

# CATÁLOGO DE PRODUCTOS

COLOMBIA



**FOOD**  
Innovation for  
**GOOD**





# ÍNDICE



## PANADERÍA

- 3. Premezclas de Panadería
- 15. Masas Madre
- 19. Mejoradores
- 27. Módulos Enzimáticos de Panadería



## PASTELERÍA

- 31. Premezclas de Pastelería
- 39. Cremas Pasteleras
- 42. Brillos
- 44. Rellenos de Fruta
- 46. Cremas Vegetales
- 48. Módulos Enzimáticos de Pastelería



## CHOCOLATE

- 51. Chocolate Sucedáneo
- 61. Chocolate Sucedáneo Industrial
- 65. Chocolate Real

# ¡Bienvenidos a Puratos Colombia!

Una compañía que une la innovación, calidad, sabor, bienestar y sostenibilidad para un mundo que sueña con alimentarse cada día mejor. Somos un grupo internacional de origen belga, con más de 100 años de experiencia a nivel mundial. De la mano de Investigadores, técnicos panaderos, pasteleros y chocolateros, diseñamos una gama completa de soluciones, que además de innovar, mejoran la experiencia de nuestros clientes y de los consumidores.



## ASESORES EXPERTOS

Te ayudarán en el desarrollo y crecimiento de tu negocio, brindándote entrenamiento, asesoría en procesos, diseño de recetas y acompañamiento personalizado.



## INNOVATION CENTER

Contamos con el único espacio en Colombia creado para capacitar a nuestros clientes y desarrollar productos hechos a la medida y necesidades del mercado.



## TASTE TOMORROW

Taste Tomorrow es el mayor ecosistema del mundo para obtener información sobre los consumidores acerca de panadería, pastelería y chocolate.



## SALUD Y BIENESTAR

En Puratos optimizamos los valores nutricionales de nuestras soluciones en función a los productos del mercado, sin comprometer el sabor. Nuestro propósito es contribuir a un estilo de vida más saludable.



# Panadería



Mejoradores



Premezclas de panadería



Soluciones enzimáticas



Masa Madre



Beneficios



Receta  
básica



Rendimiento



Tip



Aplicaciones



Presentación



Producto  
esencial



Salud y  
bienestar

## Tabla de aplicaciones

### ¿Qué es un Tegral?

La premezcla Tegral es una base completa que no requiere la adición de harina en la receta.

### ¿Qué es un Easy?

La premezcla Easy es una base concentrada que requiere la adición de harina y otros ingredientes.

### ✓ Premezclas de panadería

### Aplicación final

Producto	Panes funcionales	Panes de reparto	Panes de corteza con Masa Madre	Panes dulces y Panettones	Rollos de Canela	Donuts y Berlinas	Pizzas	Pan blandito / pan aliñado	% de aplicación
Tegral Pan Dulce								✓	100%
Tegral Donut					✓	✓			100%
Tegral Panettone				✓				✓	100%
Easy Pan de Papa		✓							100% Harina + 20% Easy
Easy Pizza Mediterránea							✓		60% Harina + 40% Easy
Easy Pan Dulce				✓	✓			✓	100% Harina + 30% Easy
Easy Pan Baguette			✓						100% Harina + 30% Easy
Easy Seis Cereales y Miel	✓								70% Harina + 30% Easy
Easy Avena y Soya	✓								70% Harina + 30% Easy
Easy Centeno	✓								70% Harina + 30% Easy

El sabor y la frescura siguen siendo los principales factores de elección de compra para productos de panadería

tastetomorrow  
by Puratos



# Easy Seis Cereales y Miel

Mezcla concentrada ideal para la elaboración de panes funcionales con semillas y cereales.



## Beneficios:

- Contiene cereales (maíz, trigo, centeno, avena, cebada y arroz) ricos en nutrientes y miel de abejas pura, que es fuente de minerales y energía.
- Aporta fibra a los panes funcionales por su alto contenido de cereales, salvado y granos enteros.
- Versatilidad: puede mezclarse con otras premezclas, granos y semillas para crear panes únicos.
- Aporta suavidad, humedad y frescura por más tiempo.

## Receta básica:

Harina de trigo.....	70 %	700 g
Easy Seis Cereales y Miel.....	30 %	300 g
Aceite de soya.....	8 %	80 g
Panela molida.....	6 %	60 g
Okedo Levadura Instantánea .....	1 %	10 g
Agua.....	50 - 52 %	500 - 520 g



### Rendimiento:

4 panes de 350 g c/u.



## Aplicaciones:

- Pan Multicereal
- Pan Molde Integral
- Pan Suave
- Croissant y Danesas Funcionales
- Mogollas
- Galletas
- Barras Funcionales



### Presentaciones:

2,5 kg (Código 4119557)

# Easy Avena y Soya

Mezcla concentrada, para la elaboración de panes funcionales con avena.



## Beneficios:

- Conveniente para el panadero ya que requiere de menos ingredientes y permite reducir el tiempo en el pesado.
- La avena y soya aportan fibra, vitaminas E, B1, B2, B12, K y minerales como el calcio, hierro, zinc, fósforo y magnesio.
- Muy buen sabor, saludables y nutritivos.
- Muy versátil ya que puede mezclarse con otras premezclas, granos y semillas.
- Aporta suavidad, humedad y prolonga la frescura del pan.
- Esta premezcla no contiene azúcar añadido.

## Receta básica:

Harina de trigo.....	70 %.....	700 g
Easy Avena y Soya.....	30 %.....	300 g
Aceite de soya.....	10 %.....	100 g
Okedo Levadura Instantánea .....	1 %.....	10 g
Agua.....	50 - 52 %.....	500 - 520 g



## Rendimiento:

4 panes de 350 g c/u.



## Aplicaciones:

- Pan Funcional de Avena
- Pan Molde
- Integral
- Pan Suave
- Croissant y Danesas Funcionales
- Mogollas
- Galletas
- Barras Funcionales



## Presentaciones:

2,5 kg (Código 4119569)

# Easy Centeno

Mezcla concentrada con harina de centeno para la elaboración de pan de centeno y panes rústicos tipo europeo.



## Beneficios:

- Fácil preparación, sin necesidad de largos tiempos de fermentación.
- Contribuye con fibra a los panes funcionales gracias a su contenido de harina integral de centeno.
- Conveniente para el panadero ya que requiere menos ingredientes y permite reducir el tiempo en el pesado.
- Esta premezcla no contiene azúcar añadido.

## Receta básica:

Harina de trigo.....	70 %.....	700 g
Easy Centeno.....	30 %.....	300 g
Aceite de oliva.....	10 %.....	100 g
Okedo Levadura Instantánea .....	3 %.....	30 g
Agua.....	55 - 58 %.....	550 - 580 g



## Aplicaciones:

- Pan de Centeno
- Pan Suave
- Croissant y Danesas Funcionales



## Presentaciones:

5 kg (Código 4119511)  
25 kg (Código 4119512)

# Easy Pan Integral

Mezcla concentrada ideal para la elaboración de pan blando integral.

## Beneficios:

- Por su alto contenido de salvado genera un gran aporte de fibra.
- Aporta humedad, prolongando la vida útil en términos de frescura del pan.
- Estandariza y asegura la calidad de producto en pequeña y gran escala.
- Conveniente para el panadero ya que requiere menos ingredientes y permite reducir el tiempo en el pesado.
- Esta premezcla no contiene azúcar añadido.

## Receta básica:

Harina de trigo.....	100 %.....	1000 g
Easy Pan Integral.....	30 %.....	300 g
Azúcar.....	12 %.....	120 g
Margarina.....	3 %.....	30 g
Okedo Levadura Instantánea....	0,7 %.....	7 g
Agua.....	70 - 74 %.....	700 - 740 g



## Rendimiento:

6 panes de 350 g c/u.



## Aplicaciones:

- Pan Molde Integral
- Pan Suave
- Croissant y Danesas Funcionales
- Mogollas



## Presentaciones:

15 kg (Código 4119610)

# Easy Pan Baguette

Premezcla concentrada que contiene masa madre de origen natural, que aporta un perfil de sabor y aroma ácido y frutal.



## Beneficios:

- Contiene masa madre natural inactiva que le da el aroma y sabor característico del pan típico francés.
- Permite obtener panes con miga más abierta, suave y húmeda.
- Mejora el salto de horno.
- Mejora la apertura de la greña.
- Conveniente para el panadero ya que requiere menos ingredientes y permite reducir el tiempo en el pesado.
- Permite alargar el tiempo de frescura del pan.
- El Easy ya contiene la sal, por lo tanto, no es necesario incluirla en la receta de preparación.

## Receta básica:

Harina de trigo.....	100 %.....	1000 g
Easy Pan Baguette.....	.5 %.....	50 g
Okedo Levadura Instantánea.....	0,7 %.....	7 g
Agua.....	.64 - 66 %.....	640 - 660 g



## Aplicaciones:

- Pan Francés
- Baguette
- Ciabatta
- Focaccia
- Baguetines



## Presentaciones:

2.5 kg (Código 4119620)  
25 kg (Código 4119563)

# Easy Pizza Mediterránea

Premezcla en polvo para la elaboración de masa de pizza que aporta un sabor auténtico y artesanal, con el perfil típico mediterráneo.

## Beneficios:

- Contiene masa madre inactiva que le aporta sabor, aroma y acidez a las masas.
- Puede aplicarse en procesos directos.
- Le aporta extensibilidad a la masa.
- Conveniente para el fabricante, reduciendo los tiempos de pesado y la cantidad de ingredientes necesarios para la fabricación de la masa de pizza.
- Perfil de sabores de tipo mediterráneo: fermentado, tostado, frutal y ácido.

## Receta básica:

Harina de trigo.....	60 %.....	600 g
Easy Pizza Mediterránea.....	40 %.....	400 g
Okedo Levadura Instantánea...0,7 %.....		7 g
Agua.....	62 - 66 %...	620 - 660 g



## Rendimiento:

10 bases de 150 g c/u.



## Aplicaciones:

- Base para Pizza
- Panzerotti
- Calzone



## Presentaciones:

25 kg (Código 4119657)

# Easy Pan de Papa

Base para la producción de pan de papa y aplicaciones de pan blando.



## Beneficios:

- Fácil uso, por ser un concentrado.
- Ofrece mayor humedad y suavidad.
- Vida útil más larga que los productos actualmente en el mercado.
- Reducción de residuos: Los panes se mantienen frescos durante más tiempo.
- Excelente sabor.
- Textura suave.

## Receta básica:

Harina .....	100 %	.....	1000 g
Easy Pan de Papa .....	20 %	.....	200 g
Okedo Levadura Instantánea.....	1 %	.....	10 g
Aceite.....	3 %	.....	30 g
Agua.....	60 - 62 %	.....	600 - 620 g
Margarina.....	3 %	.....	30 g



*Panes más esponjosos y suaves.*



## Aplicaciones:

- Pan Hamburguesa
- Pan Perro
- Pan Blando



## Presentaciones:

5 kg (Código 4119692)  
25 kg (Código 4119654)

# Tegral Donut

Premezcla completa para elaborar donuts, berlinas y rollos de canela.



## Beneficios:

- Deliciosos donuts con un dulce y agradable sabor a vainilla.
- Mezcla fácil y conveniente de usar, solo requiere la adición de levadura y agua.
- Permite obtener donuts con miga suave y esponjosa.

## Receta básica:

Tegral Donut.....	100 %.....	1000 g
Okedo Levadura Instantánea .....	3 %.....	30 g
Agua.....	49 - 51 %.....	490 - 510 g

 **Rendimiento:**  
30 donuts de 50 g c/u.



## TIP

Con nuestra premezcla puedes tener donuts más frescas y húmedas con hasta 36 horas de conservación, bajo condiciones adecuadas de almacenamiento.



## Aplicaciones:

- Donuts
- Berlinas
- Rollos de Canela



## Presentaciones:

5 kg (Código 4119691)  
25 kg (Código 4119651)

# Tegral Panettone

Premezcla completa para la elaboración del típico Panettone italiano, con muy buen volumen y tolerancia, miga suave, húmeda y con excelente hilado.



## Beneficios:

- Puede aplicarse tanto en procesos directos como de esponja y masa.
- Aporta tolerancia a la masa durante todo el proceso de fabricación.
- Contribuye a tener un mejor salto de horno y mayor volumen en el producto terminado.
- Permite obtener una miga suave y húmeda a lo largo de la vida útil.
- Contribuye a obtener panettones con excelente hilado.
- Gran versatilidad en la elaboración de panes dulces, llenos de frescura y suavidad.

## Receta básica:

### Proceso Esponja:

Tegral Panettone.....	.90 %.....	900 g
Agua .....	.47 %.....	470 g
Okedo Levadura Instantánea... ..	.2 %.....	20 g

### Proceso Masa:

Tegral Panettone.....	.10 %.....	100 g
Okedo Levadura Instantánea.. ..	.03 %.....	.3 g
Huevos frescos .....	.10 %.....	100 g
Azúcar.....	.24 %.....	240 g
Margarina .....	.16,8 %.....	168 g
Uvas pasas.....	.24 %.....	240 g
Fruta confitada.....	.28 %.....	280 g
Esencias.....	.1 - 2 %.....	10 - 20 g
Conservante.....	.0,6 %.....	6 g



## Aplicaciones:

- Panettones
- Panes de Navidad
- Panes enriquecidos
- Cinnamon rolls
- Babkas
- Pan de Jamón
- Pan trenzado
- Pan Concha Mexicana
- Corona Navideña
- Cinnamon Rolls
- Pan Brioche



### Presentaciones:

5 kg (Código 4119658)  
25 kg (Código 4119659)

# Easy Pan Dulce

Premezcla para ser utilizada en la elaboración de todo tipo de panes blandos dulces.



## Beneficios:

- Contiene Soft'r Melting; tecnología que da sensación de derretimiento en la boca y alta humedad, sin perder la estructura.
- Excelente textura y suavidad de miga.
- Los panes retienen su frescura por más tiempo.
- Da fuerza a la masa.
- Excelente salto de horno que aporta volumen al producto terminado.
- Suave sabor a vainilla.

## Receta básica:

Harina de trigo	100 %	1000 g
Easy Pan Dulce	30 %	300 g
Margarina	30 %	300 g
Azúcar	16 %	160 g
Huevos	25 %	250 g
Okedo Levadura Instantánea	1,4 %	14 g
Agua	55 - 60 %	550 - 600 g

## Aplicaciones:

- Pan Brioche
- Pan Navideño
- Panettone
- Roscones
- Rollos de Canela
- Corona Navideña

 **Rendimiento:**  
38 panes de 60 g c/u

 **Presentaciones:**  
25 kg (Código 4119615)

# Tegral Pan Dulce

Premezcla completa en polvo para la elaboración de pan dulce, de muy buena calidad y con miga suave y húmeda.



## Beneficios:

- Excelente textura y suavidad de miga.
- Ofrece la perfecta humedad, suavidad, resiliencia y mordida corta.
- Los panes se mantienen frescos durante más tiempo.
- Tegral Pan Dulce debe ser utilizado en recetas que contengan mínimo 10 % de azúcar y 5 % de grasa, en base harina, para poder garantizar el uso de esta premezcla.

## Receta básica:

Tegral Pan dulce	100 %	1000 g
Azúcar	15 %	150 g
Huevos	20 %	200 g
Mantequilla	40 %	400 g
Okedo Levadura Instantánea	2 %	20 g
Agua	49 - 52 %	490 - 520 g

 **Presentaciones:**  
25 kg (Código 4119613)

# MASAS MADRE

## EL FUTURO DEL PAN RADICA EN SU PASADO

Nada demuestra más nuestro compromiso con el mundo del pan que nuestra Biblioteca de Masas Madre ubicada en nuestro "Center of Bread Flavour" en Bélgica. La biblioteca está dedicada a salvaguardar la biodiversidad de las Masas Madre, preservando su herencia y transmitiendo este conocimiento a nivel mundial.

Más de 100 panaderos de todo el mundo han compartido con nosotros sus experiencias personalizadas en una única y especial masa Madre.

69%

de los consumidores colombianos considera el pan de masa madre es más saludable

tastetomorrow  
by Puratos

Para más información acerca de nuestra biblioteca de masas madre visita: [www.thequestforsourdough.com](http://www.thequestforsourdough.com)

# Sapore Traviata

Masa madre inactiva de centeno que permite la elaboración de masas más extensibles.



## Beneficios:

- Masa madre de origen natural elaborada con microorganismos provenientes de las uvas.
- Aporta coloración cremosa a la miga.
- Aumenta la extensibilidad de la masa.
- Recomendado especialmente para procesos, donde se desee eliminar la pre-fermentación.
- Perfil de sabor frutal, malteado y ácido.

## Receta básica:

Dosificar entre 2 % y 5 % sobre el peso de la harina. Si se requiere mayor acidez, la dosificación puede incrementarse hasta 10 %.



## Aplicaciones:

- Baguette
- Pan Francés
- Toscanas
- Ciabatta
- Pan Multicereal
- Focaccia
- Pizza
- Masas Congeladas
- Pan de Centeno



## Presentaciones:

1 kg (Código 4119642)

# O-tentic Durum



Masa madre en polvo que permite obtener panes artesanales con sabor y apariencia diferenciada.



## Beneficios:

- Posee capacidad fermentativa.
- Permite recrear en sus panes el aroma y sabor auténtico de los panes italianos, con rótulo limpio y de primera calidad.
- Permite obtener panes con miga abierta y húmeda.
- Aporta aroma y sabor auténtico artesanal.
- Óptimo volumen y excelente apertura de greña.
- Conveniente para el panadero porque reduce los ingredientes requeridos.
- Ideal para trabajar productos hojaldrados artesanales y con laminadora.
- Después de abierto conservarlo refrigerado.

## Receta básica:

Harina de trigo.....	100 %.....	1000 g
O-tentic Durum.....	4 %.....	40 g
Sal.....	2 %.....	20 g
Agua.....	60 - 65 %.....	600 - 650 g



## Rendimiento:

4 Baguettes de 350 g c/u.



## Aplicaciones:

- Panes Europeos
- Panes Laminados
- Panes Artesanales
- Panes de Corteza como:
  - Baguette
  - Francés
  - Focaccia
  - Ciabatta
  - Pizza



## Presentaciones:

1 kg (Código 4100276)  
10 kg (Código 4101016)

# Softgrain Golden 6 Granos y Semillas



Mezcla de granos y semillas  
embebidos en masa madre de trigo.

Los cereales, las  
semillas, los cereales  
integrales y la masa madre  
son los ingredientes que más  
contribuyen al sabor y a la  
salud del pan.

tastetomorrow  
by Puratos

## 🍷 Beneficios:

- Producto listo para usar.
- Fácil aplicación.
- Se puede utilizar en cualquier receta de panes salados o dulces, laminados, pastelería y galletas.
- Contiene granos y semillas hidratados, por lo que aporta humedad a la miga durante la vida útil del pan.
- Contiene masa madre que le confiere sabor, aroma y acidez diferenciados al producto final.

## 👨‍🍳 Receta básica:

Aplicar del 10 % al 50 % sobre el peso de la harina.

## ¿Sabías qué?

Contiene 35 g de granos y  
semillas por cada 100 g de producto.



## ✔ Aplicaciones:

- Pan Molde
- Pan Integral
- Baguette
- Ciabatta y Focaccia
- Tortillas de Harina
- Croissant y Danesas



**Presentaciones:**  
5 kg (Código 4019340)

# Un mejorador para cada tipo de pan



## Laminados

S-500 Masas Laminadas



## Congelados

S-kimo Pan Congelado



## Crocantes

Toupan Pan Corteza  
S-500 Superior Volumen



## Suaves

S-500 Superior Volumen Goal  
Pan Molde y Hamburguesa  
Puma Pan Blando Cotton Plus

## ★ Mejoradores

## Características

Producto	Tipos de pan	Frescura (Suavidad en miga)	Fuerza (Estructura Estable)	Tolerancia al proceso (Maquinabilidad, Crecimiento)	Resiliencia (memoria)	Crocancia	Volumen	Panadería congelada
S-500 Superior Volumen	Panes blandos, enriquecidos, industriales.	★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★	★★★	
Goal Pan Molde y Hamburguesa	Panes blandos, industriales tipo molde, perro y hamburguesa.	★★	★★★	★★	★★★	★	★★	
Puma Pan Blando	Panes artesanales de todo tipo, pan blando.	★★	★★	★	★★	★	★★	
Cotton Plus	Panes Blandos.	★★★★	★★★	★★	★★	★	★★	
Toupan Pan Corteza	Panes crocantes y rústicos.	★	★★★	★★★★	★	★★★★★	★★	
S-500 Masas Laminadas	Hojaldres, danesas y croissants.	★★		★★			★★★	
S-Kimo Pan Congelado	Masas crudas congeladas.	★★		★★★			★★	★

Las aplicaciones aquí descritas tan solo son una muestra de la versatilidad de nuestros productos. Recuerda contactar a tu asesor técnico Puratos para obtener más información.

# S-500 Superior Volumen

Mejorador completo en polvo que aporta fuerza y tolerancia a la masa, mejora el salto de horno y el volumen del pan.

## 📍 Beneficios:

- Excelente reforzador de gluten.
- Aporta mayor fuerza a la masa.
- Da tolerancia a la masa durante todo el proceso.
- Da un excelente salto de horno que mejora el volumen.

## 👨‍🍳 Receta básica:

Dosificar al 1 % sobre el peso de la harina.



### TIP

**Actúa a lo largo de todo el proceso, ya sea directo, retardado o en fermentación larga.**



## ✅ Aplicaciones:

- Panes Blandos
- Panes Dulces
- Panes Extrafinos
- Panes Aliñados
- Panes Crocantes
- Panes Funcionales

## Presentaciones:



- 1 kg (Código 4119588)
- 2.5 kg (Código 4119589)
- 25 kg (Código 4119590)

# Goal Pan Molde y Hamburguesa

Mejorador completo en polvo para panes molde y de reparto.



## Beneficios:

- Aporta suavidad y frescura, mejorando la vida útil sensorial del producto terminado.
- Contribuye a mejorar el volumen vs. pan sin mejorador.

## Receta básica:

Dosificar al 1 % sobre el peso de la harina.



### TIP

*Refuerza la estructura del pan evitando el colapso después de horneo.*



## Aplicaciones:

- Pan Molde
- Pan Perro
- Pan Hamburguesa



### Presentaciones:

2.5 kg (Código 4119555)  
25 kg (Código 4119573)

# Puma Pan blando

Mejorador completo en polvo especial para la elaboración artesanal de todo tipo de panes blandos. Aporta suavidad y frescura a los panes.



## Beneficios:

- Mejora la frescura del pan, aumentando su vida útil sensorial.
- Contribuye a mejorar el volumen del pan.
- Mayor resiliencia.
- Excelente textura y suavidad de miga.

## Receta básica:

Dosificar al 1 % sobre el peso de la harina.

## Aplicaciones:

- Panes Blandos
- Panecillos

**Presentaciones:**  
1 kg (Código 4119561)

# Cotton Plus

Mejorador en polvo para la elaboración de pan a nivel industrial con mayor vida útil en frescura.



## Beneficios:

- Mantiene la frescura por más tiempo.
- Mejora la suavidad de los panes.
- Puede ser utilizado en cualquier tipo de pan blando.
- Mejora la miga, quedando más fina y regular.

## Receta básica:

Dosificar entre el 1 % y 2 % sobre el peso de la harina.

## Aplicaciones:

- Pan Molde
- Pan Hamburguesa
- Pan Perro
- Panes Blandos

**Presentaciones:**  
25 kg (Código 4119580)

# Toupan Pan Corteza

Mejorador completo en polvo especial para panes de corteza crocante y panes rústicos tipo europeo.



## 🍷 Beneficios:

- Aumenta el aroma a pan recién horneado.
- Favorece la formación de corteza crujiente.
- Ayuda a la formación de una miga irregular abierta característica.
- Alarga la vida útil en cuanto a crocancia vs. pan sin mejorador.
- Aporta volumen y fuerza a los panes.

## 👨‍🍳 Receta básica:

Dosificar al 1 % sobre el peso de la harina.



## ✅ Aplicaciones:

- Pan Francés
- Baguette
- Calado
- Tostadas
- Ciabatta
- Focaccia
- Pizza



## Presentaciones:

2.5 kg (Código 4119586)  
25 kg (Código 4119587)

# S-500 Masas Laminadas

Mejorador para la elaboración de productos hojaldrados y semi hojaldrados, tales como croissant, milhojas, danesas, palitos de queso, pastel de carne y de pollo.

## Beneficios:

- Mejora la extensibilidad de la masa.
- Se puede utilizar en procesos directos, pre-fermentado congelado y retardado (refrigerado).
- Aporta mayor volumen y optimiza la textura (mordida más corta).

## Receta básica:

Proceso	Semihojaldrado	Hojaldrado
Directo.....	0,8 - 1,5 %	0,8 - 1,0 %
Retardada.....	0,8 - 1,0 %	0,5 - 0,8 %
Fermentado congelado ....	1,0 - 2,0 %	

Aplicación del 0,5 % al 2,0 % sobre el peso de la harina. Las dosis pueden variar dependiendo de la calidad de harina y del tipo de proceso que se esté utilizando.



## Aplicaciones:

- Croissant
- Milhojas
- Danesas
- Pastel de Carne y Pollo
- Palitos de Queso



## Presentaciones:

5 kg (Código 4119690)  
25 kg (Código 4119641)

# S-Kimo Pan Congelado

Mejorador para masas de panificación crudas congeladas en general.



## Beneficios:

- Mejora la resistencia de la masa durante el proceso de congelación.
- Contribuye a mantener las mismas propiedades que un producto fresco.
- Mejora el volumen.
- Mantiene la suavidad y frescura en los productos después de hornearlos.

## Receta básica:

Dosificar del 1 % al 2 % sobre el peso de la harina.



## Aplicaciones:

- Panes de Corteza
- Panes Blandos
- Panes Aliñados
- Laminados



## Presentaciones:

25 kg (Código 4119572)

# Sunset Glaze



Sustituto de huevo de etiqueta limpia ideal para dar brillo y dorar productos de panadería y hojaldres.

## **Fórmula básica:**

Sunset Glaze..... 80 %....800 g  
Agua..... 20 %....200 g



### **Presentaciones:**

1 L (Código 4107477)  
10 L (Código 4107478)

**Almacenamiento a temperatura ambiente (antes de abrir)**

**Brillo homogéneo**

**Ideal para usarse con atomizador, aspersor o brocha**

**Se puede diluir hasta 30% para mayor rendimiento**

**Libre de riesgos microbiológicos**



Croissant



Brioche y bollos



Panadería suave



Empanadas y pies



1 L de Sunset Glaze (preparado con 20 % de agua), rinde para brillar 500 panes de 50 g c/u.

# Módulos Enzimáticos Intens

---

Portafolio de ingredientes especializados para la industria panadera. Nuestra gama de soluciones especializadas Intens, mejoran la funcionalidad de la masa o del producto terminado.



# Módulos Enzimáticos Intens

**Beneficios:** Diferencia tus productos en términos de frescura, resiliencia, suavidad, mordidad corta y reducción de costos.

## Intens Gluten Replacement

Reemplaza parte del gluten y refuerza la harina de baja proteína en método directo y masa congelada



Reemplazo máximo de gluten al 4%

0,1% de cada 1% de gluten a reemplazar

## Intens Soft & Fine

Tecnología enzimática como alternativa de sustitución de mono y diglicéridos



Sustitución del 100% de mono y diglicéridos

1% por cada 1% de menos mono y diglicéridos sustituidos

## Intens Freshness NG

Prolonga la frescura sin comprometer ningún parámetro de textura



3 a 4 semanas más de vida útil

0,15% a 0,30% sobre el peso de la harina

## Intens Puraslim

Reemplaza de manera parcial la grasa en la receta



Permite reducir hasta un 50% de la grasa en receta



## Intens Salt Reduction

Módulo concentrado que permite la reducción del contenido de sal en todo tipo de masas de pan.

Dosificar Intens Salt Reduction al 1% sobre el peso de la harina: por cada 1% de sal a reducir en receta

# Intens Soft & Fine

Tecnología enzimática en polvo que logra una sustitución de 100% de MDG (Mono y Diglicéridos) en receta, sin comprometer la textura, sabor y desempeño de producto: El resultado es suavidad y miga fina.



## Beneficios:

- Eficiencia y ahorro en costo.
- Presencia de soluciones para reemplazar los monoglicéridos, lipasas y harina de soya.
- Tecnología de etiqueta más limpia.

## Receta básica:

Por cada 1 kg MDG se usa 1 kg de Intens Soft & fine

## Aplicaciones:

- Panes de molde
- Tostadas
- Bollería (Pan Perro y Hamburguesa)
- Brióche
- Panettone
- Donuts

## Presentaciones:

25 kg (Código 4119688)

## ¿Sabías que?

Los mono y diglicéridos son derivados de las grasas que se usan como mejoradores de suavidad del pan.

# Intens Gluten Replacement

Tecnología enzimática en polvo ideal para reemplazar parte del gluten y reforzar harina de baja proteína, tanto para producto fresco como en masa congelada.



## Beneficios:

- Mayor tolerancia a las fluctuaciones de temperatura durante el almacenamiento congelado.
- Volumen de cocción mejorado y más consistente.
- Mayor vida útil en el congelador.
- Tecnología de etiqueta más limpia.

## Receta básica:

Dosificar 0.1% por cada 1% de gluten, hasta máximo 4% de gluten

## Aplicaciones:

- Todos los productos de Panadería, excepto tortillas y panes de centeno.
- Eficiencia y ahorro en costo.

## Presentaciones:

25 kg (Código 4119717)



### Testeado y aprobado

Al añadir **Intens Gluten Replacement** puede reemplazar fácilmente hasta un 4% de gluten de trigo y lograr la misma toletancia de la masa y el volumen del pan que al usar el gluten.

# Intens Freshness NG

Tecnología enzimática en polvo que prolonga la frescura sin comprometer ningún parámetro de textura: humedad, resiliencia y suavidad.



## Beneficios:

- Mantiene el producto fresco durante toda su vida útil.
- Miga suave y húmeda manteniendo una buena resiliencia.
- Tecnología de etiqueta limpia.

## Receta básica:

Dosificar del 0.15% al 0.3% sobre el peso de la harina.

## Aplicaciones:

- Puede ser utilizado en todo tipo de panes con una vida útil de dos semanas o más.

## Presentaciones:

25 kg (Código 4119684)

Los consumidores prefieren más los productos empacados. Por eso, la frescura del producto es un factor relevante en el momento de la compra.

tastetomorrow  
by Puratos

# Intens Melting

Módulo enzimático concentrado para el aumento de la suavidad, humedad, resiliencia y mordida corta de productos enriquecidos de panadería.



## Beneficios:

- Aumenta la frescura y suavidad de los productos enriquecidos.
- Mejora la textura de productos como brioche, panettone, donuts y productos laminados.

## Receta básica:

Dosificar al 0.5 % sobre el peso de la harina.

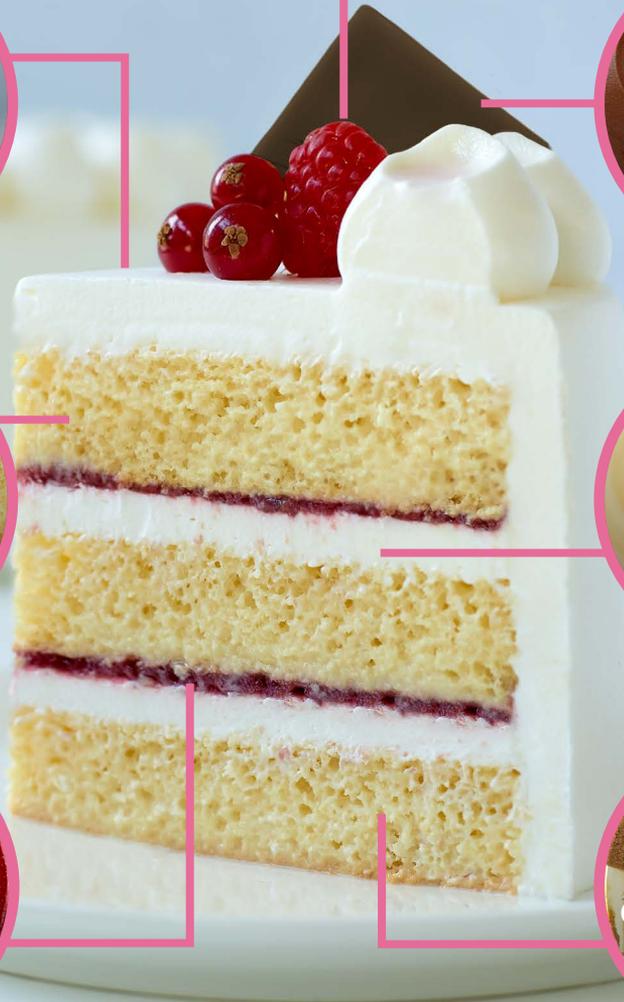
## Aplicaciones:

- Pan brioche
- Panettone
- Donuts
- Productos laminado

## Presentaciones:

25 kg (Código 4119639)

# Pastelería





Beneficios



Receta básica



Rendimiento



Tip



Aplicaciones



Presentación



Producto esencial



Salud y bienestar

# Tabla de aplicaciones

## ✓ Premezclas de pastelería

## Aplicación final

Producto	Bizcocho base	Brazo de reina	Muffins y Cupcakes	Torta de celebración	Torta tres leches	Macarons y soletillas	Torta de chocolate	Brownie	Churros	Lingotes o Ponqué Junior	Torta Savarin y Torta Envinada	Torta de Zanahoria
Tegral Biscuit	✓	✓		✓	✓	✓						
Tegral Satin Ponqué Vainilla / Chocolate	✓			✓			✓			✓		
Tegral Savarin			✓					✓		✓	✓	
Tegral Satin Cream Cake Vainilla / Chocolate			✓							✓	✓	
Tegral Torta Tres Leches	✓				✓							
Tegral Carrot Cake												✓
Tegral Churro									✓			✓
Easy Biscuit	✓	✓			✓							
Easy Satin Cream Cake Vainilla			✓							✓	✓	

## ✓ Cremas Pasteleras

## Aplicación final

Producto	Mill hojas	Hojaldres	Cubierta y relleno para productos homeados	Donuts	Croissants y Danesas	Repollas	Postres
Cremyvit 4x4	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Crema Pastelera Tradicional	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Crema Chantilly en Polvo							✓
Cremlil Vainilla (lista para usar)		✓	✓	✓	✓	✓	
Cremlil Ultim Avellana (lista para usar)		✓		✓	✓		✓

## ✓ Brillos

## Aplicación final

Producto	Postres	Hojaldres y tortas porcionadas o Pies	Panadería (sustituto del huevo para brillar)	Baños de chocolate	Mousse y Entremets	Tartaletas de frutas
Harmony Clásico		✓				✓
Harmony Frío	✓		✓			✓
Miroir Neutro	✓		✓	✓	✓	

# Tegral Biscuit

Mezcla en polvo completa para la elaboración fácil y rápida de la tradicional torta esponjosa tipo bizcochuelo, pionono y brazo de reina.



## Beneficios:

- Miga suave y esponjosa.
- Excelente volumen vs. bizcocho tradicional.
- Óptima consistencia de la torta.
- No se desmorona ni se quiebra.
- Ligero sabor a vainilla.

## Receta básica:

### Fórmula básica para tortas:

Tegral Biscuit .....	100 % .....	1000 g
Huevos .....	75 % .....	750 g
Agua .....	10 % .....	100 g

### Fórmula para brazo de reina:

Tegral Biscuit .....	100 % .....	1000 g
Huevos .....	167 % .....	1670 g
Agua .....	16,7 % .....	167 g



Mezcla 1.000 g de Tegral Biscuit, 750 g de huevo y la esencia de tu gusto; bate por 5 minutos a máxima velocidad. Sobre papel parafinado realiza bastones con una manga y una boquilla lisa; espolvorea azúcar común con canela en polvo y hornea 25 minutos a 160 °C, ¡Y así de fácil podrás hacer una deliciosa galleta Soletilla!



## Aplicaciones:

- Torta Esponjosa
- Plancha para Brazo de Reina
- Torta Tres Leches
- Macarrons
- Soletillas



## Presentaciones:

5 kg (Código 4119568)  
12,5 kg (Código 4119675)  
25 kg (Código 4119527)

# Tegral Satin Cream Cake

Mezcla completa en polvo diseñada para la producción y elaboración de muffins, savarines y cakes de textura suave tipo americano.



## Beneficios:

- Ahorro en tiempo y cantidad de ingredientes.
- Excelente volumen.
- Acepta hasta 20 % de inclusiones.
- Fácil preparación.
- Permite la adición de rellenos y colorantes.
- Contribuye a obtener muffins de textura suave y húmeda.

## Receta básica:

### Fórmula básica para tortas:

Tegral Satin Cream Cake...	100 %	1000 g
Huevos Frescos.....	35 %	350 g
Aceite.....	30 %	300 g
Agua .....	25 %	250 g



### Rendimiento:

31 cupcakes de 60 g c/u



## TIP

Acepta hasta un 20 % de inclusiones.



## Aplicaciones:

- Muffins
- Cupcakes
- Junior Cake
- Torta para porcionar
- Galletas y Tartas



### Presentaciones:

#### Vainilla

5 kg (Código 4119525)

25 kg (Código 4119526)

#### Chocolate

5 kg (Código 4119558)

25 kg (Código 4119556)

# Tegral Satin Ponqué

Mezcla completa en polvo para la preparación de tortas suaves y húmedas, con larga vida útil en frescura.



## Beneficios:

- Excelente volumen.
- Miga húmeda y excelente suavidad.
- Permite reemplazar hasta un 20 % del agua de la receta por jugos de fruta.
- Permite la adición de colorantes, rellenos y líquidos para remojo.
- Permite la adición de inclusiones hasta en un 30 % del peso de la premezcla.

## Receta básica:

Tegral Satin Ponqué	.....100 %	.....1000 g
Huevos frescos	.....60 %	.....600 g
Aceite	.....12 %	.....120 g
Agua	.....35 %	.....350 g

Dosificar polvo para hornear de acuerdo a la ciudad donde se emplee:

### Altura sobre el nivel del mar:

0 a 500 m	.....1,5 % - 2 %	.....15 g - 20 g
600 m a 1500 m	.....1 % - 1,5 %	.....10 g - 15 g
Más de 1500 m	.....0 % - 0,5 %	.....0 g - 5 g

### NOTA:

En caso de reemplazar el agua por jugos ácidos, doblar la cantidad de polvo para hornear.



### Rendimiento:

5 tortas de 400 g c/u.



## Aplicaciones:

- Torta Junior
- Torta de Celebración
- Layer Cake
- Torta Tres Leches



### Presentaciones:

#### Vainilla

5 kg (Código 4119559)

25 kg (Código 4119567)

#### Chocolate

5 kg (Código 4119582)



## TIP

El producto elaborado puede cortarse en capas para hacer un Cake tipo layer, con o sin remojo.

# Tegral Savarin

Mezcla completa en polvo para la preparación de tortas tipo Junior Cake, torta casera y Savarin.



## Beneficios:

- Producto final con miga suave y húmeda.
- Mezcla con sabor neutro. Permite la adición de gran variedad de sabores, colorantes, rellenos y líquidos para remojo.
- Permite la adición de inclusiones hasta en un 50 % del peso de la premezcla.

## Receta básica:

Tegral Savarin .....	100 % .....	1000 g
Huevos Frescos .....	35 % .....	350 g
Aceite .....	30 % .....	300 g
Agua .....	25 % .....	250 g

Dosificar polvo para hornear de acuerdo a la ciudad donde se emplee:

### Altura sobre el nivel del mar:

0 a 500 m .....	1,5 % - 2 % .....	15 g - 20 g
600 m a 1500 m .....	1 % - 1,5 % .....	10 g - 15 g
Más de 1500 m .....	0 % - 0,5 % .....	0 g - 5 g

## Rendimiento:

1 Savarin de 1500 g c/u.



## Aplicaciones:

- Muffins
- Junior cake
- Cupcakes
- Torta envinada
- Torta casera
- Waffles
- Mantecada



## Presentaciones:

### Vainilla

2,5 kg (Código 4119565)  
25 kg (Código 4119566)

# Tegral Torta Tres Leches

Premezcla en polvo diseñada para la producción de torta tres leches.



## Beneficios:

- Miga uniforme y abierta.
- Excelente absorción y retención de jarabe tres leches.
- Óptima consistencia de la torta durante y después del remojo.

## Receta básica:

Tegral Torta tres leches.....	100 %.....	1000 g
Huevos Frescos.....	75 %.....	750 g
Aceite .....	14 %.....	140 g
Agua.....	20 %.....	200 g

## Aplicaciones:

- Torta Tres Leches
- Genovesa
- Postres Tres Leches

**Rendimiento:**  
4 tortas de 450 g.

**Presentaciones:**  
2,5 kg (Código 4119529)



### TIP

Puede ser remojado con Dulcerio para elaborar Tres leches.

# Tegral Carrot Cake

Mezcla en polvo diseñada para la producción de la original torta de zanahoria americana.



## Beneficios:

- Miga húmeda y suave.
- Exquisito sabor y aroma a canela, nuez moscada y especias.
- Permite la adición de uvas pasas, nueces, zanahoria en trozos o rallada.
- Excelente volumen.
- Resalta en exhibición frente a otros productos por su color intenso y provocativo.

## Receta básica:

Tegral Carrot Cake .....	100 %.....	1000 g
Agua .....	29 %.....	290 g
Huevos .....	22 %.....	220 g
Aceite .....	30 %.....	300 g
Zanahoria Rallada .....	20 - 40 %.....	200 - 400 g
Uvas pasas .....	20 %.....	200 g
Nueces .....	20 %.....	200 g

## Aplicaciones:

- Torta de Zanahoria
- Muffins
- Cupcakes
- Junior Cake
- Lingote

**Presentaciones:**  
5 kg (Código 4119653)

# Tegral Churro

Mezcla completa en polvo para la preparación de churros.



## Beneficios:

- Fácil preparación por ser una mezcla completa, solo requiere agregar agua y aceite.
- Permite obtener churros con baja absorción de grasa.
- Textura externa crujiente y miga interna suave.
- Permite elaborar churros tradicionales y se pueden rellenar.

## Receta básica:

Tegral Churro	100 %	1000 g
Agua	75 %	750 g
Aceite	4 %	40 g

## Aplicaciones:

- Churros

 **Presentaciones:**  
25 kg (Código 4119584)



## TIP

*El batido puede ser aplicado con manga o extrusora.*

# Mixo Suavizador de Miga

Agente airante que funciona como suavizador de miga y retenedor de frescura en panes y tortas.



## Beneficios:

- Produce una miga más suave y homogénea.
- Aumenta la vida útil en frescura al retener más humedad.
- Acorta el tiempo de batido

## Receta básica:

Dosificar entre el 1 % y 3 % sobre el peso total de la harina. Hasta el 6 % en tortas esponjosas tipo bizcochuelo.

## Aplicaciones:

- Torta
- Ponqué
- Pan Molde
- Panettone

 **Presentaciones:**  
2.5 kg (Código 4119516)  
15 kg (Código 4119517)



## TIP

*Aumenta el volumen del producto terminado al incorporar más aire en el batido.*

# Cremyvit

## 4x4

Mezcla completa en polvo para la elaboración de crema pastelera, conveniente por el ahorro de ingredientes y tiempo de preparación.



### Beneficios:

- Preparación instantánea, no requiere cocción.
- Puede ser preparada en frío o en caliente.
- Puede ser elaborada en agua, leche o jugos, inclusive pulpas de frutas ácidas.
- Estable al horneado y congelación.
- Color, textura, aroma y sabor siempre uniforme.
- Especial para rellenar piezas en frío y horneadas.
- Ahorro de tiempo e ingredientes en su preparación.
- Combinación con otros ingredientes:
  - Crema de leche
  - Cremas vegetales
  - Arequipe
  - Coberturas de chocolate
  - Mermeladas
  - Pulpas

### Receta básica:

Cremyvit 4x4..... 37,5 %..... 375 g  
Leche, agua o pulpa de fruta.....100 %..... 1000 g



## TIP

**Es 4x4 porque puede ser preparada en frío, caliente, agua o leche.**



### Aplicaciones:

- Milhojas
- Berlinas
- Eclairs
- Repollas
- Relleno de Donuts
- Postres



**Rendimiento:**  
32 milhojas aprox.



**Presentaciones:**  
2 kg (Código 4119521)

# Crema Pastelera Clásica

Mezcla en polvo para la preparación en caliente de crema pastelera tradicional.



## Beneficios:

- Fácil preparación.
- Ahorro en ingredientes comparado con la fórmula tradicional.

## Receta básica:

Leche líquida entera .....	100 %.....	1000 g
Azúcar granulada .....	25 %.....	250 g
Crema Pastelera Clásica .....	10 %.....	100 g

## Aplicaciones:

- Milhojas
- Berlinas
- Eclairs
- Repollas

 **Presentaciones:**  
2.5 kg (Código 4119520)



**TIP**  
*Permanece estable una vez preparada para posteriores aplicaciones.*

# Crema Chantilly en polvo

Premezcla en polvo para elaborar crema chantilly instantánea.



## Beneficios:

- Fácil preparación y uso.
- Se puede preparar con agua o con leche.
- Una vez elaborada puede mantenerse refrigerada.

## Receta básica:

Chantilly en polvo .....	50 %.....	500 g
Agua o leche fría (5°C) .....	100 %.....	1000 g

## Aplicaciones:

- Decoración de Pastelería
- Malteadas y Helados

 **Presentaciones:**  
0.5 kg (Código 4119553)



**TIP**  
*Puede mezclarse con otros tipos de cremas, manjar y frutas.*

# Cremfil Vainilla

Crema pastelera con sabor a vainilla lista para usar como decoración y/o relleno de productos de panadería, biscochería y repostería.



## Beneficios:

- Crema lista para aplicar.
- Adecuado para aplicaciones de corta y larga vida útil.

## Aplicaciones:

- Milhojas
- Berlinas
- Eclairs
- Repollas
- Hojaldres
- Relleno de Donuts

 **Rendimiento:**  
Relleno para 50 donuts

 **Presentaciones:**  
1 kg (Código 4119522)

## TIP

Permite la combinación con otras cremas. Por ejemplo: crema de leche, Chantypak, Ambiente, arequipe, mermeladas y jugos de frutas, entre otros.

# Cremfil Avellana

Crema sabor avellanado ideal para rellenos.



## Beneficios:

- Especial para inyectar y decorar.
- Producto listo para usar.
- Fácil de manipular y aplicar.
- Agradable sabor y textura cremosa.

## Aplicaciones:

- Berlinas
- Eclairs
- Repollas
- Hojaldres
- Relleno de Donuts

 **Presentaciones:**  
2.5 kg (Código 4119648)

## TIP

Elabora un relleno cremoso de chocolate avellanado perfecto para tus tortas y postres. Mezcla con espátula 100 g de Carat Decorcrem Negro con 50 g de Cremfil Avellana, deja enfriar y coloca en una manga pastelera con boquilla.

67%

de los consumidores disfrutaron probando texturas y combinaciones distintas.

tastetomorrow  
by Puratos



# Harmony Frío

Gel brillante listo para usar en decoraciones de productos en frío de panadería y pastelería.



## Beneficios:

- Producto listo para usar.
- Aplicación en frío.
- Estable a la congelación y descongelación.
- El producto mantiene su brillo a lo largo de su vida útil.
- No se encaucha ni se opaca en vitrina.
- No requiere calentamiento para su aplicación.



## TIP

Con 3 ingredientes podrás dar vida y brillo a tus mousses y preparaciones semifrías. Usa 300 g de Brillo Harmony Frío, 260 g de Chantypak Crema Vegetal para Rellenos (sin montar) y 2 ml de colorante de tu preferencia. Obtendrás un brillo especial y con densidad perfecta.



## Aplicaciones:

- Ponqués
- Tortas
- Tartaletas de Frutas
- Panes Dulces
- Danesas y Hojaldres
- Postres
- Espejos con Chocolate



## Presentaciones:

1 kg (Código 4119611)  
5 kg (Código 4119619)

# Harmony Clásico

Gel transparente para el recubrimiento y aplicación en caliente de tortas y pastelería con frutas.



## Beneficios:

- Protege la fruta de la oxidación.
- Excelente brillo.
- Gelatiniza una vez aplicado.
- Permite un corte fácil y limpio.
- No absorbe la humedad de las frutas.

## Aplicaciones:

- Ponqués
- Tortas
- Tartaletas de Frutas
- Panes Dulces
- Danesas y Hojaldres
- Postres

 **Presentaciones:**  
5 kg (Código 4119519)



### TIP

Debe calentarse para su aplicación.

# Miroir Neutro



Gel transparente de aplicación en frío y de acabado superior (Premium), de sabor ligeramente dulce. Listo para usar.



## Beneficios:

- Protege y realza el color natural de las frutas.
- Mantiene por más tiempo la frescura del producto aplicado.
- Brillo prolongado.
- Requiere sólo una fina capa para su decoración.
- Estable a la congelación una vez aplicado.

## Aplicaciones:

- Mousses
- Bavarois
- Semifríos
- Mini Pastelería
- Tortas

 **Presentaciones:**  
5 kg (Código 4100178)



### TIP

Producto listo para usar.

# Rellenos de Fruta

Relleno con trozos de fruta. Alto contenido de fruta superior al **30% en todos sus sabores.**



## Beneficios:

- Alto contenido de fruta superior al 30 % en todos sus sabores.
- Úsalo para esparcir, rellenar y decorar en cualquier tipo de aplicación.
- Versatilidad de aplicaciones.
- Se dosifica directamente por su empaque en forma de manga.
- No presenta oxidación de fruta después de aplicada.
- Antes de abrir no requiere refrigeración, haciendo más eficiente su almacenamiento.
- Larga vida útil: 8 meses

## Aplicaciones:

- Productos de panadería
- Productos de pastelería
- Ideal para cubrir, y saborizar helados.
- Coctelería
- Rellenar, decorar postres de nueva tendencia, gelatinas y más.

## Presentaciones:



**Fresa 35% de fruta**  
1 kg (Código 4119713)



**Piña 35% de fruta**  
1 kg (Código 4119709)



**Guayaba 30% de fruta**  
1 kg (Código 4119707)



**Maracuyá 35% de fruta**  
1 kg (Código 4119711)

## ¿Sabías qué?

*¡Ya está listo para usar! Utilízalo como relleno y cubierta en tus tortas horneadas, pies, bizcochos, cheesecake y para tortas frías elaboradas en capas.*

# Glasse Artesano

Gel para cubrir, decorar y rellenar tortas, galletas y postres.



## ♥ Beneficios:

- Color brillante y atractivo.
- Puede rendirse con agua o jarabes.
- Realza el sabor y color de las frutas.
- Mantiene la frescura de los productos refrigerados.
- Puede mezclarse con frutas.



## ✓ Aplicaciones:

- Tortas
- Tartaletas
- Cheesecake
- Bavarois
- Galletas
- Postres



## Presentaciones:

### Fresa

1 kg (Código 4119531)  
2.5 kg (Código 4119533)  
10 kg (Código 4119552)

### Melocotón

2.5 kg (Código 4119534)

# Ambiante



## Crema Vegetal para Decoración

Crema vegetal blanca, dulce y suave, ideal para cubrir, decorar y rellenar piezas de pastelería fina.



### Beneficios:

- Ideal para decoraciones finas que requieran alta estabilidad y esculptabilidad.
- Tolera la adición de pulpas de frutas cítricas, colorizantes y saborizantes.
- Poca porosidad en la aplicación.
- Excelente textura que no se agrieta ni le salen burbujas.
- Mantendrá su color blanco y brillo a lo largo de la vida útil del pastel
- Tiene un bajo contenido de azúcar



### Rendimiento:

4 veces su volumen al final del batido.



### TIP

*Permite la combinación con otros ingredientes como arequipe, chocolates, glasses, mermeladas, etc.*



### Presentaciones:

1L (Código 4006825)



Cremas en empaques Tetra Pak con tecnología UHT, que le garantiza hasta 6 meses de vida útil sin refrigeración antes de abrir.



# Chantypak Crema Vegetal para Rellenos

Crema vegetal para cubrir, decorar y rellenar piezas de pastelería, bizcochería y repostería.



## Beneficios:

- No requiere ser almacenado en refrigeración antes de abrir.
- Delicioso sabor lácteo.
- Puede ser sometido a calentamiento.
- Mayor resistencia en ambientes calientes



## Rendimiento:

3.5 veces su volumen al final del batido.



## TIP

Sirve para sustituir crema de leche en ganaches o trufas.



## Aplicaciones:

- Rellenos
- Cobertura de Tortas, Brazo de Reina y Trufas
- Adición para Café, Helados y mousses
- Ganache



## Presentaciones:

1L (Código 4006823)



Cremas en empaques Tetra Pak con tecnología UHT, que le garantiza hasta 6 meses de vida útil sin refrigeración antes de abrir.

# Módulos Enzimáticos **ACTI**

---

**Nuestra gama de soluciones especializadas Acti**, mejoran la funcionalidad del batido o del producto terminado



## Beneficios

Diferencia tus productos en términos de **frescura, suavidad y reducción de costos.**



## Productos de aplicación

Una amplia gama de aplicaciones como pasteles, tortas, snacks, tortas de celebración, bizcochos, muffins, brownies y más.

## Mejora la calidad y aumenta tu rentabilidad



### Incremento de ventas

A través de la mejora de la calidad y tortas diferenciadas.



### Mayor eficiencia

Desarrollo de productos, fácil implementación y mayor flexibilidad.

## Soluciones ACTI

### ACTI EGG REDUCTION



Reducción de huevo en la receta.

### ACTI FAT REDUCTION



Reducción de grasa en receta.

### ACTI CLEAN(ER) LABER



Sustitución de emulsificantes.

### ACTI FRESH CL



Mejora la vida útil en frescura.

# Actifresh PO 28

Tecnología enzimática en polvo que permite prolongar la vida útil en frescura de los productos de pastelería empacados.



## Beneficios:

- Potenciador de frescura en todo tipo de productos de pastelería empacados.
- Aumenta la suavidad y la frescura, prolongando la vida útil del producto.

## Receta básica:

- Dosificar al 1,0 % - 2,0 % sobre el peso total del batido.
- Se debe compensar la cantidad agregada de Actifresh con una reducción de la harina de la receta.
- Para asegurar una buena dispersión en todo el batido, se puede mezclar previamente con la harina o polvos y luego incorporar los líquidos.

## Aplicaciones:

- Tortas
- Ponqués
- Muffins

 **Presentaciones:**  
25 kg (Código 4119674)

# Acti Egg Reduction



Tecnología enzimática en polvo que permite reducir la adición de huevo en receta, hasta en un 15%.



## Beneficios:

- Permite reducir hasta en 15% la cantidad de huevo en receta de batidos de pastelería, con efecto positivo en la compra anual de huevos.
- Tiene un efecto mínimo en la textura, apariencia y sabor de los productos elaborados.
- Tecnología de etiqueta más limpia.

## Receta básica:

Dosificar al 3,75% de la cantidad inicial de huevo.

## Aplicaciones:

- Productos de pastelería empacados

 **Presentaciones:**  
25 kg (Código 4119705)

# Chocolate

Contamos con una gama muy completa de chocolate real y sucedáneo. Comprometidos con la calidad, la innovación, el servicio al cliente y liderando la excelencia en el sabor con nuestro programa de cacao sustentable Cacao-Trace.



**Carat**

**BELCOLADE**  
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE



Beneficios



Receta  
básica



Rendimiento



Tip



Aplicaciones



Presentación



Producto  
esencial



Salud y  
bienestar

# Tabla de aplicaciones

## ✓ Chocolate Sucedáneo

## Aplicación final

Producto	Baños	Rellenos	Inserciones	Estructuras Y Decoraciones	Potencializador de Sabor	Cubiertas
Carat Decorcrem Cobertura Líquida Negro / Blanco	✓				✓	
Carat Supercrem Relleno de Chocolate		✓				
Carat Cobertura Blanca En Barra	✓			✓		✓
Carat Cobertura Leche en Barra	✓			✓		✓
Carat Viruta Leche en Barra	✓			✓		✓
Carat Viruta Semiamarga en Barra	✓			✓		✓
Carat Cobertura Semiamarga en Gotas	✓			✓	✓	✓
Carat Chips de Chocolate			✓			
Carat Trufex		✓			✓	

## ¿Cuál es la diferencia entre chocolate real y chocolate sucedáneo?

### CHOCOLATE REAL



Licor de  
Cocoa



Manteca  
de cacao

### CHOCOLATE SUCEDÁNEO



Cocoa en polvo



Grasa vegetal distinta a  
manteca de cacao

Producto	Chocolate Real	Producto	Chocolate Sucedáneo
Refinado	✓	Refinado	✓
Conchado	✓	Conchado	
Temperado	✓	Temperado	

# Carat Decorcrem Cobertura Líquida

Baño de Chocolate  
Sucedáneo que ofrece la mayor conveniencia para la decoración de productos de textura suave como tortas, brownies y mousses.



## Beneficios:

- Sabor intenso a chocolate.
- Textura cremosa.
- Secado rápido.
- Corte limpio sin cuartear.
- Se puede mezclar con cualquier tipo de cremas.
- Ideal para darle sabor de Chocolate a las masas de torta.
- Puede ser aromatizado con esencias y/o licores.



## Rendimiento:

1 kg de Decorcrem rinde para cubrir totalmente 9 tortas de 1/4 lb.



## TIP

*Drip Cakes espectaculares*

*Con el Carat Decorcrem Blanco puedes lograr un efecto lágrima perfecto y con colores llamativos sobre tus tortas. Recuerda que puedes usar colorantes liposolubles (en polvo o a base de gel), para mezclar directamente en el chocolate.*

## Aplicaciones:

- Tortas
- Postres
- Mousses
- Brownies



## Presentaciones:



### Negro

1 kg (Código 4119543)

4 kg (Código 4118853)



### Blanco

4 kg (Código 4119679)



### Limonada de Coco

1 kg (Código 4119699)

15 kg (Código 4119686)

# Carat Viruta en Barra

Cobertura de Chocolate Sucedáneo en Barra ideal para elaboración de viruta, decorar, cubrir o bañar piezas de panadería, galletería y pastelería.

## Beneficios:

- Ideal para elaborar viruta.
- Muy buena plasticidad.
- Excelente desempeño para elaboración de abanicos y cigarros.
- No requiere templado para su utilización.
- No contiene grasas trans.
- Excelente plasticidad y flexibilidad.

## Aplicaciones:

- Decoración de Tortas y Pasteles



## Presentaciones:



### Semiamarga

1 kg (Código 4119545)  
2.5 kg (Código 4119539)



### Leche

2.5 kg (Código 4119540)



# Carat Cobertura Blanca en Barra

Cobertura de Chocolate Sucedáneo en Barra ideal para decorar, cubrir o bañar piezas de panadería, galletería y pastelería.



## Beneficios:

- Excelente brillo y crunch.
- Viscosidad ajustada para moldeo.
- Excelente sabor.
- No requiere templado para su utilización.



## TIP

*¡Las texturas en tus preparaciones sí importan! Apórtale un crunch a tus paletas de chocolate en pocos pasos:*

- Derrite Carat Cobertura Blanca en barra en el microondas en intervalos de 30 segundos, mezclando cuidadosamente para distribuir el calor.
- Lleva al chocolate a un recipiente seco y agrega maní triturado o almendras.
- Sumerge tu paleta. Deja escurrir y lleva a una superficie con papel antiadherente.



## Aplicaciones:

- Rellenos
- Moldear Bombones
- Decorar Tortas y Postres
- Bañar Panes, Galletas, Tortas y Tartaletas



## Presentaciones:

1 kg (Código 4119678)



# Carat Cobertura Leche en Barra

Cobertura de Chocolate Sucedáneo en Barra para decorar, cubrir o bañar piezas de panadería, galletería y pastelería.



## ♥ Beneficios:

- Excelente brillo.
- No requiere templado para su utilización.
- No contiene grasas trans.



## ✓ Aplicaciones:

- Decorar Tortas y Postres
- Bañar Panes, Galletas, Tortas y Tartaletas



## Presentaciones: Leche

1 kg (Código 4119546)

# Carat Cobertura en Gotas

Cobertura de Chocolate Sucedáneo en Gotas para uso en pastelería, panadería, galletería, heladería y bombonería.



## ♥ Beneficios:

- Fácil manejo y aplicación por su presentación en gotas.
- Excelente para elaboración de cremas tipo ganache.
- Buen brillo.
- Buena fluidez.
- Seca bien y de manera homogénea.
- No requiere templado para su utilización.
- No contiene grasas trans.



## TIP

*Excelente para elaboración de filigranas y figuras para decoración.*



## ✓ Aplicaciones:

- Rellenos
- Moldear Bombones
- Decorar Tortas y Postres
- Bañar Panes, Galletas, Tortas y Tartaletas



## Presentaciones: Semiamarga

5 kg (Código 4119535)

25 kg (Código 4119609)

# Carat Chips de Chocolate

Cobertura de Chocolate Sucedáneo en mini gotas, ideal para decorar piezas de panadería, galletería, repostería y heladería.



## ♥ Beneficios:

- Fácil aplicación directamente desde el empaque.
- Sabor a chocolate semiamargo.
- Por su presentación en chips, se facilita su dosificación.
- Práctico para aplicar como decoración en productos homeados o en postres fríos.



## TIP

*Mayor contenido de cacao que mejora su color e intensifica su sabor.*



## ✓ Aplicaciones:

- Decoración de Panes, Tortas, Postres, Galletas y Helados



## Presentaciones:

**Semiamarga**

500 g (Código 4118854)

12.5 kg (Código 4119542)

# Carat Supercrem Relleno de Chocolate

Relleno con sabor a chocolate,  
estable al horneado, ideal para  
productos de panadería, pastelería y  
chocolatería.



## ♥ Beneficios:

- Relleno listo para usar.
- Estable al horneado.
- Sabor agradable a chocolate.
- Baja actividad de agua, no migra a la torta o al pan.
- Mantiene su forma durante la cocción.



## Rendimiento:

Por cada 1000 g de Supercrem podemos rellenar 50 hojaldres aproximadamente.



## TIP

*Estable a la congelación  
y refrigeración.*



## ✓ Aplicaciones:

- Relleno para Panes, Tortas, Hojaldres, Galletas y Trufas



## Presentaciones:

4 kg (Código 4119622)  
15 kg (Código 4119683)

# Carat Trufex Crema de Chocolate

Crema de chocolate con sabor a avellana, lista para rellenar o cubrir productos de pastelería.



## Beneficios:

- Crema lista para aplicar como cubierta, relleno y decoración.
- Sabor y aroma de chocolate de la mejor calidad.
- Agradable color marrón claro.
- Buen rendimiento.



## Rendimiento:

1000 g de Trufex alcanza para 3 tortas rellenas y cubiertas aproximadamente.



## Aplicaciones:

- Decoraciones
- Rellenos de Tortas



## Presentaciones:

2,5 kg (Código 4119538)



## TIP

Puede ser aromatizada con esencias y/o licores.

# CHOCOLATE SUCEDÁNEO INDUSTRIAL

## *Carat*

---

En Puratos, entendemos y compartimos el amor por el chocolate de nuestros consumidores. Nuestros productos de chocolate son intensos, complejos, variados y sofisticados, inspirando pasión y deleite.

Acompañamos a nuestros clientes en el desarrollo de productos hechos a la medida, de acuerdo a sus necesidades en cuanto a sabor, fluidez y costos, para de esta forma, potencializar tu negocio.

# Carat Cobertura Para Helado

Chocolate Sucedáneo  
para cubrir cremas de  
helado y paletas.



## ♥ Beneficios:

- Viscosidad ideal para baño de helado.
- Excelente adherencia superficial al helado.
- Secado rápido.
- Delicioso sabor a chocolate.
- Amplia aceptación por los consumidores finales.
- No requiere templado para su utilización.

## ✓ Aplicaciones:

- Cobertura de Helado

## 📦 Presentaciones:

5 kg (Código 4119643)

# Salsa de Chocolate

Salsa sabor a chocolate lista  
para usar como decoración  
o saborización de postres,  
helados, tortas, tartaletas.



## ♥ Beneficios:

- Salsa de chocolate lista para decorar.
- Versatilidad para decorar un sinfín de creaciones.
- Producto final más atractivo y apetecible.
- Producto listo para usar.

## ✓ Aplicaciones:

- Postres
- Helados
- Tortas
- Tartaletas

## 📦 Presentaciones:

1 kg (Código 4119681)

# Carat Cobertura Industrial para Tajadas

Chocolate Sucedáneo Semiamargo en Gotas especial para cubrir o bañar tajadas de ponqué, resistente a altas temperaturas.



## ♥ Beneficios:

- Excelente brillo.
- Seca rápidamente y de manera homogénea al contacto con el producto.
- Fluidez alta que permite un baño homogéneo de la pieza.
- Excelente rendimiento por tajada.
- Baja viscosidad ideal para baño de tajadas de ponqué y piezas de pastelería de reparto.
- Sabor a chocolate semiamargo.
- No requiere templado para su utilización.



### TIP

*No se pega al empaque durante el almacenamiento y transporte.*



## ✓ Aplicaciones:

- Cobertura de Tajada de Ponqué



## Presentaciones:

25 kg (Código 4119547)

# Carat Cobertura Industrial para Trufas

Chocolate Sucedáneo Semiamargo en Gotas especial para cubrir o bañar trufas, alfajores, brownies, y piezas de pastelería en general.



## Beneficios:

- Seca rápidamente y de manera homogénea al contacto con el producto.
- Fluidez media para asegurar un buen cubrimiento.
- Fácil manipulación y fundido.
- Viscosidad ideal para baño de alfajores, brownies y trufas.
- Excelente brillo.
- Sabor a chocolate semiamargo.
- No contiene grasas trans.
- No requiere templado para su utilización.



## Aplicaciones:

- Cobertura de Trufas, Brownies y Alfajores



## Presentaciones:

25 kg (Código 4119564)





Cacao Trace es un programa de abastecimiento sustentable de cacao que se centra en el mejor sabor del chocolate y apoyo a los cacaoteros de todo el mundo

## DEL GRANO A LA BARRA



En Puratos contamos con los recursos para el proceso de elaboración de chocolate brindando un sabor inigualable gracias a la fermentación.



**Compromiso con los consumidores**  
Sabor superior y responsabilidad social



**Compromiso con los clientes**  
Un negocio sustentable



**Compromiso con los agricultores**  
Compromiso a largo plazo para mejorar los ingresos y las condiciones de vida



**Compromiso con el planeta**  
A través de la reforestación



Todos unidos por la creencia de que crear juntos un chocolate mejor es el único camino hacia la sostenibilidad. **Únete a nuestro excepcional mundo de chocolate.**

# BELCOLADE



THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Chocolate Real Belga

Belcolade Selection es nuestra gama de chocolate real clásico, perfectamente balanceado y aclamado por su sabor, versatilidad y garantía de excelentes resultados con todo el expertise de Belcolade.

## Beneficios:

- Proporciona un excelente brillo.
- Textura suave.
- Funde suavemente en la boca.
- Acabado superior.

## Aplicaciones:

- Tortas
- Trufas
- Bombones
- Postres



**Contenido total de Cacao 30%**

**Presentación:**  
**Chocolate Blanco:**  
5 kg (Código 4015765)



**Contenido total de Cacao 55%**

**Presentación:**  
**Chocolate Negro:**  
5 kg (Código 4006947)



**Contenido total de Cacao 35%**

**Presentación:**  
**Chocolate Leche:**  
5 kg (Código 4016464)



**Contenido total de Cacao 30%**

**Presentación:**  
**Chocolate Amber**  
5 kg (Código 4014048)



## Belcolade Negro en Gotas Origen Ecuador Chocolate Real Belga

Chocolate Real Belga en Gotas para la elaboración de bombones, chocolates, trufas, decoración, rellenos y pastelería fina.

### Beneficios:

- Proporciona un excelente brillo.
- Textura suave.
- Funde suavemente en la boca.
- Acabado superior.

**Contenido total de Cacao 71%**

### Aplicaciones:

- Tortas
- Trufas
- Bombones
- Postres
- Potencializador de sabor

### Presentaciones:

**Negro**  
1 kg (Código 4006060)

## Belcolade Sticks

Chocolate Real Belga en barras para rellenar panes, croissant y hojaldres.

### Beneficios:

- Resiste al horneado.
- Sabor intenso a chocolate.

**Contenido total de Cacao 44%**

### Aplicaciones:

- Panes
- Croissant
- Hojaldres

### Presentaciones:

**Negro**  
1.6 kg (Código 4011523)





## Belcolade Chunks Negro

Chocolate real belga en forma de chunks

### Beneficios:

- Auténtico chocolate belga.
- Chocolate Negro aportando el equilibrio perfecto entre amargor y dulzor.
- Producto versátil que se puede utilizar en una amplia gama de aplicaciones de pastelería y panadería.

**Contenido total de Cacao 50,5%**

### Aplicaciones:

- Tortas
- Trufas
- Bombones
- Postres
- Potencializador de sabor
- Inclusiones en productos de panadería.

### Presentaciones:

**Negro**  
15 kg (Código 4001585)



## Belcolade Chocolate Sugar Free Cacao- Trace

### Beneficios:

- Sabor superior bien equilibrado, desarrollado para adaptarse a todo tipo de aplicaciones de pastelería y chocolatería.
- Rendimiento para un uso fácil para todas las aplicaciones de acabado requeridas.

### Presentaciones:

**Cacao 55%**

**Negro** 5 kg (Código 4018534)

**Cacao 33%**

**Leche** 5 kg (Código 4018508)

**Cacao 28%**

**Blanco** 5 kg (Código 4018528)



# Okedo Levadura Instantánea

Levadura instantánea para uso en cualquier producto de panadería fermentado como panes de corteza, panes dulces, masas laminadas, pizza, entre otros.



## 📌 Beneficios:

- 3 lb de Levadura fresca equivalen a 1 lb de Levadura instantánea.
- Costo en uso más económico que la Levadura Fresca.
- Soporta mayor adición de agua lo que se traduce en mayor rentabilidad por rendimiento.
- Buen poder fermentativo.
- No requiere cadena de frío. Es más resistente a climas calurosos.
- Posee una larga vida útil de hasta 2 años en el empaque original cerrado.
- Se puede utilizar en procesos de masa directa, esponja y masa y precocido congelado.

## 👨‍🍳 Receta básica:

- Se agrega con los ingredientes secos. No mezclar con sal, margarina o conservantes.
- Agregar agua y acondicionar la masa.
- Trabaje según el molde o forma deseada.
- Llevar a proceso de fermentación.
- Hornear.



## ✅ Aplicaciones:

- Masas dulces y saladas.
- Todo tipo de procesos de panificación.



## Presentaciones:

500 g (Código 6103436)

# Polvo para hornear

Agente leudante de doble acción diseñado para la elaboración de todo tipo de productos de pastelería.



## Beneficios:

- Aumenta el volumen de tus productos, brindando una miga más uniforme y con textura más suave.
- Brinda un color más claro a la miga.
- Doble acción: actúa tanto en el batido como en el horneado.
- Se adapta a cualquier tipo de receta.

## Receta básica:

Dosificar el polvo para hornear entre el 1 % y 6 % sobre el peso de la harina.

## NOTA

*La dosis puede variar según el tipo de producto, proceso y altura sobre el nivel del mar.*



## Aplicaciones:

- Tortas
- Bizcochuelos
- Muffins
- Pies
- Galletas
- Roscas
- Todo tipo de batidos



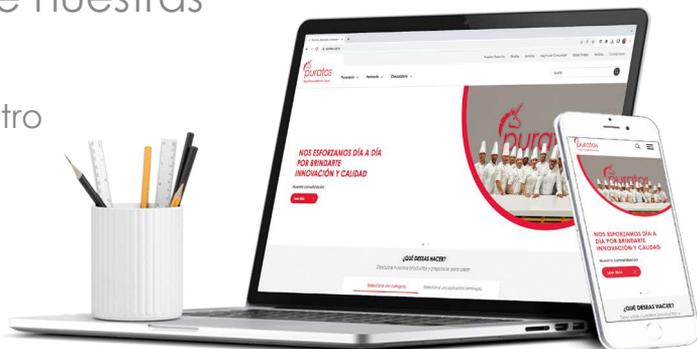
## Presentaciones:

1 kg (Código 4119694)  
25 kg (Código 4023402)

# ¡Puratos a tu servicio!

¿Quieres estar al día de nuestras últimas innovaciones?

Puedes encontrarnos en nuestro sitio Web para mantenerte informado de las últimas tendencias, recetas y novedades de nuestros productos.



PÁGINA WEB: [www.puratos.co](http://www.puratos.co)

## REDES SOCIALES



Encuétranos como

@puratoscol

Compartimos información de productos, recetas inspiradoras y noticias del mercado.



¡ESCRÍBENOS 310 268 9922!

Si necesitas información de nuestros productos, asesoría técnica, realizar un pedido, entre otros; no dudes en contactarnos.

CONTÁCTANOS: [servicioalclienteco@puratos.com](mailto:servicioalclienteco@puratos.com)



# FOOD

Innovation for

# GOOD

