



HECHO  
CON  
**AMOR**

para mamá

# Recetario

En **Puratos**, entendemos que el **DÍA DE LA MADRE** es una ocasión especial para demostrar afecto y gratitud.

Por eso, hemos creado una propuesta única y personalizable que va a permitir ofrecerle a tus clientes una **experiencia de compra inigualable**.

Diseñada para ser el regalo ideal, la **caja del día de la madre** puede adaptarse en **tamaño y composición**, según gustos y preferencias de cada madre, así como para el **presupuesto de cada cliente**.

Te invitamos a explorar las posibilidades de crear con nosotros un homenaje perfecto para todas las madres en su día especial y así **¡vender más!**

## Hecho con amor para mamá

PRESENTACIÓN  
**ATRACTIVA**

IDEAL PARA  
**UN REGALO  
PERSONALIZADO**



**RECETAS FÁCILES  
DE APLICAR**

**VARIEDAD PARA  
TODAS LAS MAMÁS**

**OPCIONES  
ADAPTABLES AL  
PRESUPUESTO**

# Tus Aliados para crear

## Premezclas



**TEGRAL BISCUIT**

**BOLSA: 5 KG**



**TEGRAL BISCUIT**

**BULTO: 12.5 KG**



**TEGRAL BISCUIT**

**BULTO: 25 KG**



**TEGRAL SAVARIN**

**BOLSA: 2.5 KG**



**TEGRAL SAVARIN**

**BULTO: 25 KG**



**TEGRAL BROWNIE**

**BOLSA: 5 KG**

## Cremas Pasteleras



**CREMYVIT 4X4**

**BOLSA: 2 KG**



**CREMIFIL VAINILLA**

**MANGA: 1 KG**

## Brillos



**HARMONY FRÍO**

**BALDE: 1 KG - 5 KG**

## UTH



**AMBIANTE**

**CAJA: 12 x 1LT**



**CHANTYPAK**

**CAJA: 12 x 1LT**



**SUNSET GLAZE**

**CAJA: 12 x 1LT**

## Chocolate



**CARAT DECORCREM  
NEGRO**

**BALDE: 1 KG**



**CARAT DECORCREM  
NEGRO**

**BALDE: 4 KG**



**CARAT DECORCREM  
BLANCO**

**BALDE: 4 KG**



**CARAT VIRUTA  
SEMIAMARGA**

**BOLSA: 2.5 KG**



**CARAT BARRA  
BLANCA**

**BARRA: 1 KG**



**DULCERÍO TRES  
LECHES**

**CAJA: 12 x 1LT**



# CheEseCake

## de maracuyá

### Rendimiento:

- 17 unidades de 180 g c/u aproximadamente.



VERSIÓN  
CREATIVA

## INGREDIENTES

### Biscocho de vainilla

Tegral Savarin	500 g
Huevos	175 g
Agua	125 g
Aceite	100 g

### Cheesecake de maracuyá

Leche condensada	300 g
Queso crema	500 g
Chantypak Crema Vegetal para Rellenos	112 g
Zumo de maracuyá	200 g
Ambiente Crema Vegetal para Decoración	114 g
Gelatina sin Sabor	12 g
Agua	112 g

### Decoración

Ambiente Crema Vegetal para Decoración	500 g
Harmony Frío	250 g
Pulpa de maracuyá	100 g
Carat Cobertura Blanca	100 g

## PROCEDIMIENTO

### Biscocho de vainilla

- En el bowl de una batidora colocar **Tegral Savarin**, huevos, agua y aceite.
- Batir con paleta durante 3 minutos en velocidad media, hasta integrar por completo.
- Verter el batido en moldes circulares y realizar bizcochos de 0,5 cm de altura.
- Hornear a 170°C por espacio de más o menos 10 minutos.
- Post cocción reservar a temperatura ambiente.

### Cheesecake de maracuyá

- En un bowl incorporar la **Chantypak Crema Vegetal para Rellenos** con el queso crema, la leche condensada y agregar la gelatina sin sabor.
- Mezclar con batidor de mano hasta integrar por completo.
- Verter el zumo de Maracuyá.
- Finalmente agregar la **Ambiente Crema Vegetal para Decoración** a medio batir y mezclar en forma envolvente hasta obtener la mousse de maracuyá.
- Reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

### Decoración

- Batir **Ambiente Crema Vegetal para Decoración** hasta obtener una textura firme y homogénea.
- Colocar dentro de una manga con boquilla plana y reservar en cámara de frío.
- Mezclar **Harmony Frío** con pulpa de Maracuyá, reservar hasta utilizar.

### Armado

- Disponer de aros individuales para semifríos y en la base ubicar los bizcochos de vainilla.
- Aplicar la primera capa de cheesecake de maracuyá.
- Disponer los bizcochos restantes y aplicar la segunda capa de cheesecake de maracuyá.
- Refrigerar durante 4 horas, o dejar para desmoldar al día siguiente.
- Mediante una manga con boquilla plana, decorar con **Ambiente Crema Vegetal para Decoración** la superficie de cada postre individual.
- Aplicar el **Harmony Frío** con pulpa de Maracuyá en el centro de cada semifrío y llevar a cámara de frío por espacio de 30 minutos.
- Finalizar con pequeñas flores elaboradas con **Carat Cobertura Blanca**.

# TORTA RED

## VELVET



### Rendimiento:

- 20 unidades de 115 g c/u aproximadamente.

## INGREDIENTES

### Bizcocho Red Velved

<b>Tegral Savarin</b>	<b>500 g</b>
Huevo	175 g
Agua	125 g
Aceite	150 g
Color rojo escarlata	2 g
<b>Carat Decorcrem Cobertura Líquida</b>	<b>50 g</b>
Polvo de hornear	5 g

### Relleno

### Frosting de Queso

<b>Chantypak Crema Vegetal para Rellenos</b>	<b>500 g</b>
Queso crema	500 g
Azúcar corriente	15 g

### Decoración

<b>Ambiente Crema Vegetal para Decoración</b>	<b>500 g</b>
Fresas	250 g
Harmony Frío	20 g

## PROCEDIMIENTO

### bizcocho de Vainilla

- En el bowl de una batidora, colocar huevos, agua, aceite, colorante, **Carat Decorcrem Cobertura Líquida**, **Tegral Savarin** y polvo de hornear.
- Batir con paleta durante 4 minutos en velocidad media, hasta integrar por completo.
- Verter el batido en moldes circulares y realizar bizcochos de 0,5 cm de altura.
- Hornear a 170°C por 20 minutos.
- Post cocción reservar a temperatura ambiente.

### Frosting de Queso Crema

- En un bowl agregar **Chantypak Crema Vegetal para Rellenos**, queso crema y azúcar.
- Mezclar a velocidad media hasta obtener una textura densa y lisa.

### Armado Relleno

- Mediante una manga con boquilla redonda, colocar frosting de queso en forma de gotas, dentro de los círculos de bizcochos, debe quedar un relleno consistente.
- Sobreponer los bizcochos restantes, aplicar la segunda capa de frosting y refrigerar.

### Armado y decoración

- Armados los bizcochos, tomar la manga con boquilla redonda y hacer rosetones o gotas de frosting de queso. Decorar con fresas y **Harmony Frío**.

# Pan de chocolate

## Rendimiento:

- 22 unidades de 130 g c/u aproximadamente.



## INGREDIENTES

### Masa Semihojaldrada

g

Harina de Trigo	500 g
Sal	10 g
Agua	150 g

### Levadura Okedo

7 g

Margarina	60 g
Azúcar	60 g
Huevos	50 g
Empaste	250 g

### S-500 Superior Volumen

7 g

### Relleno

g

### Carat Viruta en Barra

250 g

### Decoración

g

### Harmony Frio

250 g

### Sunset Glaze

50 g

## PROCEDIMIENTO

### Masa Semihojaldrada

- Colocar en la amasadora harina, sal, huevos, margarina, azúcar, **Levadura Instantánea Okedo** y agua. Agregar poco a poco hasta obtener una masa elástica.
- Estirar la masa de forma rectangular y colocar la materia grasa en el centro, luego cerrar y formar un sobre.
- Laminar la masa, dar una vuelta simple y una vuelta doble.
- Afinar la masa hasta lograr un espesor de 4 mm y cortar rectángulos de 9 cm por 18 cm.
- Realizar suaves cortes superficiales en diagonal, sobre la superficie de la masa, para lograr el efecto de apertura.
- Fundir el chocolate Semiamargo.
- Colocar el chocolate en una manga y formar barritas sobre un papel mantequilla. Cortar del ancho de la masa.
- Agregar una de las barritas de chocolate sobre la masa, enrollar media vuelta, colocar la segunda barrita de chocolate y terminar de cerrar.
- Colocar las piezas en una placa para horno, dejando espacio suficiente entre cada una para facilitar su desarrollo.
- Dejar fermentar hasta que duplique su tamaño.

### Decoración antes de hornear

- Aplicar **Sunset Glaze** de manera uniforme.

### Horneado

- Hornear a 170°C por 25 minutos

### Decoración final

- Reposados los panes, aplicar con brocha **Harmony Frío**.



# BraZO de Reina fusión Brownie

## Rendimiento:

- 180 unidades de 10 g c/u aproximadamente.

## INGREDIENTES

### Plancha de Bizcochuelo

<b>Tegral Biscuit</b>	<b>250 g</b>
Huevos	417 g
Agua	25 g
Polvo de hornear	2 g

### Plancha de Brownie

<b>Tegral Brownie</b>	<b>300 g</b>
Huevos	90 g
Agua	60 g
Aceite	78 g

### Relleno Crema Diplomata

<b>Chantypak Crema Vegetal para Relleno</b>	<b>250 g</b>
<b>Cremyvit 4x4</b>	<b>94 g</b>
Agua	250 g

### Decoración

<b>Carat Decorcrem Cobertura Líquida</b>	<b>200 g</b>
--	--------------



## PROCEDIMIENTO

### Plancha de Bizcochuelo

- En el bowl de la batidora colocar huevos, agua, **Tegral Biscuit** y polvo de hornear.
- Batir con globo durante 1 minuto en velocidad baja, para incorporar y aumentar la velocidad durante 6 minutos más.
- Verter el batido en lata previamente engrasada y empapelada.
- Hornear a 180°C por 10 minutos.
- Post cocción reservar a temperatura ambiente.

### Plancha de Brownie

- En el bowl de una batidora colocar huevos, agua, **Tegral Brownie**
- Batir con paleta durante 1 minuto en velocidad baja, hasta integrar por completo y dar 3 minutos en velocidad media y por último incorporamos el aceite en forma de hilo hasta homogenizar.
- Verter el batido en plancha previamente engrasada y empapelada.
- Hornear a 150°C por 20 minutos.
- Post cocción reservar a temperatura ambiente.

### Crema Diplomata Preparación

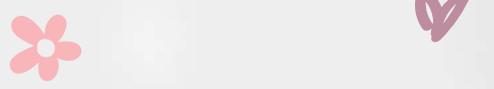
- En el bowl verter el agua y encima la **Cremyvit 4x4**, batir por 1 minuto y reservar.
- En el bowl colocar la **Crema Chantypak**, batir a velocidad media hasta obtener una textura suave y agregar la **Cremyvit 4x4** hasta homogenizar completamente.

### Armado y Decoración

- Teniendo la plancha de bizcochuelo, esparcir en una capa delgada con espátula la crema diplomata,
- Luego montar la plancha de **Tegral Brownie** y esparcir encima otra fina capa de crema diplomata.
- Enrollar y refrigerar por 30 minutos.
- Pasados los 30 minutos cubrir con **Carat Decorcrem Cobertura Líquida**.



# CoOkiEs



## Rendimiento:

- 16 unidades de 215 g c/u aproximadamente.

## INGREDIENTES

### Masa

<b>Tegral Satin Cream Cake</b>	<b>1000 g</b>
Huevos	120 g
Margarina	200 g
<b>Carat Viruta Semiamarga</b>	<b>150 g</b>

### Relleno marroc con chocolate leche

<b>Carat Viruta Leche</b>	<b>450 g</b>
<b>Carat Decorcrem Cobertura Líquida Negro</b>	<b>250 g</b>
Mantequilla de maní	100 g

### Relleno marroc con chocolate blanco

<b>Carat Barra Blanca</b>	<b>225 g</b>
<b>Carat Decorcrem Blanco</b>	<b>50 g</b>
Mantequilla de Maní	100 g



## PROCEDIMIENTO

### Masa de Galleta

- En el bolw de una batidora y mediante la paleta mezclar los huevos, margarina y la premezcla **Tegral Satin Cream Cake (vainilla o chocolate)** hasta lograr una masa homogénea.
- Agregar el baño de repostería **Carat Viruta Semiamargo** trozado y mezclar nuevamente, hasta lograr una masa suave y homogénea.
- Estirar la masa hasta formar cilindros de 30 cm de largo por 5cm de grosor.
- Reservar en cámara de frío por lapso de 30 minutos.
- Cortar piezas de 90 g y formar bolitas.
- Disponer de placas con cauchos siliconados, distribuir las bolitas y aplastar manualmente en forma circular, para lograr de este modo una apariencia rústica.
- Finalmente hornear aproximadamente a 170°C por más o menos 12 minutos. (Post cocción quedará una cookie de 8 a 10 cm de diámetro).

### Relleno marroc con chocolate con leche

- Dentro de un bowl colocar **Carat Viruta Leche** y fundir a una temperatura de 40°C.
- Luego agregar **Carat Decorcrem Oscuro** y mantequilla de maní, mezclar hasta homogenizar. Reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

### Relleno marroc con chocolate blanco

- Fundir **Carat Chocolate Blanco** a una temperatura de 40°C.
- Agregar **Carat Decorcrem Blanco** y mantequilla de maní, mezclar hasta homogenizar. Reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

### Armado del bombón de corte marroc

- Disponer de una placa de aluminio de 30 cm x 20 cm y en la base colocar una lámina de acetato.
- Verter la mitad del relleno marroc leche y mediante una espátula, esparcir de manera uniforme.
- Colocar en cámara de frío para que tome consistencia, evitando que se solidifique por completo.
- La totalidad del relleno marroc elaborado con chocolate blanco y esparcir hasta emparejar.
- Llevar nuevamente a cámara de frío, evitando que el relleno se endurezca totalmente.
- La segunda mitad del relleno leche y mediante una espátula, cubrir y alisar la superficie de la especialidad.
- Enfriar evitando que solidifique por completo y mediante un cuchillo cortar piezas de formato cuadrangular.

Continúa en la página siguiente.

# CoOKiEs



## Decoración

<b>Carat Decorcrem Negro</b>	<b>250 g</b>
Arequipe	250 g
Bombón Marroc de maní	250 g

## Decoración Viruta de chocolate

<b>Carat Viruta en Barra</b>	<b>200 g</b>
------------------------------	--------------

## Decoración

- Disponer de dos mangas, en la primera colocar **Carat Decorcrem Cobertura líquida Negro** y en la segunda el arequipe.

- Reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

## Decoración Viruta de chocolate

- Fundir **Carat Viruta Leche** a 45°C.
- Volcar la totalidad del chocolate sobre un mesón de mármol.
- Mediante una espátula, alisar formando una fina lámina.
- Comprobar que el chocolate comience a solidificar y luego realizar una serie de cortes trasversales sobre la lámina de chocolate.
- Apoyar la espátula sobre el chocolate junto al borde de la lámina.
- Deslizar la espátula de un lado al otro ejerciendo presión, hasta obtener numerosos pliegues circulares y obtener las virutas de chocolate.
- Reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

## Armado

- Disponer de las cookies ya horneadas. Decorar intercalando el relleno **Carat Decorcrem negro** con el Arequipe.
- Finalizar con mini bombones marroc y virutas de chocolate elaboradas con **Carat Viruta en Barra**.



## TIPS & TRUCOS

- Al combinar el relleno de maní con el dulce de leche, los marroc, las virutas de chocolate y la masa crocante de las cookies, se obtiene una excelente combinación de sabores y texturas. Cookies totalmente innovadoras y artesanales.



# Postre Tres leches con fresas

## Rendimiento:

- 20 unidades de 150 g c/u aproximadamente.



VERSIÓN  
CLÁSICA

## INGREDIENTES

### Bizcochuelo

<b>Tegral Biscuit</b>	<b>1000 g</b>
Huevos	150 g
Agua	100 g

### Jarabe de Tres Leches

<b>Dulcerío Tres Leches</b>	<b>1000 g</b>
Leche líquida	<b>300 ml</b>
Crema de whisky	<b>250 ml</b>

### Relleno Cremoso

<b>Carat Decorcrem Blanco</b>	<b>500 g</b>
<b>Cremyvit 4x4</b>	<b>200 g</b>
Leche Líquida	400 ml
Gelatina sin Sabor	8 g
Agua (hidratar gelatina)	40 ml
<b>Chantypak Crema Vegetal para Relleno</b>	<b>200 g</b>
<b>Dulcerío Tres Leches</b>	<b>200 g</b>

### Armado

<b>Ambiente Crema Vegetal para Decoración</b>	<b>100 g</b>
---	--------------

## PROCEDIMIENTO

### Bizcochuelo

- Mezclar en la batidora todos los ingredientes con el globo por 5 minutos a velocidad máxima.
- Servir en moldes del tamaño deseado, previamente engrasados.
- Hornear entre 168 °C – 180 °C (334 °F – 356 °F) de 30 a 60 minutos aproximadamente, dependiendo del tamaño del molde.

### Jarabe de Tres Leches

- Mezclar **Dulcerío Tres Leches**, leche líquida y la crema de whisky y con este remojar el jarabe, las bases de bizcochuelo.

### Relleno Cremoso

- Hidratar la gelatina junto con el agua y reservar.
- Preparar la **Cremyvit 4x4** con la leche líquida y **Dulcerío Tres Leches**.
- Derretir **Carat Decorcrem Cobertura líquido Blanco** en intervalos de 30 segundos en el microondas.
- Batir la **Chantypak** hasta lograr media emulsión.
- Mezclar la **Cremyvit 4x4** previamente preparada junto con el **Decorcrem Blanco y Chantypak**.
- Calentar la gelatina sin sabor y agregar a la anterior mezcla.

### Armado

- En un aro de aluminio poner un acetato y colocar fresas en mitad, alrededor del molde.
- Poner la base de bizcochuelo y remojar con jarabe de tres leches.
- Agregar el relleno de cremoso y llevar a refrigeración durante 12h.
- Decorar con gelatina de fresa. Este se pone antes de gelificar y se lleva de nuevo a refrigeración hasta que gelifique.
- Decorar con **Ambiente Crema Vegetal para Decoración** y fresas.

Continúa en la página siguiente.

# Postre Tres leches con fresas

## Rendimiento:

• 20 unidades de 150 g c/u aproximadamente.



## INGREDIENTES

### Decoración Gelee de Fresa

Pulpa de fruta de fresa	1000 g
Azúcar	150 g
Gelatina sin Sabor	30 g
Agua(hidratar gelatina)	150 g

### Decoración Crema Ambiente

Ambiente Crema Vegetal para Decoración	200 g
Fresas	Al gusto

## PROCEDIMIENTO

### Decoración Gelee de Fresa

- Hidratar la gelatina sin sabor.
- Disolver el azúcar con la pulpa de fruta de fresa.
- Calentar la gelatina sin sabor y agregarla en la anterior mezcla.

### Decoración Crema Ambiente

- Batir la **Ambiente Crema Vegetal para Decoración** a velocidad media hasta formar picos
- Colocar la **Ambiente Crema Vegetal para Decoración** en mangas con una boquilla lisa y decorar.



## TIPS & TRUCOS

- Al combinar el **Dulcerio Tres Leches** con un licor o esencia le das un toque único a tus preparaciones.
- Dale el tiempo de refrigeración para que puedas disfrutar de un postre con una excelente textura y sabor maravilloso.





# LinGotes

## de frambuesa

### Rendimiento:

- 15 unidades de 240 g c/u aproximadamente.



## INGREDIENTES

### Bizcocho brownie

<b>Tegral Brownie</b>	<b>1000 g</b>
Huevos	300 g
Agua	200 g
Aceite	260 g

### Mousse de frambuesa

<b>Ambiente Crema Vegetal para Decoración</b>	<b>300 g</b>
Pulpa de fruta de frambuesa	375 g
Gelatina sin Sabor	4 g
Agua	20 ml

### Crema de chocolate

<b>Chantypak Crema Vegetal para Relleno</b>	<b>500 g</b>
Gelatina sin sabor	10 g
Leche entera	50 g
<b>Carat Decorcrem Negro</b>	<b>250 g</b>

## PROCEDIMIENTO

### Bizcocho brownie

- Verter en un bowl, agua, huevos y el **Tegral Brownie**.
- Batir con escudo por 1 minuto a velocidad baja hasta homogenizar.
- Volver a batir por 3 minutos más a velocidad media; parar y batir nuevamente.
- Adicionar el aceite y batir por 1 minuto a velocidad baja.
- Verter el batido en placas rectangulares de 30cm x 20cm y realizar bizcochos de 1 cm de altura.
- Hornear a 170°C por espacio de más o menos 18 a 20 minutos.
- Post cocción reservar a temperatura ambiente.

### Mousse de frambuesa

- Batir la **Ambiente Crema Vegetal para Decoración**
- Agregar la pulpa de fruta de frambuesas a la crema y revolver hasta que quede una mezcla homogénea.
- Agregar el sobre de gelatina sin sabor a un bowl y poner el agua, dejar reposar y llevar al microondas por 30 segundos.
- Colocar en una manga con boquilla rizada y mantener en cámara de frío hasta utilizar.

### Crema de chocolate

- Batir la **Chantypak Crema Vegetal para Relleno** hasta lograr media emulsión.
- Calentar la leche y mezclar con la gelatina sin sabor.
- Fundir **Carat Decorcrem Cobertura Líquida** y mezclar con la preparación anterior.
- Incorporar la **Chantypak Crema Vegetal para Relleno** a medio batir y mezclar hasta obtener la crema de chocolate.
- Colocar en una manga con boquilla rizadas y mantener en cámara de frío hasta utilizar.

Continúa en la página siguiente.

# LinGotes de frambuesa



## Rendimiento:

- 15 unidades de 240 g c/u aproximadamente.

## INGREDIENTES

### Crema Ambiente

Frambuesas frescas	100 g
pétalos de rosas	5 g

## PROCEDIMIENTO

### Armado

- Disponer del primer bizcocho brownie y mediante una manga con boquilla rizada, aplicar la mousse de frambuesa. Encimar el segundo bizcocho de brownie y colocar en el refrigerador hasta que el postre tome consistencia.
- Disponer de una manga con la crema de chocolate y decorar la superficie de cada lingote individual.
- Decorar con frambuesas frescas y pétalos de rosas.

### Decoración Crema Ambiente

- Para la decoración final de los lingotes, disponer de frambuesas frescas y pétalos de rosa.



## TIPS & TRUCOS

- Al combinar la mousse de frambuesa, con la crema de chocolate y el bizcocho brownie, se obtiene una excelente combinación de sabores y texturas. Postres individuales totalmente innovadores y artesanales.



# TORTA TIPO Espejo con crema vegetal



## Rendimiento:

• 28 unidades de 200 g c/u aproximadamente.

VERSIÓN  
CREATIVA

## INGREDIENTES

### Base

<b>Tegral Biscuit</b>	<b>1000 g</b>
Huevos	750 g
Agua	100 g

### Jarabe de Tres Leches

<b>Dulcerío Tres Leches</b>	<b>1000 ml</b>
Leche líquida	300 ml
Licor de amaretto	100 ml

### Relleno Gelee de frutos rojos

Pulpa de frutos rojos	300 ml
Azúcar	90 g
<b>Carat Chocolate Blanco</b>	<b>450 g</b>
Glucosa	20 g

## PROCEDIMIENTO

### Bizcochuelo

- Mezclar en la batidora todos los ingredientes con el globo por 5 minutos a velocidad máxima.
- Servir en moldes del tamaño deseado, previamente engrasados.
- Hornear entre 168 °C – 180 °C (334 °F – 356 °F) de 30 a 60 minutos aproximadamente dependiendo del tamaño del molde.

### Jarabe de Tres Leches

- Mezclar **Dulcerío Tres Leches** con leche líquida y licor de amaretto

### Relleno Gelee de Frutos Rojos

- Llevar a 90°C pulpa de fruta de frutos rojos, glucosa y azúcar, adicionar sobre **Carat Cobertura Blanca en Barra**, reservar para usarlo como relleno.
- Ensamblar y congelar en el molde de su elección.

### Armado

- Dividir la base de bizcochuelo en tres y remojar con jarabe de tres leches con el licor de amaretto.
- Agregar por cada capa una parte del relleno gelee de frutos rojos.
- Cubrir la torta y decorar con **Ambiente Crema Vegetal para Decoración** y llevar a congelación.
- Calentar el **Harmony Frío** espejo que este a una temperatura entre 30 a 35°C y aplicarlo sobre la torta fría.
- Decorar con aro de chocolate y con Ambiente Crema Vegetal para Decoración.
- Agrega las frambuesas.
- Decorar con crema ambiente en la parte superior y frambuesas.

Continúa en la página siguiente.

# TORTA TIPO Espejo con crema vegetal



## Rendimiento:

- 28 unidades de 200 g c/u aproximadamente.

## INGREDIENTES

### Crema Ambiente

Ambiente Crema Vegetal para Decoración	500 g
--	-------

### Decoración aro de Chocolate

Carat Chocolate Blanco	100 g
------------------------	-------

### Decoración brillo espejo

Agua	300 g
------	-------

Glucosa	600 g
---------	-------

Azúcar	600 g
--------	-------

Carat Chocolate Blanco	600 g
------------------------	-------

Gelatina sin Sabor	40 g
--------------------	------

Agua (hidratar gelatina)	200 g
--------------------------	-------

Chantypak Crema Vegetal para Relelno	400 g
--------------------------------------	-------

Harmony Frío	50 g
--------------	------

Color rojo en gel	8 g
-------------------	-----

## PROCEDIMIENTO



### Decoración Crema Ambiente

- Batir la **Ambiente Crema Vegetal para Decoración** a velocidad media hasta formar picos. Cubrir la torta con **Ambiente Crema Vegetal para Decoración**.
- Luego de decorar con el brillo espejo, realizar picos con una manga y boquilla lisa en la parte superior de la torta.

### Decoración aro de Chocolate

- Fundir el **Chocolate Carat Cobertura Blanca en Barra** a 40°C.
- En una lámina de acetato, poner el chocolate previamente derretido y con la ayuda de una espátula, expandir el chocolate.
- Dejar enfriar hasta que se deje moldear y poner otro acetato en la parte superior.
- Con ayuda de un aro de aluminio, darle forma al chocolate y dejar cristalizar.

### Decoración brillo espejo

- Hidratar la gelatina sin sabor.
- Preparar almíbar con agua, glucosa y azúcar y elevar a 103°C.
- Agregar el **Carat chocolate Blanco** picado y mezclar homogéneamente.
- Agregar la gelatina previamente hidratada y el color rojo.
- Agregar la **Chantypak Crema Vegetal para Relelno** y el **Harmony Frío**.
- Reservar por 24 horas.
- Aplicar entre a 30° 35° C, usar mixer de inmersión para mejores resultados.



## TIPS & TRUCOS

- Puedes colorear el brillo espejo del color que desees, de acuerdo con el gelee que estés usando.

# Torta Trés

## leches blanca

### Rendimiento:

• 57 unidades de 29 g c/u aproximadamente.



VERSIÓN  
CLÁSICA

## INGREDIENTES

### Bizcochuelo

<b>Tegral Biscuit</b>	<b>1000 g</b>
Huevos	750 g
Agua	100 g

### Jarabe de Tres Leches

<b>Dulcerío Tres Leches</b>	<b>1000 g</b>
Leche Líquida	300 ml
Café Instantáneo	20 g

### Relleno Coffe

<b>Cremyvit 4x4</b>	<b>200 g</b>
Leche Líquida	250 ml
<b>Dulcerío Tres Leches</b>	<b>250 g</b>
Café Instantáneo	10 g
<b>Carat Decorcrem Negro</b>	<b>100 g</b>
Gelatina Sin Sabor	5 g
Agua (hidratar gelatina)	25 g

## PROCEDIMIENTO

### Bizcochuelo

- Mezclar en la batidora con globo el agua, huevos y el **Tegral Biscuit**, por 5 minutos a velocidad máxima
- Servir en moldes del tamaño deseado, previamente engrasados.
- Hornear entre 168 °C – 180 °C (334 °F – 356 °F) de 30 a 60 minutos aproximadamente dependiendo del tamaño del molde.

### Jarabe de Tres Leches

- Diluir el café con la leche líquida y mezclar con el **Dulcerío Tres Leches**

### Relleno cremoso

- Hidratar la gelatina junto con el agua y reservar.
- Preparar la **Cremyvit 4x4** con la leche líquida, **Dulcerío Tres Leches** y café.
- Mezclar **Carat Decorcrem Oscuro**.
- Calentar la gelatina sin sabor previamente hidratada, agregar a la anterior mezcla y reservar.

### Armado

- Dividir la base de bizcochuelo en 3 y remojar con **Dulcerío Tres Leches** y café
- Por cada capa agregar una parte del relleno de coffee.
- Cubrir la torta y decorar con **Ambiente Crema Vegetal para Decoración**
- Decorar con aro de chocolate y relleno de cereza.

# Torta Trés

## leches blanca



### Rendimiento:

• 57 unidades de 29 g c/u aproximadamente.

## INGREDIENTES

### Decoración Crema Ambiente

Ambiente Crema Vegetal para Decoración	1000 g
Relleno de cerezas	750 g

### Decoración aro de Chocolate

Carat Viruta Semiamarga	1000 g
-------------------------	--------

## PROCEDIMIENTO

### Decoración Crema Ambiente

- Batir la **Ambiente Crema Vegetal para Decoración** a velocidad media hasta formar picos.
- Cubrir la torta con **Ambiente Crema Vegetal para Decoración**.
- Colocar la **Ambiente Crema Vegetal para Decoración** en mangas con una boquilla lisa y decorar.

### Decoración aro de Chocolate

- Fundir el chocolate **Carat Viruta en Barra** a 45°C.
- En una lámina de acetato poner el chocolate previamente derretido y con la ayuda de una espátula expandir el chocolate.
- Dejar enfriar hasta que se deje moldear y poner otro acetato en la parte superior.
- Con ayuda de un aro de aluminio, darle forma al chocolate y dejar cristalizar.



### TIPS & TRUCOS

- Al combinar el Dulcerio Tres Leches con un licor o esencia le das un toque único a tus preparaciones.
- El chocolate de decoración lo puedes cambiar por **Carat Chocolate Blanco** y agregarle el color que tanto te guste.

# MINI Budín marmolado

## Rendimiento:

- 20 unidades de 115 g c/u aproximadamente.



## INGREDIENTES

### Budín de Vainilla

<b>Tegral Savarin</b>	<b>500 g</b>
Huevo	175 g
Agua	125 g
Aceite	100 g

### Budín de Chocolate

<b>Tegral Savarin</b>	<b>500 g</b>
Agua	125 g
Aceite	100 g
<b>Carat Decorcrem Negro</b>	<b>50 g</b>

### Ganache de Chocolate

<b>Ambiente Crema Vegetal para Decoración</b>	<b>250 g</b>
<b>Carat Viruta Semiamarga</b>	<b>250 g</b>

### Decoración

Flores comestibles	10 g
--------------------	------

## PROCEDIMIENTO

### Budín de Vainilla

- En el bowl de una batidora, colocar los ingredientes líquidos: huevos, agua y aceite.
- Añadir **Tegral Savarin** y con una paleta mezclar a hasta obtener homogeneidad en el batido.
- Colocar dentro de una manga y reservar a temperatura ambiente.

### Budín de Chocolate

- En el bowl de una batidora colocar los ingredientes líquidos: huevos, agua y aceite.
- Añadir **Tegral Savarin** y el **Carat Decorcrem Negro** y mediante una paleta mezclar hasta obtener homogeneidad en el batido.
- Colocar dentro de una manga y reservar a temperatura ambiente.

### Ganache de Chocolate

- Calentar la **Ambiente Crema Vegetal para Decoración** a 90°C y agregar el **Chocolate Carat Viruta en barra** a medio fundir.
- Tapar con un film y dejar enfriar 30 minutos en cámara de frío.
- Batir en una batidora con paleta la ganache de chocolate durante 5 minutos a velocidad intermedia, hasta lograr una crema consistente.
- Colocar dentro de una manga con boquilla lisa y reservar hasta utilizar.

### Armado y decoración

- Disponer de ambas mangas, en la primera con el batido de budín de vainilla sin azúcar y en la segunda con el budín de chocolate.
- Intercalar los sabores, depositando ambos batidos en moldes de mini budines previamente engrasados.
- Llenar los moldes cubriendo entre un 60 a 70% de su altura.
- Hornear a aproximadamente 160 °C por lapso de más o menos 18 - 20 minutos.
- Post cocción, desmoldar los mini budines y dejar enfriar a temperatura ambiente.
- Aplicar con manga la ganache de chocolate en la superficie de cada mini budín.
- Finalizar la decoración con flores comestibles.

