Por amor a

mamá,

cada receta
es perfecta

puratos

Food Innovation for Good

Es momento de consentir a nuestra antojadiza mamá dulcera, aquella que disfruta de un delicioso postre con sabores placenteros. Esta receta es ideal para sorprenderla.

Rosa de *mamá*

RENDIMIENTO

•1 pastel molde #22

INGREDIENTES

Pastel de Chocolate

Tegral Queque de Chocolate	1000 g
Huevo	350 g
Aceite	300 g
Agua	300 g
Ralladura de naranja	4 g
Carat Chips	200 g

Frosting de Chocolate

Belcolade Noir CT 55%	300 g
Crema láctea 35%	150 g
Queso crema	200 g
Ambiante semi batida	200 g
Crema Bavaria	200 g

Decoración

Ambiante batida	400 g
Filigranas de chocolate	100 g

PREPARACIÓN

Pastel de Chocolate

• Colocar en el tazón todos los ingredientes y con la ayuda de una paleta batir durante 5 minutos en velocidad media • Verter la masa en 2 moldes #22 previamente engrasados con **Puralix** • Hornear a 150 °C durante 35 minutos aproximadamente.

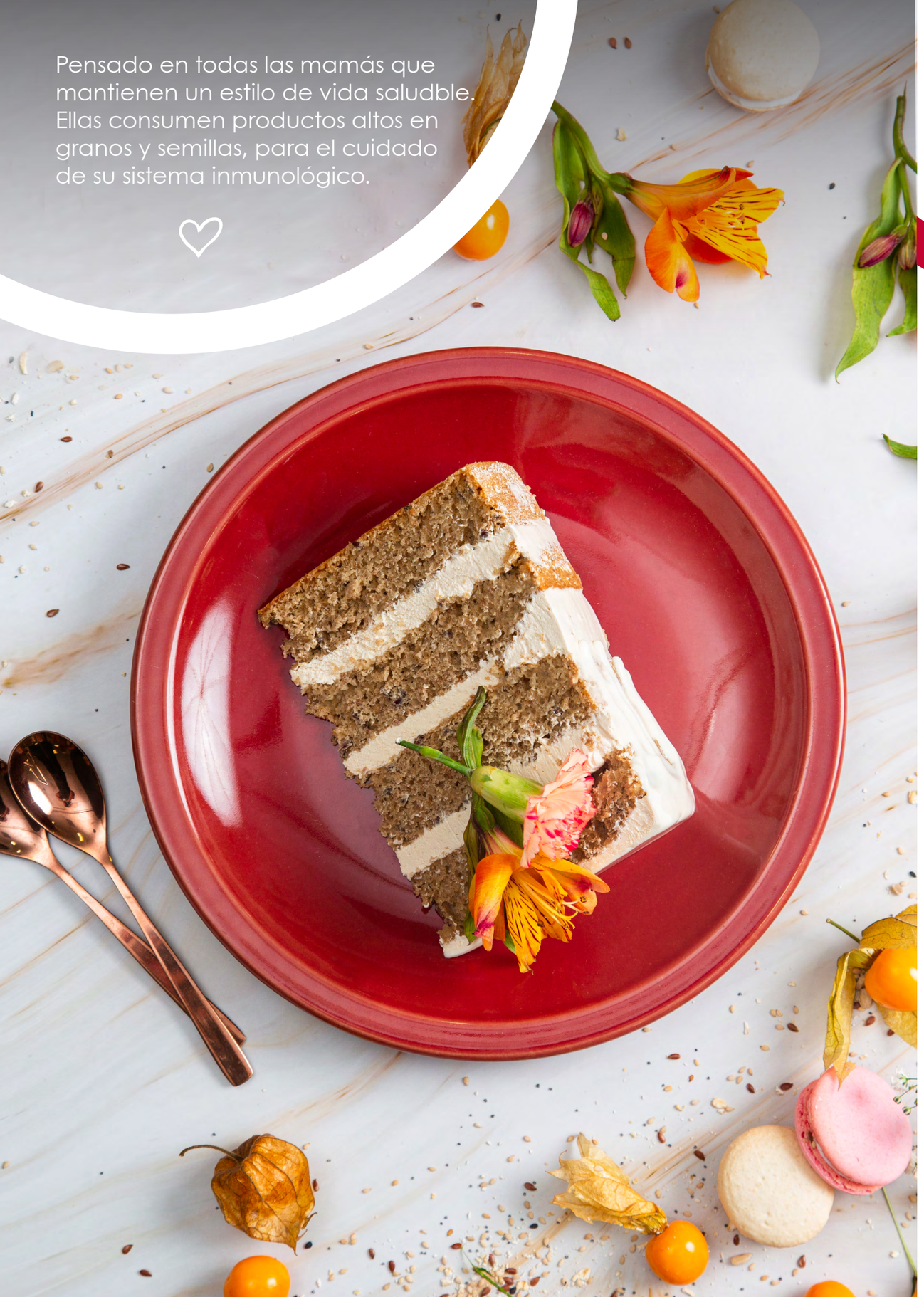
Frosting de Chocolate

• Calentar crema láctea y agregarla sobre **Belcolade Noir CT 55%**, mezclar hasta obtener una mezcla homogénea • Mezclar la **Crema Bavaria** y el queso crema, verter esta preparación sobre la primer mezcla • Adicionar sobre estos **Ambiante** semi batida y mezclar en 2 partes en forma envolvente.

Armado y Decoración

• Cortar las bases en dos partes • Rellenar con el frosting de chocolate • Cubrir con crema **Ambiante** • Colorear con colorante rosado una parte de crema **Ambiante**, aplicar en la mitad del contorno • Decorar con filigranas de chocolate, macarons y flores naturales.

puratos
Food Innovation for Good



Pensado en todas las mamás que mantienen un estilo de vida saludble. Ellas consumen productos altos en granos y semillas, para el cuidado de su sistema inmunológico.

mamá
Saludable

RENDIMIENTO

•1 pastel molde #22

INGREDIENTES

Base Tegral Whole Grain Cake

Tegral Whole Grain Cake	1000 g
Huevo	300 g
Aceite	250 g
Agua	200 g

Glaseado Espejo

Agua	40 g
Azúcar	75 g
Glucosa	75 g
Leche fresca	25 g
Masa de gelatina	c/n
Blanqueador color blanco en gel	75 g
Belcolade Blanco CT	75 g

Caramelo salado

Ambiante batida	400 g
Salsa de Caramelo	100 g
Sal gruesa	2 g

PREPARACIÓN

Base Tegral Whole Grain Cake

• Agregar todos los líquidos junto al **Tegral Whole Grain Cake** en el tazón y batir por espacio de 5 minutos en media velocidad • Verter la masa en 2 moldes #22 previamente engrasados con **Puralix**• Hornear a 160 °C durante 30 minutos aproximadamente.

Glaseado Espejo

• Llevar a fuego directo agua, azúcar y glucosa hasta 103 °C, retirar del fuego • Sobre estos adicionar leche y masa de gelatina, mezclar • Agregar **Belcolade Blanco CT** y mezclar hasta que no queden grumos, agregar el blanqueador.

Caramelo salado

• Mezclar crema **Ambiante** batida, **Salsa de Caramelo** y la sal gruesa, hasta lograr una mezcla homogénea.

Armado y Decoración

• Cortar las bases en dos partes iguales y rellenar con la **Salsa de Caramelo** • Cubrir ligeramente el borde del pastel • Aplicar el baño espejo con la ayuda de un cornet en el borde superior • Decorar con flores, macarons y filigranas de chocolate.

puratos
Food Innovation for Good

Nada como el delicioso aroma de pan recién horneado, acompañado de un relleno de crema pastelera y naranjas confitadas, ideales para compartir con mamá.

Brioche de naranja y chocochips

RENDIMIENTO

•7 unidades

INGREDIENTES

Pan Brioche

Tegral Brioche	1000 g
Huevo	300 g
Agua fría	180 g
Levadura instantánea	c/n
Sal dorada	20 g
Mantequilla	75 g
Belcolade sticks	300 g
Naranja confitada	100 g
Esencia de naranja	c/n

Crema Pastelera

Leche fría	1000 g
Cremyvit	380 g

Decoración

Rodaja de naranja	6 u
Crema Pastelera	350 g

PREPARACIÓN

Pan Brioche

• En la amasadora colocar **Tegral Brioche**, huevo, agua y levadura • Añadir mantequila a un 50% de amasado • Amasar hasta desarrollar glúten bien formado • Mezclar a velocidad 1 durante 4 minutos • Dividir la masa y formar bollos de 35 g, colocarlos en los moldes y fermentar duratne 120 minutos • Barnizar con **Sunset Glaze**, decorar con crema pastelera y rodajas de naranja • Hornear de 170 a 180 °C durante 20 a 25 minutos aproximadamente.

Crema Pastelera

• En un bowl agregar la leche fría y seguido incorporar **Cremyvit** • Batir hasta obtener la textura deseada.

puratos
Food Innovation for Good

La creatividad de mamá no tiene límites, por eso, hemos creado una receta versátil y manipulable, que le agrade y divierta a mamá.

Pastel Bizcochuelo y Frutos

RENDIMIENTO

•2 pasteles molde #22

INGREDIENTES

Bizcochuelo Chiffon

Tegral Chiffon	1000 g
Huevo	1200 g
Agua	100 g

Mousse de Frutos

Topfil Fresa	500 g
Masa gelatina	50 g
Cereza troceada	100 g
Mora silvestre	100 g
Ambiante montada	350 g

Cremoso de Yogurt

Ambiante líquida	50 g
Carat Blanco	140 g
Yogurt griego	50 g
Ambiante batida	200 g

Brillo Multicolor

Ambiante líquida	30 g
Miroir	20 g
Colorante en gel	c/n

PREPARACIÓN

Bizcochuelo Chiffon

• Batir agua, huevo y **Tegral Chiffon** durante 1 minuto a velocidad media • Batir durante 7 minutos velocidad alta • Verter en 4 moldes #22 previamente engrasados con **Puralix** • Hornear a 180 °C durante 35 minutos aproximadamente.

Mousse de Frutos

• Mezclar **Topfil Fresa**, cereza y mora, sobre estos agregar la masa de gelatina previamente diluida • Incorporar **Ambiante** semi batida, mezclar en forma envolvente hasta tener una mezcla homogénea.

Cremoso de Yogurt

• Realizar una ganache con **Ambiante** y **Carat Blanco** • Incorporar yogurt griego y mezclar, dejar enfriar ligeramente • Adicionar **Ambiante** batida y mezclar en forma envolvente • Homogenizar y reservar.

Brillo Multicolor

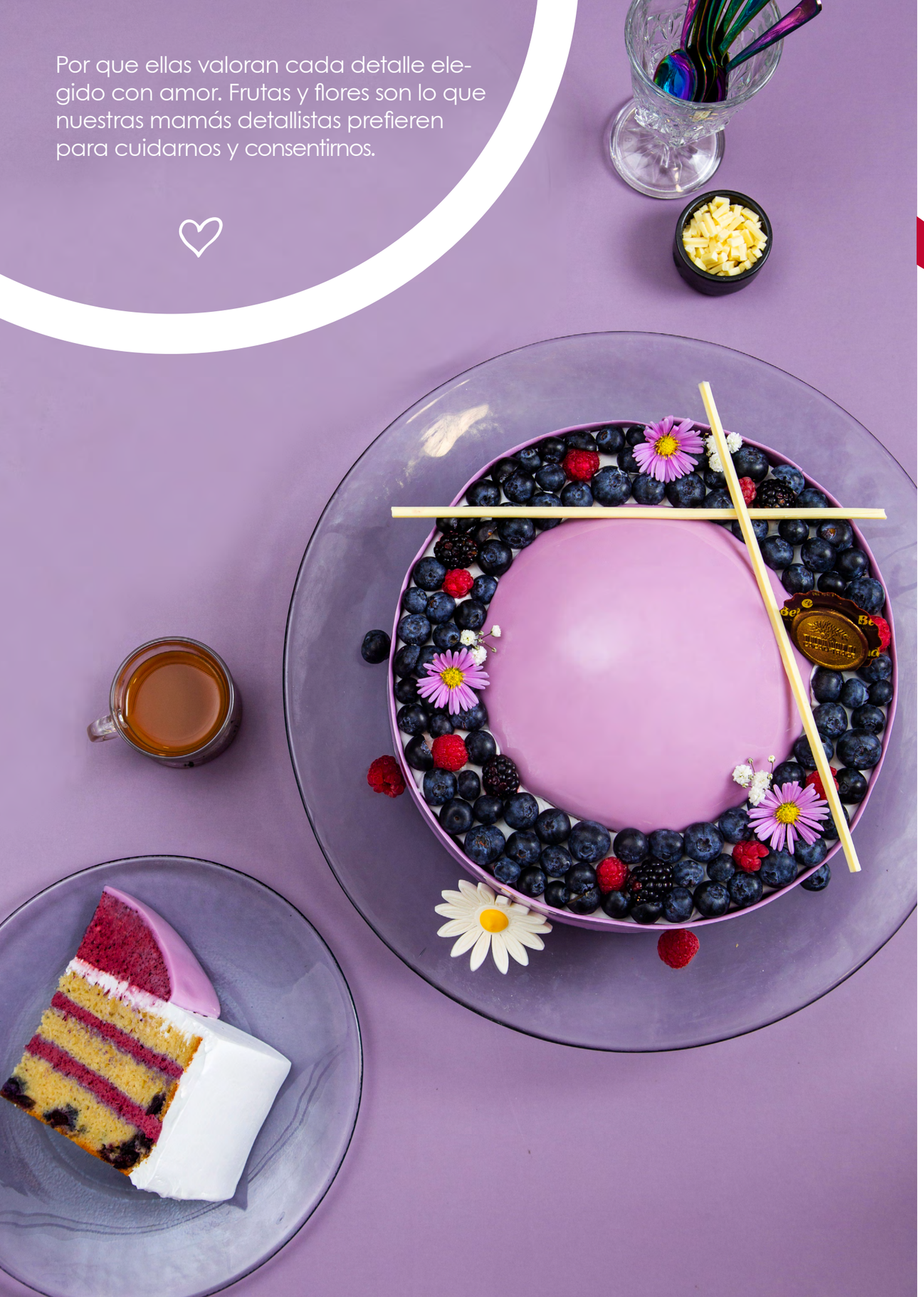
• Mezclar **Miroir** y **Ambiante** líquida • Dividir en 4 partes y aplicar los colorantes gel.

Armado y Decoración

• Dividir en 2 cada base de bizcochuelo • Rellenar dos capas con mousse de frutos y agregar durazno en trozos • Rellenar una capa con cremoso de yogurt • Cubrir el pastel con la crema **Ambiante** batida y alisar • Aplicar los colores en gotas y con la ayuda de un cornet y con una peineta hacer el efecto en líneas desordenadas • Decorar con la corona de merengue, filigranas de chocolate y macarons como ilustra la foto.

puratos
Food Innovation for Good

Por que ellas valoran cada detalle elegido con amor. Frutas y flores son lo que nuestras mamás detallistas prefieren para cuidarnos y consentirnos.



Berries de *mamá*

RENDIMIENTO

•2 pasteles molde #24

INGREDIENTES

Cake de Arándanos

Tegral Satin Cream Cake	1000 g
Huevo	350 g
Aceite	300 g
Agua	250 g
Fruitfil Arándanos	300 g

Frosting de Arándanos

Fruitfil Arándanos	600 g
Azúcar	100 g
Masa de gelatina	100 g
Queso crema	200 g
Ambiante semi batida	300 g

Glaseado Espejo

Agua	40 g
Azúcar	75 g
Glucosa	75 g
Leche fresca	25 g
Masa de gelatina	30 g
Belcolade Blanco CT 30%	75 g
Colorante lila, fucsia	c/n

PREPARACIÓN

Cake de Arándanos

• Batir agua, huevos y **Tegral Satin Cream Cake**, durante 1 minuto a velocidad baja y 3 minutos a velocidad media. • Agregar el aceite y seguir batiendo durante 2 minutos a velocidad baja, finalmente adicionar los arándanos y mezclar • Verter la masa en moldes #22 previamente engrasados con **Puralix** • Homear a 160 °C durante 30 minutos aproximadamente.

Frosting de Arándanos

• Mezclar **Fruifil Arándanos** y masa de gelatina, hasta su total disolución, dejar enfriar ligeramente • Mezclar **Ambiante** semi batida y queso crema previamente suavizada • Adicionar esta mezcla sobre la primera preparación, mezclar hasta que no queden grumos • Colocar una parte de esta preparación en dos moldes semi esfera (250 gramos por cada molde), llevar al congelador • Reservar la otra parte del frosting.

Glaseado Espejo

• Llevar a fuego directo agua, azúcar y glucosa hasta 103 °C, retirar del fuego • Sobre estos adicionar leche y masa de gelatina, mezclar • Agregar **Belcolade Blanco CT** y mezclar hasta que no queden grumos, agregar colorantes y reservar.

Armado y Decoración

• Dividir en tres discos los cake de arándanos • Rellenar entre las capas con frosting de arándanos • Cubrir con crema **Ambiante** batida • Desmoldar la media esfera de frosting de arándanos y bañarlos con el glaseado espejo, colocarla en la parte superior • Decorar con un cinturón de chocolate de color lila, frutas, flores y filigranas de chocolate.

puratos
Food Innovation for Good

Hagamos que mamá empiece su día recargada de energía; un desayuno alto en fibras y semillas, le dará la fuerza que necesita.

Pan artesano con frutos secos

RENDIMIENTO

•5 unidades

INGREDIENTES

Pan Artesano

Harina fuerte	1000 g
O-tentic Origin	40 g
Miel	30 g
Aceite de oliva	20 g
Agua helada	650 g
Pasas rubias	70 g
Pasas negras	70 g
Nueces picadas	80 g
Arándano deshidratado	50 g
Higos secos	50 g

PREPARACIÓN

Pan Artesano

• Mezclar harina, sal, **O-tentic Origin** y agua en velocidad lenta y luego amasar en velocidad rápida hasta desarrollar glúten • Dividir la masa y formar los panes según el peso y forma deseada • Cubrir la superficie con semillas y colocar en el molde deseado • Fermentar en cámara a 35 °C y 80% HR durante 1 hora 30 minutos • Hornear a 210 °C durante 26 a 32 minutos aproximadamente.

puratos
Food Innovation for Good

Lo atrevido es una elección riquísima y práctica, que le agrada a todas nuestras mamás modernas.

Piezas de *mamá*

RENDIMIENTO

•8 unidades

INGREDIENTES

Cake de Especias

Queque de Zanahoria	1000 g
Huevo	250 g
Aceite	300 g
Agua	200 g

Ganache de Chocolate

Belcolade Noir CT	400 g
Crema láctea 35%	400 g
Ambiante semi batida	500 g

PREPARACIÓN

Cake de Especias

• Batir agua, huevos y **Queque de Zanahoria** durante 1 minuto a velocidad baja y 4 minutos a velocidad media, por último, agregar el aceite y batir durante 2 minutos a velocidad baja • Verter la masa en 2 bandejas • Hornear a 200 °C durante 8 minutos aproximadamente.

Ganache de Chocolate

• Calentar la crema láctea 35% y agregar **Belcolade Noir CT** • Mezclar para obtener una ganache y sobre esto agregar **Ambiante** semi batida.

Armado y Decoración

• En un acetato plástico aplicar una lámina de chocolate para luego colocar una plancha de cake • Luego agregar la tercera parte del relleno y extender uniformemente • Repetir la acción logrando obtener tres capas de cake y relleno • Llevar a congelación por espacio mínimo de 2 horas.

puratos
Food Innovation for Good

Con la misma pasión con la que nos cuidan, hemos creado una poderosa receta de sabores definidos, con frutas y texturas que a mamá le encantan.

mamá
Apasionada

RENDIMIENTO

•2 pasteles molde #26

INGREDIENTES

Bizcochuelo Vainilla

Tegral Queque de Vainilla	1000 g
Huevo	600 g
Agua	50 g
Aceite	50 g

Cremoso de Frutos Rojos

Frutos Rojos	450 g
Glase de Fresa	150 g
Masa de gelatina	80 g
Ambiante semi batida	200 g

Glaseado Espejo

Agua	40 g
Azúcar	75 g
Glucosa	75 g
Leche fresca	25 g
Masa de gelatina	30 g
Belcolade Noir CT 55%	75 g
Colorante gel rojo intenso	c/n

Empape y Cubierta

Dulcerio	1500 g
Ambiante batida	200 g

PREPARACIÓN

Bizcochuelo Vainilla

• Batir huevos, agua y **Tegral Queque de Vainilla** a velocidad baja durante 1 minuto y 5 minutos a velocidad media • Verte en 2 moldes #24 previamente untados con **Puralix** • Hornear a 150 °C durante 35 minutos aproximadamente más 30 minutos a 160 °C.

Cremoso de Frutos Rojos

• En una olla colocar los frutos rojos y llevar a cocción hasta romper el hervor licuar y pasar por colador • Agregar el **Glase de Fresa** y masa de gelatina, mezclar hasta su total disolución • Adicionar **Ambiante** semi batida y mezclar en 2 partes en forma envolvente • Colocar en 2 aros #24 y llevar a congelación.

Glaseado Espejo

• Llevar a fuego directo agua, azúcar y glucosa hasta 103 °C, retirar del fuego • Sobre estos adicionar leche y masa de gelatina, mezclar • Agregar **Belcolade Noir CT** y mezclar hasta que no queden grumos, agregar colorantes y reservar.

Armado y Decoración

• Cortar los bizcochuelos en dos partes iguales y humedecer con **Dulcerio** • Colocar el cremoso de frutos rojos entre los 2 discos • Cubrir el pastel con la crema **Ambiante** y refrigerar durante 20 a 25 minutos • Cubrir con el baño espejo • Decorar con frutas y filigranas de chocolate.

puratos
Food Innovation for Good

Creemos que **los alimentos tienen un poder extraordinario en nuestras vidas**, el poder de alimentar, nutrir, consolar, unir familias y personas de todos los orígenes, ayudarnos a celebrar los grandes y pequeños momentos de la vida, poner sonrisas en nuestros rostros, e incluso, el poder único de sanar. No nos tomamos a la ligera esta gran responsabilidad, por eso apostamos por un modelo operativo holístico, sostenible, respetuoso y equilibrado. Con este fin, estamos implementando planes para lograr la neutralidad de CO2, usar el agua de manera responsable y reducir el desperdicio.

Nuestras **materias primas se obtienen de manera respetable** y nuestro objetivo es garantizar ingresos seguros y estables para los agricultores. Trabajamos en armonía con las comunidades de las que formamos parte e invertimos en brindar oportunidades educativas que cambian la vida en nuestras escuelas de panadería.

Estamos comprometidos con nuestros empleados y **creamos un ambiente de trabajo afectuoso** que acepta la diversidad y promueve el desarrollo personal.

La **innovación de alimentos es energía para el bien**, y es por eso que constantemente nos esforzamos por hacer crecer nuestro impacto positivo con la creación de soluciones alimentarias innovadoras que promuevan la salud y el bienestar; y hagan avanzar continuamente a las empresas, los clientes, las personas y el planeta.

puratos

Food Innovation for Good