

Recetario 2025

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

CAM



Innovación



Sostenible



Saludable

 **tastetomorrow**
by Puratos

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

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 mediados del siglo XX.





INGREDIENTES

Babka

Tegral Brioché	1000 g
Azúcar morena	40 g
Levadura dorada	20 g
Mimetic 32	70 g
Huevos	300 g
Agua	170 g
Fruitfil Manzana	700 g



PREPARACIÓN

Babka

- **Amasado:** 12 Media velocidad hasta desarrollar gluten al 100%.
- **Temperatura masa:** 26 °C.
- **Fermentación en bloque:** 10 minutos.
- **Dividido y pesaje:** Divida trozos de masa de 350g estire y coloque el relleno, luego arrollar. Cortar el rollo a la mitad luego trenzarlo y colocar en molde de magdalena o molde rectangular de su agrado.
- **Fermentación final:** 1h 45min a 28°C and 80% humedad.
- **Decoración:** Pintar con **Sunset Glaze** y colocar semillas de decoración.
- **Horneo:** 170°C 30 minutos 2 segundos de vapor.

Puratos ofrece una amplia variedad de opciones de rellenos, con alto contenido de frutas, aptos para horneado y congelación.

Banoffee Pie



Valores Nutricionales por 100 g*	Energía	Energía KJ	Grasa/Grasa Saturada	Carbos/Azúcar	Fibras	Proteína	Sal	Sodio
	294.9 kcal	1237.4 KJ	12.2 g/9.42 g	39.16 g/28.04 g	0.83 g	2.18 g	0.26 g	105.09 g

*Valores indicativos basados en cálculos teóricos



INGREDIENTES

Banoffee Pie

Tegral queque vainilla	300 g
Harina suave	200 g
Mimetic 32	200 g
Agua	50 g
Belcolade manteca cacao	115 g

Caramelo Salado

Chantypak	110 g
Azúcar regular	120 g
Glucosa	50 g
Mantequilla	50 g
Sal	Al gusto

Relleno de Plátano

Topfil Finest Banana Smooth 70%	1000 g
--	---------------

Chantilly de Café

Chantipack	200 g
Classic Moka	2 g

Queque

Tegral Satin Creme Cake	1000 g
Agua	470 g
Aceite	220 g
Classic Moka	50 g

Chocolate Pulverizado:

Belcolade Selection Lait	100 g
Belcolade Manteca Cacao	100 g

Composición & Decoración

1. Base Crocante
2. Caramelo
3. Banana Topfil
4. Chantilly
5. Cake
6. Chocolate cobertura



PREPARACIÓN

Base Crocante

- En una batidora con accesorio de paleta mezclar el **Tegral queque vainilla**, harina, agua y **Mimetic 32**. Laminar a 3 mm y hornear. Triturar la masa en un procesador de alimentos con manteca de cacao derretida. Presione la masa en el marco y póngala en el refrigerador para que solidifique.
18' horno: Deck.
Temperatura máxima: 180 °C.
Temperatura inferior: 180 °C.
Abierto, 11% pérdida de agua.

Relleno de Caramelo

- Con el azúcar formar un caramelo seco.
- Aparte en una olla colocar glucosa, mantequilla, y **Chantipack** y calentar a 60 grados centígrados.
- Luego agregar al caramelo y mezclar hasta incorporar bien.
- Dejar que tome temperatura ambiente y mixear con licuadora de inmersión y agregar sal al gusto.

Relleno de Plátano

- Coloca el relleno de plátano en el marco.

Chantilly de Café

- Batir junto hasta lograr consistencia para manguear.

Relleno de Caramelo

- En un tazón con un accesorio de paleta, mezcle todos los ingredientes durante 5 minutos a velocidad media. Extender a 4 mm. y hornear.
11' Horno piso
Temperatura máxima: 180°C
Cerrado, 7% pérdida de agua

Chocolate Pulverizado:

- Fundir ambos productos.
- Reservar para pintar el producto congelado y lograr efecto pulverizado.



Brioche Dúo de Frutas

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 Duo de Frutas

Tegral Brioche	1000 g
Azúcar morena	40 g
Levadura dorada	35 g
Mimetic 32	70 g
Huevos	300 g
Agua	170 g



PREPARACIÓN

Brioche Duo de Frutas

- **Amasado:** 10 minutos lento sin el **Mimetic** y luego nuevamente 10 minutos lento con **Mimetic 32**.
- **Temperatura masa:** 26 °C.
- **Fermentación en bloque:** 20 minutos a temperatura ambiente cubierto con plástico.
- **Didivido y pesaje:** Divida trozos de masa de 40 g y dar forma redonda. Colocar seis piezas en un molde "redondo" previamente engrasado (I=10,5cm L=17cm).
- **Fermentación final:** 1h 45' a 28°C and 80% humedad.
- **Decoración:** Pintar con **Sunset Glaze** y colocar **Fruiffil** de su elección en el centro.
- **Horneo:** 190° – 190°C for 15' - 18 minutos.
- **Enfriado:** Cuando la temperatura central sea de 36°C, envasar en bolsa de plástico. Proceder con el armado final del producto.

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
Levadura dorada	20 g
Mimetic 32	70 g
Huevos	300 g
Agua	170 g



PREPARACIÓN

Brioche Nanterre

- **Amasado:** 10 minutos lento sin el **Mimetic** y luego nuevamente 10 minutos lento con **Mimetic 32**.
- **Temperatura masa:** 26 °C.
- **Fermentación en bloque:** 20 minutos a temperatura ambiente cubierto con plástico
- **Didivido y pesaje:** Divida 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:** 190 °C durante 15 a 18 minutos aproximadamente.
- **Enfriado:** Cuando la temperatura central sea de 36 °C, envasar en bolsa de plástico.

Charlotte





INGREDIENTES

Bizcochuelo Soletilla

Tegral Chiffon Cake	500 g
Huevo	400 g
Almidón	40 g

Cremoso Chocolate Blanco

Crema Láctea	200 g
Ralladura limón	10 g
Belcolade White Selection	300 g
Masa gelatina	75 g
Ambiente	800 g

Ganache Frutos Rojos

Crema láctea	90 g
Glucosa	5 g
Topfil Fresa / Mora / Cereza	125 g
Belcolade White Selection	200 g
Mantequilla	25 g

Decoración

Frutos rojos	Al gusto
Miroir	



PREPARACIÓN

Bizcochuelo Soletilla

- Con la ayuda de un globo, batir todo junto por espacio de 6 minutos en alta velocidad. Previamente en un molde engrasado, colocar el batido en una manga pastelera, formar las soletillas, espolvorear con azúcar en polvo mezclado con un 20% de almidón.
- Llevar al horno.
- Hornear a: 180°C por +/- 14 a 16 min aproximadamente.

Cremoso Chocolate Blanco

- Colocar Crema láctea y ralladura de limón en una olla, hervir.
- Adicionar sobre el **Belcolade White Selection** junto a la masa gelatina previamente fundida, mezclar bien.
- Continuar agregando el **Ambiente** líquido, mezclar y reservar en nevera una noche.
- Al día siguiente, colocar en un bowl y batir con el globo hasta alcanzar textura mangleable.
- Previamente dispuestas las soletillas en el aro y discos de bizcochuelo cortadas, ensamblar.
- Congelar.

Ganache Frutos Rojos

- Colocar en una olla, crema láctea y glucosa, hervir.
- Agregarlo sobre el **Belcolade White**, mixear bien.
- Esperar que alcance 34 °C para adicionar mantequilla.
- Por último, incorporar mezcla de frutos rojos (Cereza, frambuesas, mora silvestre, fresas).
- Aplicar **Miroir** como abrillantador sobre las frutas.

Composición

1. Bizcochuelo Soletilla
2. Cremoso Chocolate Blanco
3. Ganache Frutos Rojos
4. Decoración Frutas + Abrillantador

Choux Fresier Creativo Pistacho





INGREDIENTES

Choux Paste

Agua/leche	500 g
Harina suave	380 g
Mimetic 32/mantequilla	175 g
Azúcar	10 g
Huevo	300 g
Esencia vainilla	20 g

Diplomática Pistacho

Chantipak	300 g
Classic Pistacho	100 g
Masa Gelatina	40 g
Ambiente	700 g

Compota Fresa

Fruitfil fresa / Topfil fresa	500 g
Jugo de limón	10 g
Masa gelatina	60 g



PREPARACIÓN

Choux Paste

- Colocar leche y agua en una olla con la sal, azúcar y **Mimetic**, cuando rompa hervor agregar harina y remover hasta que tome un tono café en el fondo.
- Colocar en la batidora y mover con paleta para enfriar un poco y luego incorporar huevos uno a uno hasta que tome consistencia mangleable y fina.
- Colocar en bolsa pastelera y manguear con boquilla rizada, colocar craqueline previamente congelado, hornear T°: 170 por 35 minutos.

Diplomática Pistacho

- Llevar a hervir la crema láctea, colocar sobre el Classic Pistacho.
- Luego, adicionar **Ambiente** líquido junto con la masa gelatina fundida, mezclar y reservar 24 horas en nevera. Batir en el tazón hasta obtener textura mangleable.
- Rellenar la pieza de Pasta choux.

Compota Fresa

- Fundir Masa gelatina y mezclar con el resto de los ingredientes.
- Luego, disponer la compota dentro de los vasitos para decoración del postre.
- Puratos ofrece un portafolio amplio de soluciones en rellenos con alto contenido de frutas.**

Composición

- Pasta Choux
- Gelificado de Fresas
- Crema diplomática pistacho

Choux Paris Brest Pistacho





INGREDIENTES

Choux Pasta

Agua	150 g
Leche	160 g
Sal	3 g
Mantequilla	110 g
Azúcar	2 g
Harina	225 g
Huevos	5 uds

Craqueline/ craquelado

Harina	120 g
Cocoa	20 g
Azúcar	120 g
Margarina / Mantequilla	120 g

Diplomática Pistacho

Crema láctea 35 % MG	300 g
Praliné pistacho	100 g
Masa gelatina	70 g
Canela polvo	3 g
Ambiente	700 g



PREPARACIÓN

Choux Paste

- Hervir agua leche y sal.
- Adicionar mantequilla y mezclar hasta fundir.
- Agregar inmediatamente la harina y cocinar.
- Enfriar, colocar en batidora y adicionar huevos uno a uno.
- Manguear, colocar craqueline, congelar 30 minutos.
- Hornear: T°: 160 °C x 35 minutos

Craqueline/ craquelado

- Mezclar todo junto, laminar en plástico bien delgado, congelar.
- Cortar y colocar sobre la pasta choux antes de hornear.

Compota Fresa

- Llevar a hervir la crema láctea, colocar sobre el Praliné pistacho.
- Luego, adicionar **Ambiente** líquido junto con la masa gelatina fundida y la canela, mezclar y reservar 24 horas en nevera.
- Batir en el tazón hasta obtener textura manguearable.
- Rellenar la pieza de Pasta choux.

Composición

1. Pasta Choux
2. Craqueline
3. Crema diplomática pistacho

Crazy Croissant Plant-Based



Valores Nutricionales por 100 g*	Energía 346.83 kcal	Energía KJ 1450.33 KJ	Grasa/Grasa Saturada 18.46 g/8.91 g	Carbos/Azúcar 36.81 g/6.18 g	Fibras 1.32 g	Proteína 7.63 g	Sal 0.84 g
--	------------------------	--------------------------	--	---------------------------------	------------------	--------------------	---------------

*Valores indicativos basados en cálculos teóricos



INGREDIENTES

Croissant

Harina	1000 g
Agua	450 g
Azúcar	110 g
Levadura Okedo	20 g
Miel de abeja	10 g
Sal	16 g
Mimetic 32	500 g
Otentic origin/ Sapore fidelio	25 g
S500 CL	4 g

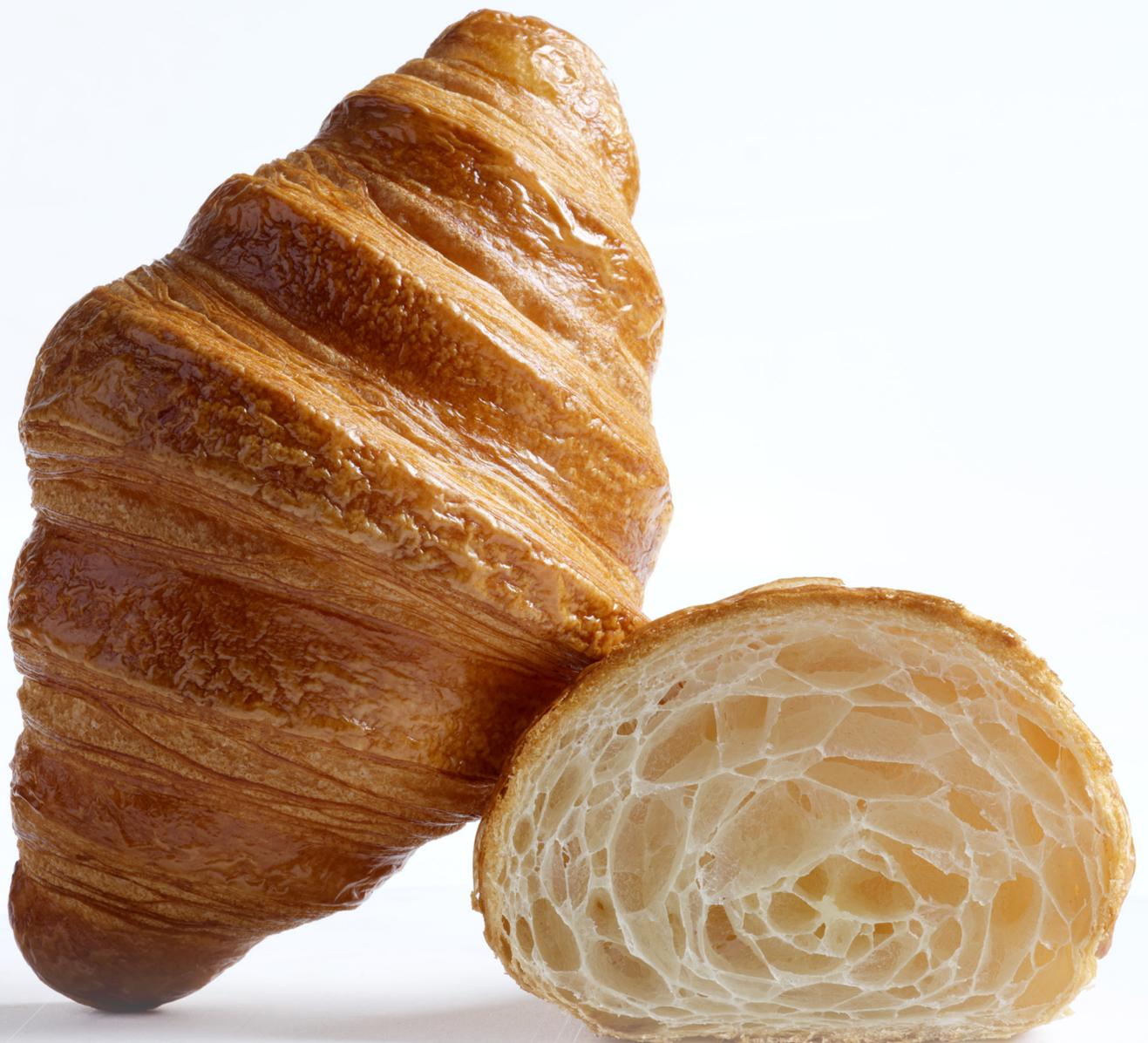


PREPARACIÓN

Croissant

- **Amasado:** 5 minutos lento y 5 minutos rápido.
- **Temperatura de masa:** 18 °C.
- **Enfriado:** Laminar la masa en forma de rectángulo hasta 6 mm y congelar durante 30'. Preparar el **Mimetic 32** en forma de rectángulo del mismo ancho y la mitad del largo de la masa.
- **Laminado:** Cuando tanto **Mimetic 32** como la masa tengan la misma consistencia, dar un doblez simple y otro doble (12 capas), congelar 5' y colocar en el frigorífico.
- **Reposo:** 60 minutos en heladera cubierta con plástico.
- **Final Laminación:** Estirar hasta 3mm, cortar triángulos de 30x8cm y trozos de masa de 70 g. Darle forma de croissant y colocar en una bandeja perforada con papel de horno.
- **Final Fermentación:** 120 minutos a 28 °C y 85% de humedad.
- **Decoración:** Glasear con **Sunset Glaze**.
- **Horneo:** Horno de convección:
 - Temperatura de carga: 190°C
 - Tiempo: 16'
 - Temperatura de horneado: 170°C
 - Inyección de vapor: 50ml al inicio
 - Ventilación: 2/4
 - Amortiguador: 1 minuto antes del final
- **Enfriado:** Colóquelo en una rejilla inmediatamente después de hornear.
- **Remate final:** Puratos ofrece un amplio concepto de rellenos, coberturas y productos para terminar el concepto "Crazy Croissant". **Consulte a su asesor de ventas.**

Croissant Plant-Based





INGREDIENTES

Masa

Harina	1000 g
Agua	450 g
Azúcar	110 g
Levadura Okedo	20 g
Trimolina	20 g
Sal	20 g
Mimetic 32	500 g
Sapore fidelio/ Otentic origin	25 g
S500 CL	4 g



PREPARACIÓN

Croissant

- **Amasado:** 5 minutos lento y 5 minutos rápido.
- **Temperatura de masa:** 18 °C.
- **Enfriado:** Laminar la masa en forma de rectángulo hasta 6 mm y congelar durante 30'. Preparar el **Mimetic 32** en forma de rectángulo del mismo ancho y la mitad del largo de la masa.
- **Laminado:** Cuando tanto **Mimetic 32** como la masa tengan la misma consistencia, dar un doblez simple y otro doble (12 capas), congelar 5' y colocar en el frigorífico.
- **Reposo:** 60 minutos en heladera cubierta con plástico.
- **Final Laminación:** Estirar hasta 3mm. Arrollar y colocar dentro de un aro previamente engrasado.
- **Final Fermentación:** 120 minutos a 28 °C y 85% de humedad.
- **Decoración:** Glasear con **Sunset Glaze**.
- **Horneo:** Horno de convección:
 - Temperatura de carga: 190°C
 - Tiempo: 16'
 - Temperatura de horneado: 170°C
 - Inyección de vapor: 50ml al inicio
 - Ventilación: 2/4
 - Amortiguador: 1 minuto antes del final
- **Enfriado:** Colóquelo en una rejilla inmediatamente después de hornear. Rellenar al gusto & decorar con **Belcolade** previamente temperado.

Focaccia Tomate & Romero





INGREDIENTES

Brioche

Harina fuerte	1000 g
Sal	17 g
O-tentic Origin	40 g
Azúcar	40 g
Agua	800 g



PREPARACIÓN

Brioche

- **Amasado:** Amasar todo junto durante 6 minutos en lento y 6 en media velocidad hasta desarrollar gluten al 100%.
- **Temperatura masa:** 26 °C.
- **Fermentación en bloque:** 90 minutos.
- **Didivido y pesaje:** Divida trozos de masa de 550g, preformar. Coloque dentro del molde y dejar fermentar. Antes de ingresar al horno, colocar abundante mezcla de agua y aceite de oliva, tomates Cherry, ajo tostado y romero.
- **Fermentación final:** 30 minutos.
- **Horneo:** 210°C / 28 minutos aproximadamente.

Fresas & Crema





INGREDIENTES

Bizcochuelo

Tegral Chiffon Cake	500 g
Huevo	450 g
Agua	50 g

Cremoso Fresa

Ambiente	1000 g
Ralladura de naranja	4 g
Colorante rosado al gusto	c/n
Topfil Fresa licuado	500 g



PREPARACIÓN

Bizcochuelo

- Con la ayuda de un globo, batir todo junto por espacio de 6 minutos en alta velocidad. Previamente en un molde engrasado, colocar el batido, llevar al horno.
- Hornear a: 180°C por +/- 27 a 32 min.

Cremoso Fresa

- Colocar en un tazón **Ambiente** & ralladura de naranja, reservar en frío 24 horas. (Infusión fría)
- Al día siguiente, adicionar el **Topfil de fresas** y batir hasta lograr textura magueable.
- Armar pastel colocando fresas partidas y relleno de fresa.
- Decorar como ilustra la foto.

Composición

1. Tegral Chiffón
2. Cremoso Chocolate blanco
3. Compota Fruitfill fresa
4. Ambiente

Jelly Roll Cake Innovación

Una de las primeras teorías que se atribuyen al origen del brazo gitano tiene que ver con los artesanos caldereros de la época. Desde principios del siglo XIX, los caldereros gitanos eran conocidos por recorrer las pastelerías de Barcelona ofreciendo sus servicios; que consistían en la reparación y mantenimiento de calderas, además de ser especialistas en trabajar cobre batido, forja y laminación para fabricar ollas, cazos, moldes y otros utensilios.

Como recompensa por sus servicios, muchos pasteleros les daban a los caldereros pasteles que sobraban del día. Para que fuera más fácil llevarlos, los pasteleros los enrollaban con una plancha de bizcocho para que fuera más fácil llevarlos. Los trabajadores de la etnia gitana acostumbraban a llevarlos bajo el brazo, razón por la cual se le dio el nombre de 'brazo gitano' a este increíble postre.





INGREDIENTES

Tegral Satin Cream Cake

Tegral Satin Cream Cake	1000 g
Huevos	800 g
Aceite	50 g
Agua	50 g
Colorante verde	

Chantilly Chocolate Blanco & Pistacho

Belcolade Blanco	300 g
Chantipak	300 g
Ralladura limón	4 g
Ambiente sin batir	700 g
Masa gelatina	65 g
Classic Pistache	100 g

Compota Fresa

Topfil Fresa	500 g
Cherry finamente troceada	350 g
Masa gelatina	60 g
Jugo limón	20 g

Composición

1. Pastel esponja
2. Rellenar con Chantilly Chocolate
3. Cubrir con Fruitfill
4. Decorar con fruta fresca



PREPARACIÓN

Tegral Satin Cream Cake

- Reservar aceite para incorporarlo al final del batido.
- En un tazón con globo, mezclar todos los ingredientes a velocidad alta durante 7 minutos, hornear con suficiente vapor. Tiempo de horneado de 5 minutos aproximadamente - Temperatura máxima: 190°C.

Chantilly Chocolate Blanco & Pistacho

- Hervir **Chantipak** a 85° junto a la ralladura de limón.
- Mezclar con el **Belcolade Blanco**, realizar ganache.
- Adicionar **Ambiente** restante sin batir, mezclar bien.
- Reservar en refrigeración una noche.
- Al día siguiente, batir hasta alcanzar textura mangleable.

Compota Fresa

- Fundir masa gelatina.
- Mezclar con el resto de los ingredientes de la receta y rellenar como complemento sobre la plancha.

Procedimiento de trabajo

- Disponer la plancha de Satin.
- 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.

Lamington Cake SA





INGREDIENTES

Base Cake chocolate

Tegral Satin Creme Chocolate SA	500 g
Aceite	150 g
Agua	100 g
Huevo	200 g
Nueces picadas	80 g

Filling Frambuesa SA

Frutfil fresa	500 g
Masa gelatina	50 g
Orange Zest	6 g

Cobertura Chocolate

Carat Coverlux SA	500 g
Aceite	50 g



PREPARACIÓN

Base Cake chocolate

- Colocar todos los ingredientes sobre un bowl y con la ayuda de una paleta batir por espacio de 5 minutos a media velocidad.
- Disponer la mezcla en moldes para cupcakes encapsulados, hornear a: 180°C por +/- 15 min.

Filling Frambuesa SA

- Fundir masa gelatina, incorporar al **filling de Frambuesa** y ralladura de naranja.
- Aplicar sobre la plancha de pastel.

Compota Fresa

- Fundir **Carat Coverlux SA**, adicionar aceite.
- Cuando se hayan cortado los pasteles en forma cuadrada, congelar al menos 20 minutos.
- Sumergir éstas piezas sobre la cobertura de chocolate e inmediatamente pasarlo sobre el coco, para que se adhiera.

Composición

1. Cake chocolate & Nueces
2. Gelificado de Fresas
3. Crema Chocolate & Naranja
4. Chocolate Coating

NY Roll Fashion Plant-Based



Valores Nutricionales por 100 g*	Energía	Energía KJ	Grasa/Grasa Saturada	Carbos/Azúcar	Fibras	Proteína	Sal
	346.83 kcal	1450.33 KJ	18.46 g/8.91 g	36.81 g/6.18 g	1.32 g	7.63 g	0.84 g

*Valores indicativos basados en cálculos teóricos



INGREDIENTES

Masa

Harina	1000 g
Agua	450 g
Azúcar	110 g
Levadura Okedo	20 g
Trimolina	20 g
Sal	20 g
Mimetic 32	500 g
Sapore fidelio/ Otentic origin	25 g
S500 CL	4 g



PREPARACIÓN

Croissant

- **Amasado:** 5 minutos lento y 5 minutos rápido.
- **Temperatura de masa:** 18 °C.
- **Enfriado:** Laminar la masa en forma de rectángulo hasta 6 mm y congelar durante 30'. Preparar el **Mimetic 32** en forma de rectángulo del mismo ancho y la mitad del largo de la masa.
- **Laminado:** Cuando tanto **Mimetic 32** como la masa tengan la misma consistencia, dar un doblez simple y otro doble (12 capas), congelar 5' y colocar en el frigorífico.
- **Reposo:** 60 minutos en heladera cubierta con plástico.
- **Final Laminación:** Estirar hasta 3mm. Arrollar y colocar dentro de un aro previamente engrasado.
- **Final Fermentación:** 120 minutos a 28 °C y 85% de humedad.
- **Decoración:** Glasear con **Sunset Glaze**.
- **Horneo:** Horno de convección:
 - Temperatura de carga: 190°C
 - Tiempo: 16'
 - Temperatura de horneado: 170°C
 - Inyección de vapor: 50ml al inicio
 - Ventilación: 2/4
 - Amortiguador: 1 minuto antes del final
- **Enfriado:** Colóquelo en una rejilla inmediatamente después de hornear. Rellenar al gusto & decorar con **Belcolade** previamente temperado.

Pan de Molde H&W

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

Harina fuerte	1000 g
Sal	17 g
O-tentic Origin	40 g
Manteca	30 g
Azúcar	40 g
Agua	600 g
Leche en polvo	60 g
Sapore Soft Grain	350 g



PREPARACIÓN

Pan de Molde

- **Amasado:** 12 minutos a media velocidad hasta desarrollar gluten al 100%.
- **Temperatura masa:** 24 °C.
- **Fermentación en bloque:** 10 minutos.
- **Didivido y pesaje:** Divida trozos de masa de 550g y formar arrollando la masa. Coloque dentro del molde y dejar fermentar.
- **Fermentación final:** 2 horas a 28 °C y 80% de humedad
- **Horneo:** 180°C / 35 minutos.

Pan de Molde Multicereal

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 multicereal

Tegral Multicereales	1000 g
Levadura Instantánea	12 g
Manteca	20 g
Agua	600 g
Leche en polvo	20 g
Softgrain Multigrain	150 g



PREPARACIÓN

Pan de molde multicereal

- **Amasado:** 12 media velocidad hasta desarrollar gluten al 100%.
- **Temperatura Masa:** 24 °C.
- **Fermentación en bloque:** 10 minutos.
- **Didivido y Pesaje:** Divida trozos de masa de 550 g y formar arrollando la masa. Coloque dentro del molde y dejar fermentar.
- **Fermentación final:** 2 horas a 28°C y 80% humedad.
- **Horneo:** 180°C / 35 minutos.

Pan Pumpernickel

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 Pumpernickel

Tegral Pumpernickel	1000 g
Levadura Instantánea	12 g
Softgrain Multigrain	200 g
Agua	500 g



PREPARACIÓN

Pan Pumpernickel

- **Amasado:** 12 media velocidad hasta desarrollar gluten al 100%.
- **Temperatura Masa:** 24 °C.
- **Fermentación en bloque:** 10 minutos.
- **Didivido y Pesaje:** Divida trozos de masa de 450 g, preformar. Reposar nuevamente 10 minutos, formar al gusto, fermentar.
- **Fermentación final:** 2 horas a 28°C y 80% humedad.
- **Horneo:** 210°C / 32 minutos.

Sacher Maracumango





INGREDIENTES

Sacher Cake Cacao-Trace

Belcolade Noir Selection 55% Cacao-Trace	140 g
Chantipak	140 g
Azúcar	140 g
Clara huevo	320 g
Cacao en polvo	50 g
Almendra en polvo	110 g
Tegral Satin Creme Cake	110 g
Harina pastelera	50 g

Relleno

Mango	350 g
Maracuyá pulpa	35 g
Masa Gelatina	60 g

Glaseado Satinado Cacao-Trace

Chantipack 30%	250 g
Leche entera	250 g
Glucosa	100 g
Belcolade Noir Selection 55% Cacao-Trace	600 g



PREPARACIÓN

Sacher Cake Cacao-Trace

- Fundir el **Belcolade** y mezclar con **Chantipack** previamente calentado.
- Batir la clara de huevo adicionando en forma de lluvia el azúcar en grano. Sobre ésta preparación, adicionar la mezcla de **Belcolade** y **Chantipack**. Incorporar ingredientes secos con movimiento envolvente. Hornear en bandejas planas hasta que el producto alcance entre 92° a 95 °C.
- 10' horno: Deck.
- Temperatura máxima: 190 °C.
- Temperatura inferior: 190 °C.

Relleno

- Pasteurizar a 85° C el mango y la maracuyá. Adicionar la masa gelatina, incorporar bien.
- Colocar el relleno sobre la base de pastel de chocolate previamente horneada y fría. Reservar y congelar.

Glaseado Satinado Cacao-Trace

- Hervir leche, **Chantipack** y glucosa hasta que alcance 80 °C.
- Depositarlo sobre el **Belcolade Noir Selection** sin fundir, utilizar el batidor de inmersión para una mejor incorporación.
- Enfríar.
- Aplicar entre 32 °C y 35 °C una capa fina sobre el pastel congelado. Cortar y decorar al gusto.

Ensamblado

- Preparar las planchas, rellenar con Damasco sin azúcar al menos entre un 0,5 cm a 1 cms de grosor.
- Congelar. Cuando el producto se haya congelado, cubrir con una capa delgada de Glaseado Satinado, cortar y servir al gusto. El glaseado debe tener las dimensiones similares al relleno, ya que es cobertura y relleno a la vez.

Composición

1. Sacher Cake Cacao-Trace
2. Relleno
3. Cobertura Cacao-Trace

Tabletas Powerfull





INGREDIENTES

Tableta #1

Belcolade Noir Selection	1000 g
Granos andinos	130 g
Chia, Quinoa, Amaranto	Al gusto

Tableta #2

Belcolade Lait Selection	500 g
Fruta Liofilizada (Variedad sabores y colores)	Al gusto



PREPARACIÓN

Tableta #1

- Temperar el **Belcolade Noir Selection**.
- Adicionar la mezcla de granos al chocolate, llevar al molde o tableta de su agrado.
- Cristalizar a 16° con humedad relativa de 60°.
- **TIP:** puedes hacer decoraciones en la tableta con colores, texturas, etc.

Tableta #2

- Temperar el **Belcolade Lait Selection**.
- Adicionar las frutas liofilizadas al chocolate, llevar al molde o tableta de su agrado.
- Cristalizar a 16° con humedad relativa de 60°.
- **TIP:** puedes hacer decoraciones en la tableta con colores, texturas, etc.

Tarta Chocolate & Caramelo





INGREDIENTES

Base Sablé Cacao

Tegral queque vainilla	130 g
Harina suave	110 g
Mimetic 32	100 g
Huevo	50 g
Cacao en polvo	10 g

Mousse Chocolate

Crema Láctea / Chantipack	250 g
Café soluble	4 g
Ambiante Semi batido	250 g
Belcolade Leche	250 g
Masa gelatina	72 g

Caramelo Salado

Chantypak	110 g
Azúcar regular	120 g
Glucosa	50 g
Mantequilla	50 g
Sal	Al gusto

Crocante Almendra

Almendra	120 g
Agua	15 g
Azúcar	85 g
Sal	Al gusto

Composición

1. Pasta Sablé Cacao
2. Mousse Chocolate Amargo
3. Crocante Almendra
4. Deli Salted Caramel



PREPARACIÓN

Sacher Cake Cacao-Trace

- Mezclar todos los ingredientes juntos hasta lograr masa homogénea.
- Reposar en refrigeración para obtener una textura más firme.
- Laminar a 3 mm, cortar en forma redonda a 6 mm y hornear al reverso de un molde de Sil Pat semi /Esfera o molde de tartaletas.
- Horno: 160° durante 15 – 17 minutos aproximadamente.

Relleno

- Llevar crema láctea y café a 80°, luego agregarlo al chocolate y realizar una ganache.
- Cuando la ganache alcance una temperatura entre 35°-38°, agregar masa gelatina y **Ambiante** previamente semi batido, homogenizar.
- Llevar a molde, congelar.

Caramelo Salado

- Con el azúcar formar un caramelo seco.
- Aparte en una olla colocar glucosa, mantequilla, y **Chantipack** y calentar a 60 grados centígrados.
- Luego agregar al caramelo y mezclar hasta incorporar bien.
- Dejar que tome temperatura ambiente y mixear con licuadora de inmersión y agregar sal al gusto.

Crocante Almendra

- Preparar un caramelo con el azúcar y agua hasta alcanzar 115° C.
- Adicionar la almendra, cocinar hasta caramelizar.
- Adicionar sal al gusto.

Tartaleta Café & Nuxel





INGREDIENTES

Base Sablé Cacao

Tegral queque vainilla	135 g
Harina suave	125 g
Mimetic 32	100 g
Huevo	50 g
Cacao en polvo	10 g

Chantilly Chocolate

Crema Láctea 35% MG	200 g
Café soluble	8 g
Ambiente líquido	800 g
Belcolade Noir Selection	250 g
Masa gelatina	30 g

Nuxel Puratos

Carat Nuxel	Al gusto
--------------------	-----------------

Crocante Almendra

Almendra	120 g
Agua	15 g
Azúcar	85 g
Sal	Al gusto



PREPARACIÓN

Sacher Cake Cacao-Trace

- Mezclar todos los ingredientes juntos hasta lograr masa homogénea.
- Reposar en refrigeración para obtener una textura más firme.
- Laminar a 3 mm, cortar en forma redonda a 6 mm y hornear al reverso de un molde de Sil Pat semi /Esfera o molde de tartaletas.
- Horno: 160° durante 15 – 17 minutos aproximadamente.

Relleno

- Llevar crema láctea y café a 80°, luego agregarlo al chocolate y realizar una ganache.
- Cuando la ganache alcance una temperatura entre 35°-38°, agregar masa gelatina y **Ambiente** previamente semi batido, homogenizar.
- Llevar a molde, congelar.

Nuxel Puratos

- Disponer de **Carat Nuxel** y colocar sobre las tartaletas.

Crocante Almendra

- Preparar un caramelo con el azúcar y agua hasta alcanzar 115° C.
- Adicionar la almendra, cocinar hasta caramelizar.
- Adicionar sal al gusto.

Composición

1. Pasta Sablé Cacao
2. Mousse Chocolate Leche & Café
3. Crocante Almendra
4. Carat Nuxel

**Tenerina
Belcolade
Origen Noir
Selection**





INGREDIENTES

Tenerina Chocolate

Tegral Satin Creme Chocolate	800 g
Mantequilla fundida	240 g
Huevo	400 g
Belcolade Origen Ecuador 71%	180 g

Mousse Chocolate / Café

Chantipak	250 g
Café soluble	4 g
Chantipak / Ambiente Semi batido	250 g
Belcolade Noir Selection	250 g

Glaseado Rocher

Belcolade Lait Selection	400 g
Aceite	150 g
Carat Nuxel	100 g
Almendra troceada	80 g



PREPARACIÓN

Tenerina Chocolate

- Fundir Mantequilla y **Belcolade Origen Ecuador 71%**.
- Depositar todos los ingredientes en el tazón de la batidora y mezclar con paleta por 4 minutos en media velocidad.
- Llevar a bandeja plana, previamente engrasada con **Puralix**.
- Horno: 180° durante 12 – 14 minutos aprox.

Mousse Chocolate / Café

- Llevar **Chantipak** y café soluble a 80°, luego agregarlo al chocolate, realizar una ganache.
- Cuando la ganache alcance una temperatura entre 40°-45°, agregar **Ambiente** previamente semi batido, homogenizar.
- Llevar a molde, congelar.

Glaseado Rocher

- Fundir **Belcolade Leche & Carat Nuxel**.
- Adicionar aceite y seguidamente la almendra troceada.
- Reservar.

Composición

1. Pastel Chocolate
2. Glaseado Rocher
3. Chantilly Chocolate & Café

Torta San Marcos SA





INGREDIENTES

Cake Vainilla SA

Tegral Satin Creme SA	500 g
Aceite	150 g
Agua	100 g
Huevo	200 g

Gelificado de Maracuyá

Maracuyá Puratos SA	300 g
Masa Gelatina	36 g

Crema Diplomática

Cremivit/Cpt/ Bavaria preparado	500 g
Festypak	550 g
Vainilla	Al gusto



PREPARACIÓN

Cake Vainilla SA

- Colocar todos los ingredientes sobre un bowl y con la ayuda de una paleta batir por espacio de 5 minutos a media velocidad.
- Disponer la mezcla en moldes/plachas previamente engrasados, hornear a: 160°C por +/- 15 min.

Gelificado de Maracuyá

- Llevar el **filling Puratos** a 40° la adicionar la masa de gelatina, mezclar bien, reservar para la composición final.

Crema Diplomática

- Preparar la **crema pastelera Cremivit** según indicaciones del empaque.
- Colocar todos los ingredientes en el bowl de la batidora y mezclar todo junto con globo hasta lograr consistencia mangueable. Rellenar el pastel al gusto, ensamblando con el **filling de Maracuyá**. Servir y degustar

Composición

- Cake SA
- Crema diplomática
- Maracuyá Filling Puratos
- Fruta fresca

Tres Leches Sostenible





INGREDIENTES

Tres Leches

Tegral Satin Creme SA	1000 g
Huevos	800 g
Aceite	50 g
Agua	50 g
Colorante verde	Al gusto

Compota manzana

Fruit Fill Fresa/Top fil	300 g
Jugo de limón	10 g
Cereza y Moras troceadas	75 g

Crema Diplomática

Cremivit/Cpt/ Bavaria preparado	500 g
Festypak	550 g
Vainilla	Al gusto



PREPARACIÓN

Tres Leches

- Reservar aceite para incorporarlo al final del batido.
- En un tazón con globo, mezclar todos los ingredientes a velocidad alta durante 7 minutos, hornear.
Tiempo de horneado de 15'aprox.
Temperatura máxima: 170°C

Compota manzana

- Fundir masa gelatina y mezclar con el resto de los ingredientes.
- Luego, disponer la compota dentro de los vasitos para decoración del postre. **Puratos ofrece un portafolio amplio de soluciones en rellenos con alto contenido de frutas.**

Crema Diplomática

- Preparar la **crema pastelera Cremivit** según indicaciones del empaque.
- Colocar todos los ingredientes en el bowl de la batidora y mezclar todo junto con globo hasta lograr consistencia mangueable. Rellenar el pastel al gusto, ensamblando con el **filling de Maracuyá**. Servir y degustar

Composición

Bizcochuelo esponjoso

Jarabe 3 leches

Topfil Puratos

Decoración

Línea Topfil Puratos / Chantipack

Trufa Chocolate Cake





INGREDIENTES

Sablé Cacao

Harina	240 g
Cacao en polvo	10 g
Azúcar Icing	100 g
Mantequilla	140 g
Sal	3 g
Huevos	60 g

Layer Chocolate

Tegral Queque Chocolate	300 g
Aceite	25 g
Huevo temperatura ambiente	300 g
Agua	25 g
Carat Chips	50 g

Ganache Café

Glucosa	50 g
Ambiente Chocolate	250 g
Belcolade White selection	250 g
Belcolade Noir selection	150 g
Café instantáneo	8 g
Mantequilla sin sal	50 g



PREPARACIÓN

Sablé Cacao

- Mezclar harina, azúcar icing, cacao en polvo, sal y mantequilla hasta obtener una textura arenosa.
- Agregar huevos y mezclar hasta obtener masa homogénea.
- Reposar para obtener una textura más firme.
- Laminar a 3 mm, cortar en forma rectangular y hornear en lámina SilPat perforada.
- Horno: 170° durante 15 – 17 minutos aprox.

Layer Chocolate

- Incorporar todos los ingredientes en el tazón y batir con paleta por espacio de 4 minutos a media velocidad.
- Luego, llevar a bandeja plana, previamente engrasada con **Puralix**.
- Horno: 180° durante 8 a 10 minutos aprox.

Ganache Café

- Poner a hervir glucosa, **Ambiente Chocolate** y café, incorporamos a la mezcla de **Chocolates Belcolade**, formar ganache. Mezclar bien.
- Cuando la mezcla alcance 36°, adicionar mantequilla cortada en cuadritos.
- Usar mixer de inmersión para mejor incorporación.
- Usar cómo relleno entre las planchas de Chocolate horneadas.

Composición

1. Sablé Cacao
2. Chocolate cake + Carat Chips
3. Ganache Café
4. Ambiente + Chocolate Decoración
5. Carat Coverlux Decoración

Brioche Multigrano

Disfrute del placer sin culpa de nuestro brioche, especialmente elaborado para cumplir con los estrictos requisitos NutriScore de Europa. Utilizamos solo los mejores ingredientes, incluidos **Puratos 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 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

Tegral Brioche	950 g
Harina integral	50 g
Azúcar morena	40 g
Levadura dorada	40 g
Jarabe de agave	20 g
Softgrain Multigrain	300 g
Mimetic 32	100 g



PREPARACIÓN

Brioche

- **Amasado:** 10 minutos lento sin el **Mimetic** y luego nuevamente 10 minutos lento con **Mimetic 32**. Agrega el **Softgrain Multigrain** al final de la mezcla.
- **Temperatura masa:** 26 °C.
- **Fermentación en bloque:** 30 minutos a temperatura ambiente cubierto con plástico.
- **Didivido y pesaje:** Divida 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:** 1h45' a 28 °C and 80% humedad.
- **Decoración:** Pintar con **Sunset Glaze**.
- **Horneo:** 190 – 180 °C por 15 a 18 minutos.
- **Enfriado:** Cuando la temperatura central sea de 36 °C, envasar en bolsa de plástico.

Cronut Plant-Based

Bienvenido a la panadería Sustentable Plant Based's, 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

Cronut

Harina	600 g
Harina suave	400 g
Agua	500 g
Azúcar	120 g
Levadura Okedo	20 g
Azúcar Invertido	20 g
Sal	14 g
Mimetic 32 (en la masa)	50 g
S500 Actiplus	4 g
Mimetic 32 (laminación)	500 g



PREPARACIÓN

Croissant

- **Amasado:** 5 minutos lento y 5 minutos rápido.
- **Temperatura de masa:** 18 °C.
- **Enfriado:** Laminar la masa en forma de rectángulo hasta 6 mm y congelar durante 30'. Preparar el **Mimetic 32** en forma de rectángulo del mismo ancho y la mitad del largo de la masa.
- **Laminado:** Cuando tanto **Mimetic 32** como la masa tengan la misma consistencia, dar un dobléz simple y otro doble (12 capas), congelar 5' y colocar en el frigorífico.
- **Reposo:** 60 minutos en heladera cubierta con plástico.
- **Final Laminación:** Estirar hasta 3mm, cortar tiras de 2 cm x 15cm, peso total de 50g , traslapar, enrollar y dejar las puntas hacia abajo.
- **Final Fermentación:** 120 minutos a 28 °C y 85% de humedad.
- **Decoración:** Glasear con **Sunset Glaze**.
- **Horneo:** Freir 1°C de donuts.

Danish Plant-Based

Fresa/Guayaba/Piña





INGREDIENTES

Masa

Harina	900 g
Harina Suave	100 g
Agua	500 g
Azúcar	120 g
Levadura Okedo	20 g
Azúcar Invertido	20 g
Sal	14 g
Mimetic 32 (en la masa)	50 g
S500 Actiplus	4 g
Mimetic 32 (laminación)	450 g

Inserción

Frut fil fresa / Guayaba	930 g
--------------------------	-------

Crumble

Harina	100 g
Azúcar en polvo	100 g
Almendra tostada	100 g
Mimetic 32	85 g
S500 Actiplus	4 g
Mimetic 32 (laminación)	450 g



PREPARACIÓN

Método de trabajo

- **Preparación:** Utilizando un molde semi esfera de silpat de 5cm, preparar el inserto de **Topfil** de 30gr y congelar hasta el paso de decoración.
- **Amasado:** 5 minutos lento y 5 minutos rápido.
- **Temperatura de masa:** 18 °C.
- **Enfriado:** Laminar la masa en forma de rectángulo hasta 6 mm y congelar durante 30'. Preparar el **Mimetic 32** en forma de rectángulo del mismo ancho y la mitad del largo de la masa.
- **Laminado:** Cuando el **Mimetic 32** y la masa tengan la misma consistencia, dar dos dobleces (16 capas), congelar 5' y colocar en el frigorífico.
- **Reposo:** 60 minutos en heladera cubierta con plástico.
- **Final Laminación:** Estirar hasta obtener 4,5mm, coger un círculo de 9cm y cortar por fuera con un cortador para obtener trozos de masa de 70gr.
- **Final Fermentación:** 90 minutos a 28 °C y 85% de humedad.
- **Decoración:** Glasear con **Sunset Glaze** y colocar el inserto Cherry en el medio.
- **Horneo:** Espolvoree el crumble alrededor del inserto.

Crumble

- Para el crumble, con una batidora pequeña, mezcle todos los ingredientes usando la paleta. Pasar la preparación homogénea por un colador de agujeros grandes y congelar hasta el paso de decoración.

Margarita Nuxel

Disfrute del placer sin culpa de nuestro brioche, especialmente elaborado para cumplir con los estrictos requisitos NutriScore de Europa. Utilizamos solo los mejores ingredientes, incluidos **Puratos 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 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

Margarita Nuxel

Tegral Brioché	1000 g
Azúcar morena	40 g
Levadura dorada	35 g
Huevo	300 g
Agua	170 g
Mimetic 32	100 g



PREPARACIÓN

Margarita Nuxel

- **Amasado:** 10 minutos lento sin el **Mimetic** y luego nuevamente 10 minutos lento con **Mimetic 32**.
- **Temperatura masa:** 26 °C.
- **Fermentación en bloque:** 30 minutos a temperatura ambiente cubierto con plástico.
- **Dividido y Pesaje:** Divida trozos de masa de 40 g y dar forma redonda. Colocar seis piezas en un molde redondo previamente engrasado (I=10,5cm L=17cm).
- **Fermentación final:** 1h45' a 28 °C y 80% humedad.
- **Decoración:** Pintar con **Sunset Glaze** y aplicar **Nuxel** antes de hornear como ilustra la foto.
- **Horneo:** 180 – 180 °C por 15 a 18 minutos.
- **Enfriado:** Cuando la temperatura central sea de 36 °C, envasar en bolsa de plástico.

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 a otro trozo!



Valores Nutricionales por 100 g*	Energía	Energía KJ	Grasa/Grasa Saturada	Carbos/Azúcar	Fibras	Proteína	Sal
	273.18 kcal	1151.59 KJ	6.06 g/0.49 g	42.94 g/2.19 g	3.93 g	9.41 g	1.03 g

*Valores indicativos basados en cálculos teóricos



INGREDIENTES

Pavé

Harina de trigo	1000 g
Agua	750 g
Sal	17 g
Softgrain Multigrain	350 g
Semillas de girasol	80 g
Semillas de melón	80 g
Semillas de linaza	60 g
Sapore Fidelio	40 g
O-Tentic Origin	40 g



PREPARACIÓN

Pavé

- **Preparación:** El día anterior tostar las semillas utilizando el el horno de convección. Remojarlas en 220 g de agua.
- **Amasado:** Mezclar 10 minutos lento y 5 minutos rápido, agregar las semillas y el **Softgrain Multigrain** 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 g y darles forma redonda intermedia
- **Fermentación:** 30 minutos a temperatura ambiente cubierto con plástico
- **Formado:** Darle forma cuadrada, colocar sobre un paño previamente enharinado y cubrir con papel plástico.
- **Final Fermentación:** 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 °C - 250 °C a 230 °C - 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.

Sacher Torte

¿Sabías que la tarta Sacher, el icónico postre vienés, tiene una historia interesante? Según cuenta la historia, un joven aprendiz llamado Franz Sacher fue encargado de crear un nuevo pastel cuando su chef se enfermó. Aceptó el desafío e inventó el delicioso y rico pastel de chocolate que conocemos y amamos hoy en día. Aunque los detalles exactos son debatibles, una cosa es segura: la tarta Sacher ha estado deleitando los paladares durante generaciones.



Valores Nutricionales por 100 g*	Energía	Energía KJ	Grasa/Grasa Saturada	Carbos/Azúcar	Fibras	Proteína	Sal	Sodio
	306.73 kcal	1283.01 KJ	15.08 g/8.72 g	35.91 g/24.59 g	3.59 g	4.74 g	0.21 g	84.02 g

*Valores indicativos basados en cálculos teóricos



INGREDIENTES

Sacher Cake Cacao-Trace

Belcolade Noir Selection 55% Cacao-Trace	140 g
Chantipak	140 g
Azúcar	140 g
Clara huevo	320 g
Cacao en polvo	50 g
Almendra en polvo	110 g
Tegral Satin Creme Cake	110 g
Harina pastelera	50 g

Relleno

Damasco sin azúcar	150 g
--------------------	-------

Glaseado Satinado Cacao-Trace

Chantipack 30%	250 g
Leche entera	250 g
Glucosa	100 g
Belcolade Noir Selection 55% Cacao-Trace	600 g



PREPARACIÓN

Sacher Cake Cacao-Trace

- Fundir el **Belcolade** y mezclar con **Chantipack** previamente calentado.
- Batir la clara de huevo adicionando en forma de lluvia el azúcar en grano. Sobre ésta preparación, adicionar la mezcla de **Belcolade** y **Chantipack**. Incorporar ingredientes secos con movimiento envolvente. Hornear en bandejas planas hasta que el producto alcance entre 92° a 95 °C.
- 10' horno: Deck.
- Temperatura máxima: 190 °C.
- Temperatura inferior: 190 °C.
- Removerlo y dejar temperatura final de horneado.

Relleno

- Colocar el relleno sobre la base de chocolate previamente horneada y fría. Reservar y congelar.

Glaseado Satinado Cacao-Trace

- Hervir leche, **Chantipack** y glucosa hasta que alcance 80 °C.
- Depositarlo sobre el **Belcolade Noir Selection** sin fundir, utilizar el batidor de inmersión para una mejor incorporación.
- Enfriar.
- Aplicar entre 32 °C y 35 °C una capa fina sobre el pastel congelado. Cortar y decorar al gusto.

Ensamblado

- Preparar las planchas, rellenar con damasco sin azúcar al menos entre un 0,5 cm a 1 cm de grosor.
- Congelar. Cuando el producto se haya congelado, cubrir con una capa delgada de glaseado satinado, cortar y servir al gusto. EL glaseado debe tener las dimensiones similares al relleno, ya que es cobertura y relleno a la vez.

Composición

1. Sacher Cake Cacao-Trace
2. Relleno
3. Cobertura Cacao-Trace

Whole Grain cookies





INGREDIENTES

Galleta

Tegral Whole Grain Cake	500 g
Mimetic 32	200 g
Huevo	50 g
Carat Chips/Belcolade stick	80 g



PREPARACIÓN

Galleta

- Colocar todos los ingredientes en un bowl y con la ayuda de la paleta batir todo junto por espacio de 2 minutos o hasta integrar todos los ingredientes. Refrigerar en bloque.
- Cortar en porciones de 60 grs aprox o al gusto, colocar previamente en una bandeja para cupcakes engrasada, llevar al horno.
- Hornear a: 170°C por +/- 18 a 20 min.

Composición

1. Tegral Whole Grain Cake
2. Mimetic
3. Belcolade Stick

Whole Grain Cup Cakes





INGREDIENTES

Muffins saludable

Tegral Whole Grain Cake	500 g
Huevos	149 g
Aceite girasol/soya	100 g
Agua helada	144.5 g
Acti egg R	6.5 g
Semillas/nueces	75 g
Miel de abejas	25 g



PREPARACIÓN

Muffins saludable

- Colocar los ingredientes líquidos más la premezcla **Tegral Whole Grain Cake** y batir con paleta 1 minuto en primer y 5 minutos en velocidad media.
- Servir en los cubiletes y rellenar con **Topfil** de su preferencia. Luego, elaborar un mix de semillas y colocar sobre el batido, poner unas pequeñas líneas de miel sobre las semillas para caramelizar.
- Hornear a: 180°C por +/- 18 a 20 min.

Composición

1. Tegral Whole Grain Cake
2. Acti egg reduction
3. Topfil / Fruitfil

Zebra Cheesecake Chocolate





INGREDIENTES

Crocante con Patacrout

Tegral Queque de Vainilla	250 g
Cocoa	50 g
Harina suave	200 g
Huevo	100 g
Mantequilla	225 g

Delicheese Cake al Chocolate

Deli cheese cake tibio	450 g
Queso Crema	50 g
Carat coverlux fundido	100 g



PREPARACIÓN

Crocante con Patacrout

- Batir todos los ingredientes juntos por espacio de 2 minutos con paleta hasta formar masa.
- Colocar en bandeja y hornear.
- Cuando está frío pasar por procesador de alimentos y mezclarle 15% de **Mimetic** fundido, reservar.

Delicheese Cake al Chocolate

- Fundir en micondas el **Coverlux**.
- Mezclar con el **DelicheeseCake** y queso crema previamente calentados.
- Colocar sobre la base crocante de queque vainilla intercalar cantidades de **Delicheese cake** con el **Deli Chocolate** hasta completar el molde y lograr el efecto Zebra.
- Abrillantar con **Miroir** y decorar con **Ambiente** como ilustra la foto.
- Horno: 160 °C x 35 ms aprox.

Composición

1. Tegral Quequeu vainilla
2. Delicheese Cake
3. Carat Coverlux
4. Ambiente



Síguenos en: Puratos Centroamérica   

Servicio al cliente T +505 2293-9812 ó  + 505 7872-1434