes:

### BUDÍN

Tegral Allegro .....	1000 g
Manteca .....	500 g
Huevos .....	500 g
Manzanas Gran Smith .....	300 g
Cerezas .....	200 g
Ralladura de limón .....	10 g
Canela en polvo .....	20 g
Jengibre en polvo .....	5 g

### GLASEADO

Ovablanca .....	500 g
Agua .....	150 g
Cerezas .....	300 g

## Preparación:

- Colocar en el tazón de la batidora la manteca o mantequilla junto a las especias, con ayuda de la espátula aflojar hasta que este cremosa, incorporar los huevos, batir 30 segundos más
- Incorporar Tegral Allegro y batir a velocidad media durante 2 minutos
- Agregar las manzanas y las cerezas cortadas en cubos pequeños y mezclar hasta que quede dispersa uniformemente
- Colocar en el molde de savarin previamente engrasado y enharinado
- Hornear a 170 °C durante 45 minutos, o hasta pinchar con un palillo y que salga seco
- Dejar enfriar antes de decorar
- En el tazón de la batidora colocar Ovablanca y el agua, batir hasta que la preparación se torne blanca, no debe montar como merengue
- Decorar con cerezas





# Deli Selva Negra

Adrián Muñoz  
Asesor Técnico • Chile



## Ingredientes:

### BISCUIT MANTEQUILLA

Tegral Bizcocho .....	500 g
Huevos .....	250 g
Yemas .....	250 g

### RELLENO

Chantypak .....	300 g
Deli Cheesecake .....	250 g
Gelatina sin sabor .....	5 g
Agua .....	25 g

## Preparación:

- Batir todos los ingredientes durante 1 minuto en velocidad baja
- Batir 10 minutos en velocidad alta
- Esparcir sobre en bandeja con Sylpak
- Cocción 200 °C durante 10 a 12 minutos aproximadamente
- Batir Chantypak
- Agregar Deli Cheesecake y mezclar
- Agregar gelatina y agua disuelto y mezclar
- Aplicar
- Usar molde con acetato y Alusa film
- Rellenar en forma invertida
- Cortar una tira de biscuit chocolate y colocar dentro del molde
- Colocar una capa de crema Deli Cheesecake
- Aplicar virutas de Belcolade
- Colocar capa de mermelada fresa ácida
- Aplicar capa de biscuit chocolate molido
- Colocar capa de crema Deli Cheesecake
- Colocar capa de mermelada fresa ácida
- Aplicar capa de biscuit chocolate
- Congelar
- Decorar con crema Passionata batida usando boquilla rizada
- Antes hacer virutas de chocolate con Belcolade Bitter
- Porcionar y decorar con guindas

## Tips:

- Para un mejor corte, ideal congelar las piezas.





# Pastel de cajeta

Violeta Sandoval  
Asesor Técnico • México



## Ingredientes:

### CAKE

Easy Tres Leches.....	1000 g
Huevos .....	500 g
Agua .....	300 g

### INCLUSIÓN

Avellana tostada.....	250 g
Belcolade leche .....	50 g

### RELLENO

Cremfil cajeta .....	300 g
Dulcerío .....	500 g
Crema Ambiente .....	400 g

### ESPEJO DE CAJETA

Cremfil cajeta .....	100 g
Harmony cold neutro .....	100 g
Agua .....	20 g

## Preparación:

- Pesar los ingredientes
- En el tazón de la batidora colocar huevo, agua y Easy Tres Leches
- Con aditamento de globo batir durante 1 minuto a velocidad baja y 7 minutos a velocidad media
- Verter en molde para cake hornear a 160 °C durante 40 minutos
- Triturar la avellana
- Temperar chocolate de leche
- Mezclar chocolate y avellana
- Depositar en un aro con 5 mm de grosor, desmoldar y reservar
- Mezclar Cremfil cajeta , y crema Ambiente semimontada
- Porcionar el pastel en tres partes
- Humedecer la primer capa con Dulcerío, colocar un poco de crema de cajeta y el crocante de avellana
- Cubrir el pastel y decorar con Espejo de cajeta
- Mezclar todos los ingredientes hasta homogenizar





# SoftCake de chocolate

José Enciso

Asesor Técnico • Colombia



## Ingredientes:

### BASE TEGRAL CASTELLA

Tegral Castella .....	380 g
Cocoa .....	19 g
Huevos .....	460 g
Aceite .....	70 g
Mixo .....	30 g
Carat Decorcrem .....	11.4 g
Miel líquida .....	60 g

### RELLENO Y DECORACION

Carat Trufex .....	250 g
Carat Decorcrem .....	150 g

## Preparación:

- Mezclar en la batidora Tegral Castella, cocoa, huevos y miel durante 1 minuto a velocidad baja
- Mezclar a segunda velocidad durante 4 minutos
- Incorporar el aceite y el Carat Decorcrem a velocidad baja durante 1 minuto
- Lleva 200 gramos de batido a un molde previamente engrasado
- Hornear a 160 °C durante 35 minutos
- Reservar para montaje
- Corte la torta en tres partes
- Rellene la primera capa con Carat Trufex
- Repita el proceso con las demás capas
- Bañar la torta por completo con Carat Decrocrem
- Decore con frutos secos y lascas de chocolate





# MERIENDA

Breaks • Hora del té



RE-INVENTAMOS  
LA PASTELERÍA

The logo consists of the letters 'RE' in a large, bold, white, sans-serif font. The 'R' and 'E' are connected. To the right of the 'E' is a horizontal line.



# Lemon Curd Cake

Juan José Navarro  
Asesor Técnico • Honduras



## Ingredientes

### CAKE

Tegral Angel Cake mix .....	1000 g
Agua .....	570 g

### RELLENO

Cremfil Bavaria .....	250 g
Limon siciliano .....	50 g

### DECORACION

Chantypak .....	200 g
Ralladura de limón .....	1 pc

## Tips:

- Colocar en una base la torta de Puratos Tegral Angel mix, esparcir el relleno de bavaria con limón por toda la superficie de la torta y colocar el Chantypak montado, repetir con la otra torta y terminar con la ralladura de limón.

## Preparación:

- En el tazón de la batidora, incorporar el Tegral Angel Cake mix y agua, mezclar con el globo durante 1 minuto a velocidad baja
- Incrementar a velocidad media y batir durante 4 minutos
- Colocar en un molde de magdalena y hornear a 175 °C durante 30 minutos
- Retirar y dejar enfriar
- En un tazón, mezclar el Cremfil bavaria con el jugo de limón hasta que esté bien incorporado
- Reservar hasta momento de uso
- Utilizar directo





# Tutti Frutty

David Vega  
Asesor Técnico • Perú



## Ingredientes:

### PLANCHA DE AGUAYMANTO

Tegral Chifón .....	500 g
Huevos .....	440 g
Agua .....	80 g
Aceite .....	80 ml
Aguaymanto confitado .....	200 g

### CÓCTEL DE FRUTA

Passionata .....	250 g
Belcolade Blanco .....	410 g
Passionata semibatida .....	375 g

## Tips:

- Dividir la plancha de Chifón en 2 partes, disponer de un molde de 30 x 40 cm
- Colocar una parte de la mousse de chocolate y agregar de manera dispersa la mitad del cóctel de fruta
- Colocar sobre esta la otra mitad de la plancha y repetir el proceso
- Llevar al congelador
- Aplicar manteca de cacao coloreada, dividir y decorar con lajas de chocolate y rosas de masa fondant.

## Preparación:

- Batir Tegral Chifón, huevos y agua durante 1 minuto a velocidad lenta, y 7 minutos en velocidad rápida
- Adicionar el aceite y seguir batiendo durante 2 minutos más a velocidad media
- Verter esta preparación en una plancha con papel encerado
- Esparcir aguaymanto confitado en la superficie
- Hornear a 200 °C durante 6 minutos
- Preparar una ganache con Belcolade Blanco y Passionata, dejar enfriar a 28 °C
- Adicionar sobre esta Passionata semibatida en 2 partes, mezclar con una espátula de goma en forma envolvente





# Muffins de Chocolate Caramelo & Nueces

Alexander Sánchez  
Asesor Técnico • Costa Rica



## Ingredientes:

### CAKE

Tegral Satin Chocolate Cake .....	500 g
Agua .....	125 g
Huevo .....	175 g
Aceite .....	150 g
Nuez troceada .....	100 g

### RELLENO / INCLUSIÓN

Caramelo confitado  
Nueces

## Preparación:

- Colocar en un tazón, y con la ayuda de una paleta batir todos los ingredientes durante 1 minuto en lento, y 4 minutos en velocidad media
- Transcurrido el tiempo, se debe agregar los confites de caramelo y las nueces, incorporar bien
- Depositar en molde de muffin, hornear
- Hornear a 190 °C durante 22 minutos aproximadamente
- Colocar en el batido, mezclar y depositar en el molde de su agrado





# Coffee Delicious

Antonio Anisio  
Asesor Técnico • Brasil



## Ingredientes:

### PASTA SABLÉ

Harina .....	250 g
Mantequilla .....	150 g
Azúcar .....	100 g
Huevos .....	30 g

### CAKE

Satin Moist cake .....	500 g
Huevos .....	200 g
Agua .....	200 g
Aceite .....	100 g

### GANACHE

Chocolanté Belcolade Selección .....	300 g
Chantypak .....	300 g
Mantequilla .....	60 g

### MOUSSE DE CAFÉ

Chantypak .....	200 g
Belcolade 55% .....	200 g
Chantypak semi batido.....	200 g
Gelatina sin sabor.....	12 g
Agua .....	60 g
Café soluble .....	12 g

### DECORACIÓN

Carat Decorcrem Amargo .....	200 g
------------------------------	-------

## Preparación:

- En una batidora, mezclar mantequilla, azúcar y harina, durante 1 minuto con la paleta, hasta lograr textura arenosa, luego agregar huevos y continuar mezclando hasta integrar todos los ingredientes
- Con ayuda de un rodillo, laminar la masa y colocar en un molde cuadrado de 20 x 20 cm
- Hornear a 180 °C durante 18 minutos aproximadamente
- Mezclar todos los ingredientes en una batidora (usando la paleta), a velocidad lenta durante aproximadamente 1 minuto, raspar tazón y continuar batiendo a velocidad media por espacio de 4 minutos hasta obtener una textura suave
- Colocar el batido en bandeja plana y llevar al horno
- Hornear a 180 °C /Convección 150 °C durante 10 minutos aproximadamente
- En una olla, calentar Chantypak hervir, agregar sobre el Belcolade, mezclar hasta que el chocolate esté completamente derretido
- Finalmente agregar la mantequilla a 36 °C
- Reservar
- Calentar Chantypak junto con el café soluble al punto de ebullición, agregar sobre el Belcolade, mezclar hasta fundir
- Luego, adicionar la gelatina previamente hidratada
- Finalmente el Chantypak semi batido

## Tips:

- Aplicar parte de la ganache sobre la pasta sablé, luego una capa de bizcochuelo, continuar con otra parte de ganache, luego bizcochuelo y terminar con la mousse
- Llevar a la refrigeradora durante aproximadamente 2 horas
- Aplicar Decorcrem y cortar al tamaño deseado.





# Barritas Florales

Sofía Bruno

Asesor Técnico • Argentina



## Ingredientes:

### GRANOLA

Coco Rallado .....	130 g
Miel .....	70 g
Almendras .....	35 g
Nueces .....	35 g
Aceite de girasol .....	25 g
Canela .....	2 g
Jugo de Naranja .....	15 g
Pasas de uva .....	35 g
Arándanos .....	35 g

### BIZCOCHO

Tegral Allegro .....	1000 g
Manteca .....	500 g
Huevos .....	500 g
Granola .....	380 g

### TOPPING

Dulce de leche .....	1500 g
----------------------	--------

### GREEN APPLE GLAZE

Carat Coverlux Blanco .....	1500 g
Flores Comestibles .....	50 g

## Tips:

- El dulce de leche puede ser reemplazado por manjar, arequipe, dulce de cajeta o Cream Caramel, dependiendo el país.

## Preparación:

- Mezclar todos los ingredientes, excepto pasas de uva y arándanos, hasta que queden bien mezclados con la miel y el jugo de naranja
- Colocar en una placa de horno y cocinar a 160 °C durante 30 minutos, ir moviéndolo para que la cocción sea pareja. Debe quedar una textura crocante
- Una vez que logramos la textura deseada, agregar los ingredientes restantes, mezclar y dejar enfriar
- Colocar en el tazón de la batidora la manteca o mantequilla, con ayuda de la lira aflojar hasta que este pomada, incorporar los huevos, batir 30 segundos más
- Incorporar Tegral Allegro y batir a velocidad media durante 2 minutos
- Agregar la granola y mezclar hasta que quede dispersa uniformemente
- Colocar en una bandeja de horno de 40 x 60, llevar a cocción a 180 °C durante 15 minutos o hasta introducir un palillo y que salga seco
- Dejar enfriar a temperatura ambiente
- Colocar el dulce de leche en una manga pastelera con pico liso plano de 3 cm
- Cortar el bizcocho en rectángulos de 10 x 3 cm
- En cada uno, manguear a lo largo una fina capa de dulce de leche
- Dejar secar 1 hora a temperatura ambiente para un mejor bañado
- Otra opción es untar el dulce de leche sobre la plancha de bizcocho y luego cortar todo junto, se debe tener cuidado de no desmigajar el bizcocho
- Fundir Carat Coverlux Blanco a 42 °C, bañar cada barrita y antes de que cristalice decorar con las flores comestibles
- Es recomendable para una mayor durabilidad de las flores, que estén levemente secas, para ello colocarlas entre papeles absorbentes con un leve peso con una semana de anticipación, esto las hace mas duraderas
- Se pueden mantener de esta manera por varios meses, previendo épocas donde no hay flores



# Fusión de Sabores

Adrián Muñoz  
Asesor Técnico • Chile



## Ingredientes:

### BISCUIT MANTEQUILLA

Tegral Bizcocho .....	500 g
Huevos .....	500 g
Mantequilla .....	100 g

### BISCUIT RED VELVET

Tegral Bizcocho .....	500 g
Huevos .....	300 g
Agua .....	100 g
Colorante rojo.....	5 g

### BISCUIT CHOCOLATE CHOCOLATE

Tegral Bizcocho chocolate .....	500 g
Huevos .....	300 g
Yemas .....	100 g
Belcolade Bitter.....	100 g

### GANACHE

Chantypak .....	200 g
Belcolade Bitter.....	250 g

### PALLET ARÁNDANOS

Fruitfil Arándanos.....	200 g
Gelatina .....	2 g
Agua .....	10 g

## Tips:

- Para un mejor corte, ideal congelar las piezas.

## Preparación:

- Batir todos los ingredientes durante 1 minuto en velocidad baja
- Batir 10 minutos en velocidad alta
- Esparcir sobre en bandeja con Sylpak
- Cocción 200 °C durante 10 a 12 minutos aproximadamente
- Batir en seco Tegral Bizcocho y colorante durante 1 minuto en velocidad baja
- Agregar huevos y agua, batir durante 10 minutos
- Esparcir sobre en bandeja con Sylpak
- Cocción 200 °C durante 10 a 12 minutos aproximadamente
- Batir todos los ingredientes durante 1 minuto en velocidad baja
- Batir 8 minutos en velocidad alta
- Al final adicionar Belcolade Bitter fundido
- Esparcir sobre en bandeja con Sylpak
- Cocción 190 °C durante 12 minutos aproximadamente
- Calentar Chantypak hasta punto de hervir
- Agregar sobre Belcolade Bitter y mezclar
- Aplicar
- Disolver gelatina en agua y calentar
- Agregar sobre Fruitfil Arándanos y mezclar
- Aplicar dentro de molde y congelar
- Usar molde con acetato y alusa film
- Rellenar en forma invertida
- Colocar capa de biscuit mantequilla
- Aplicar una capa de ganache
- Colocar capa de bizcocho Red Velvet
- Colocar pallet de arándanos
- Colocar capa de biscuit chocolate
- Congelar
- Decorar con crema Passionata batida usando boquilla rizada
- Porcionar y decorar con fresas, arándanos y moras





# Dulce Bocado

Violeta Sandoval  
Asesor Técnico • México



## Ingredientes:

### CAKE

Easy Pastel 3 leches .....	1000 g
Huevos.....	500 g
Agua.....	300 g

### RELLENO

Fruitfil Frambuesa.....	500 g
Dulcerío .....	350 g
Crema Ambiente.....	225 g
Deli Cheesecake.....	200 g

## Preparación:

- Pesar los ingredientes
- En el tazón de la batidora colocar huevo, agua y mix
- Con aditamento de globo batir durante 1 minuto a velocidad baja y 7 minutos a velocidad media
- Verter batido en una bandeja y hornear a 180 °C durante 20 minutos aproximadamente
- Humedecer la plancha con Dulcerío
- Mezclar Fruitfil, Deli Cheesecake, y crema Ambiente semimontada, cubrir la plancha
- Porcionar y decorar como se muestra en la imagen

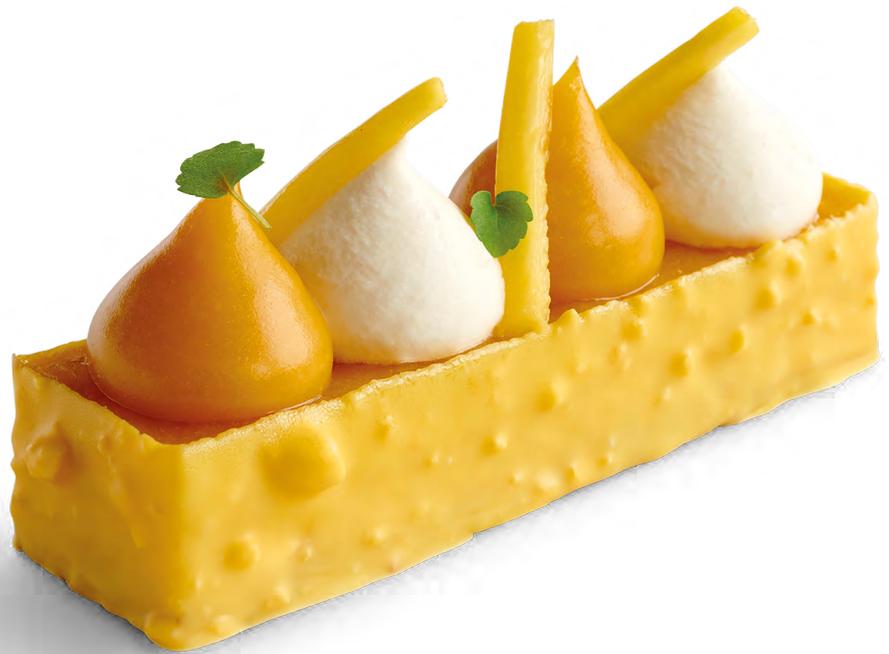




# Canoas con frambuesas y crema de maracuyá

José Enciso

Asesor Técnico • Colombia



## Ingredientes:

### BASE TEGRAL CASTELLA

Tegral Castella .....	380 g
Huevos .....	460 g
Aceite .....	70 g
Mixto .....	30 g
Miel líquida .....	60 g

### RELLENO DE FRAMBUESAS

Cremyvit .....	75 g
Agua .....	140 g
Pulpa de frambuesas .....	60 g

### CREMA DE MARACUYÁ

Crema vegetal Ambiente .....	500 g
Pulpa de maracuyá .....	200 g
Color amarillo (opcional) .....	c/n
Semillas de amapola .....	3 g

## Tips:

- En la parte superior de la torta aplique la crema de frambuesas
- Con la ayuda de una manga realice espirales decorativas
- Termine aplicando Miroir neutro.

## Preparación:

- Mezclar en la batidora Tegral Castella, huevos y miel durante 1 minuto a velocidad baja
- Mezclar a segunda velocidad durante 5 minutos
- Incorporar el aceite a velocidad baja durante 1 minuto
- Llevar a moldes individuales de 80 g de masa
- Hornear a 180 °C durante 15 minutos
- Mezclar Cremyvit y agua durante tres minutos a velocidad media
- Adicionar la pulpa de frambuesas
- Reservar para montaje
- Batir la crema Ambiente a velocidad media hasta medio punto
- Adicionar la pulpa de maracuyá y mezclar hasta lograr una textura firme

