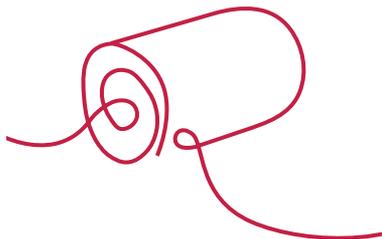
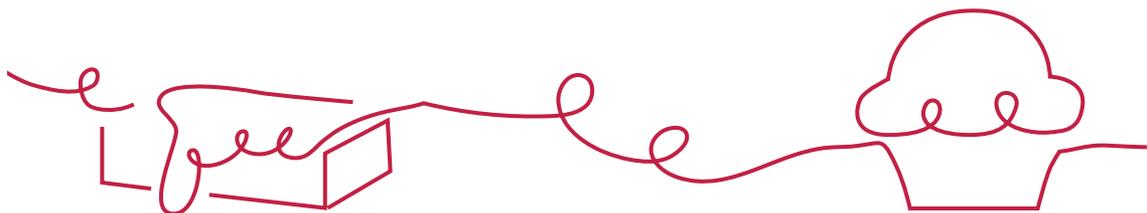


**puratos**

Food Innovation for Good



# RECETARIO NUEVOS LANZAMIENTOS



# Tegral BROWNIE



## CONOCE SUS BENEFICIOS

- Con una sola premezcla puedes elaborar Brownie Tipo Melcochudo y Tipo Esponjoso.
- Gracias a su tecnología enzimática Actifresh podrás obtener brownies más suaves y frescos.
- Sabor y aroma intenso a chocolate.
- Estandariza y asegura la calidad de producto en pequeña y gran escala.
- Versátil para preparar diferentes texturas, inclusiones y decoraciones.
- Producto final con miga suave, esponjosa y cohesiva.
- Frescura superior: de 3 a 5 días en clientes artesanos y 30 días para industrias en producto empacado.

## RECETA BÁSICA ESPONJOSO

Producto con miga suave, esponjosa, cake, cohesivo(no es desmorable) con sabor y aroma característico a torta de chocolate.

### Tegral Brownie Esponjoso con Aceite

Tegral Brownie .....	100 % .....	1000 g
Huevos .....	30 % .....	300 g
Aceite .....	26 % .....	260 g
Agua .....	20 % .....	200 g

#### Modo de preparación:

- Vertir en el bowl los ingredientes líquidos abajo z(huevos y agua), secos arriba (Tegral Brownie).
- Batir con escudo por 1 minuto a velocidad baja hasta homogenizar.
- Batir nuevamente por 3 minutos más a velocidad media; parar y batir nuevamente adicionando el aceite x 1 minuto a velocidad baja.
- Se deposita en un molde previamente engrasado.
- Hornear a 140°C-150°C x 25-40 minutos. El tiempo y la temperatura de horneado pueden variar de acuerdo a la cantidad de batido y tipo de horno.
- Se deja enfriar, se desmolda y se corta al tamaño deseado.

### Tegral Brownie Esponjoso con Margarina

Tegral Brownie .....	100 % .....	1000 g
Huevos .....	50 % .....	500 g
Margarina .....	18 % .....	180 g
Agua .....	15 % .....	150 g

#### Modo de preparación:

- Fundir la margarina, agregar en el bowl los ingredientes líquidos (huevos, agua) y los ingredientes secos arriba (Tegral Brownie) adicionar la margarina encima(Fundir la margarina, dejarla enfriar antes de incorporar al batido).
- Batir con escudo por 2 minutos a velocidad baja hasta homogenizar.
- Batir nuevamente por 4 minutos más a velocidad media.
- Se deposita en un molde previamente engrasado el peso correspondiente.
- Hornear a 140°C-150°C x 25-40 minutos. El tiempo y la temperatura de horneado pueden variar de acuerdo a la cantidad de batido y tipo de horno.
- Se deja enfriar, se desmolda y se corta al tamaño deseado.

## RECETA BÁSICA MELCOCHUDO O AMERICANO

Producto con sabor a chocolate más resaltado, mayor cohesividad, húmedo, textura gomosa.

### Tegral Brownie Tipo Melcochudo o Americano

Tegral Brownie .....	100 % .....	1000 g
Huevos .....	30 % .....	300 g
Aceite .....	26 % .....	260 g
Agua .....	15 % .....	150 g
Glucosa .....	3.5 % .....	35 g

Para una textura más melcochuda puedes reemplazar la Glucosa por

#### Carat Decorcrem

Negro .....

5-15% .....	50-150 g
-------------	----------

#### Modo de preparación:

- Vertir en el bowl los ingredientes líquidos abajo (huevos, agua, glucosa o Carat Decorcrem Negro) y los ingredientes secos arriba (Tegral Brownie).
- Batir con escudo por 1 minuto a velocidad baja hasta homogenizar.
- Batir nuevamente por 3 minutos más a velocidad media; parar y batir nuevamente adicionando el aceite x 1 minuto a velocidad baja.
- Se deposita en un molde previamente engrasado.
- Hornear a 140°C-150°C x 25-40 minutos. El tiempo y la temperatura de horneado pueden variar de acuerdo a la cantidad de batido y tipo de horno.
- Se deja enfriar, se desmolda y se corta al tamaño deseado.





# WHOOPIE PIES

(sándwich de brownie)

## PROCEDIMIENTO

### INGREDIENTES

	%	Gramos
<b>Tegral Brownie</b>	<b>100 %</b>	<b>1000 g</b>
Huevos	50 %	500 g
Margarina	18 %	180 g
Agua	15 %	150 g

1. Fundir la margarina, agregar en el bowl los ingredientes líquidos (huevos, agua) y los ingredientes secos arriba (Tegral Brownie) adicionar la margarina encima (Fundir la margarina, dejarla enfriar antes de incorporar al batido).
2. Batir con escudo por 2 minutos a velocidad baja hasta homogenizar.
3. Batir nuevamente por 4 minutos más a velocidad media.
4. Colocar en una manga con boquilla redonda, servir discos de igual tamaño.
5. Hornear a 140 °C por 20 minutos. El tiempo y la temperatura de horneado pueden variar de acuerdo con la cantidad de batido y tipo de horno.
6. Dejar enfriar y unir con Crema Ambiente batida a punto, servir.

3.





# RED VELVET BROWNIE

## PROCEDIMIENTO

1. Vertir en en el bowl los ingredientes líquidos abajo (huevos, agua, glucosa o Carat Decorcrem) y los ingredientes secos arriba (Tegral Brownie).
2. Batir con escudo por 1 minuto a velocidad baja hasta homogenizar.
3. Batir nuevamente por 3 minutos más a velocidad media; parar y batir nuevamente adicionando el aceite x 1 minuto a velocidad baja.
4. Se deposita en un molde previamente engrasado.
5. Hornear a 140 °C - 150 °C x 25 - 40 minutos. El tiempo y la temperatura de horneado pueden variar de acuerdo con la cantidad de batido y tipo de horno.
6. Se deja enfriar, se desmolda y se corta al tamaño deseado.

INGREDIENTES	%	Gramos
<b>Tegral Brownie</b>	<b>100 %</b>	<b>1000 g</b>
Huevos	30 %	300 g
Aceite	26 %	260 g
Agua	15 %	150 g
Glucosa	3.5 %	35 g

4.





# CAKEPOPS

## PROCEDIMIENTO

INGREDIENTES	%	Gramos
<b>Tegral Brownie</b>	<b>100 %</b>	<b>1000 g</b>
Huevos	50 %	500 g
Margarina	18 %	180 g
Agua	15 %	150 g
<b>Carat Decorrem Negro</b>	<b>20 %</b>	<b>200 g</b>
<b>Carat Gotas Semiamargo</b>	<b>50 %</b>	<b>500 g</b>

1. Fundir la margarina, agregar en el bowl los ingredientes líquidos (huevos, agua) y los ingredientes secos arriba (Tegral Brownie) adicionar la margarina encima (Fundir la margarina, dejarla enfriar antes de incorporar al batido).
2. Batir con escudo por 2 minutos a velocidad baja hasta homogenizar.
3. Batir nuevamente por 4 minutos más a velocidad media.
4. Depositar en una bandeja engrasada.
5. Hornear a 140 °C por 20 minutos. El tiempo y la temperatura de horneado pueden variar de acuerdo con la cantidad de batido y tipo de horno.
6. Dejar enfriar y desmigajar, mezclar con Carat Decorrem y hacer esferas de 20 g cada uno.
7. Decorar con Carat Gotas Semiamargo previamente fundido y decorado con grajeas.

5.





"Imagen de referencia"

# PALETAS DE BROWNIE

## PROCEDIMIENTO

1. Fundir la margarina, agregar en el bowl los ingredientes líquidos (huevos, agua) y los ingredientes secos arriba (Tegral Brownie) adicionar la margarina encima (Fundir la margarina, dejarla enfriar antes de incorporar al batido).
2. Batir con escudo por 2 minutos a velocidad baja hasta homogenizar.
3. Batir nuevamente por 4 minutos más a velocidad media.
4. Depositar en una bandeja engrasada.
5. Hornear a 140 °C por 20 minutos. El tiempo y la temperatura de horneado pueden variar de acuerdo con la cantidad de batido y tipo de horno.
6. Dejar enfriar y desmigajar, mezclar con Carat Decorrem Negro
7. Decorar Carat Gotas Semiamargo y aplicar matizantes, decorar con fondant.

INGREDIENTES	%	Gramos
<b>Tegral Brownie</b>	<b>100 %</b>	<b>1000 g</b>
Huevos	50 %	500 g
Margarina	18 %	180 g
Agua	15 %	150 g
<b>Carat Decorrem Negro</b>	<b>20 %</b>	<b>200 g</b>
<b>Carat Gotas Semiamargo</b>	<b>50 %</b>	<b>500 g</b>





"Imagen de referencia"

# BROWNIE MOUSSE DE CHOCOLATE

## PROCEDIMIENTO

INGREDIENTES	%	Gramos
<b>Tegral Brownie</b>	<b>100 %</b>	<b>1000 g</b>
Huevos	30 %	300 g
Aceite	26 %	260 g
Agua	15 %	150 g
Glucosa	3.5 %	35 g
<b>Carat Decorcrem Negro</b>	<b>5 %</b>	<b>50 g</b>

1. Vertir en el bowl los ingredientes líquidos abajo (huevos, agua, glucosa o Carat Decorcrem) y los ingredientes secos arriba (Carat Decorcrem).
2. Batir con escudo por 1 minuto a velocidad baja hasta homogenizar.
3. Batir nuevamente por 3 minutos más a velocidad media; parar y batir nuevamente adicionando el aceite x 1 minuto a velocidad baja.
4. Depositar en una bandeja previamente engrasada.
5. Hornear a 140 °C - 150 °C x 25 - 40 minutos. El tiempo y la temperatura de horneado pueden variar de acuerdo a la cantidad de batido y tipo de horno.
6. Enfríar y reservar.
7. Llevar a hervor la Crema Vegetal Chantypak y depositar sobre el chocolate Carat Gotas Semiamargo, mezclar del centro hacia afuera con una espátula hasta emulsionar. Llevar a batir en la batidora con ayuda de globo hasta lograr volumen deseado.
8. Servir sobre la bandeja de brownie, llevar a la nevera por 1 hora y cortar porciones de 6 x 6 cm.

1.



# Easy BISCUIT Complete



## CONOCE SUS BENEFICIOS

Menor costo en receta vs. las premezclas tradicionales del mercado.

Miga esponjosa, uniforme, con buena flexibilidad y plasticidad ideal para el proceso de enrollado.

Versatilidad: Con la misma premezcla puedes obtener bizcochuelo y planchas para brazos de reina.

Menor cantidad de huevo usada en receta.

Fácil y rápida preparación.

Óptima absorción de líquidos de remojo mínimo de absorción del 100%

## RECETA BÁSICA TORTA ESPONJOSA

### Torta esponjosa tipo bizcochuelo

Easy Biscuit Complete .....	60 % .....	1000 g
Azúcar .....	40 % .....	667g
Huevos .....	64 % .....	1067 g
Agua .....	21 % .....	350 g

### Modo de preparación:

- Vertir los ingredientes líquidos en el fondo del bowl de la batidora (huevos y agua) y luego los ingredientes secos (Easy Biscuit Complete y azúcar).
- Se inicia el batido con globo a velocidad baja por 1 minuto para integrar.
- Parar la batidora y raspar con la espátula las paredes y el fondo del recipiente.
- Mezclar nuevamente a velocidad máxima por 4-5 minutos.
- Mezclar a velocidad media por 1 minuto adicional.
- Servir en moldes del tamaño deseado previamente engrasados.
- Hornear a 130 °C - 160°C x 60 - 80 minutos (266°F - 320°F) aproximadamente, de acuerdo al tamaño de la torta y las condiciones del horno.
- Se deja enfriar y se desmolda.

## RECETA BÁSICA PLANCHA

### Brazo de Reina

Easy Biscuit Complete ..	60 % .....	276 g
Azúcar .....	40 % .....	184 g
Huevos .....	140% - 150% ...	644 - 699 g
Agua .....	25.5 % .....	117.3 g

### Modo de preparación:

- Vertir los ingredientes líquidos en el fondo del bowl de la batidora (huevos y agua) y luego los ingredientes secos (Easy Biscuit Complete y azúcar).
- Se inicia el batido con globo a velocidad baja por 2 minutos para integrar.
- Se realiza un barrido con la espátula y nuevamente se bate a velocidad alta por 3 minutos.
- Servir el batido en una lata de 60 cm x 40 cm previamente empapelada o engrasados.
- Extender y emparejar con una espátula.
- Hornear en horno de convección 190 °C - 200 °C de 8 - 10 minutos (374 °F - 392 °F).
- Desmoldar, rellenar y decorar.





"Imagen de referencia"

# CHARLOTTE DE FRESA

## PROCEDIMIENTO

1. Verter los ingredientes líquidos en el fondo del bowl de la batidora (huevos y agua) y luego los ingredientes secos (Easy Biscuit Complete y azúcar).
2. Iniciar el batido con globo a velocidad baja por 2 minutos para integrar.
3. Realizar un barrido con la espátula y nuevamente se bate a velocidad alta por 3 minutos.
4. Servir el batido en una lata de 60 cm x 40 cm previamente empapelada o engrasados.
5. Extender y emparejar con una espátula.
6. Hornear en horno de convección 190 °C - 200 °C de 8 - 10 minutos (374 °F - 392 °F).
7. Desmoldar, rellenar y decorar con relleno de fresa.
8. Realizar cortes y colocar en un molde circular, batir la Crema Vegetal Chantypak a medio punto y saborizar con relleno de fresa, adicionar la gelatina sin sabor previamente hidratada y a una temperatura de 38°C a 40°C servir en el molde y llevar a refrigeración por 2 horas aproximadamente.
9. Desmoldar y decorar con fresas frescas y Harmony Frio.

### INGREDIENTES

	%	Gramos
<b>Easy Biscuit Complete</b>	60 %	276 g
Azúcar	40 %	184 g
Huevos	130 %	598 g
Agua	35.5%	163 g

### RELLENOS Y DECORACIONES

	%	Gramos
<b>Relleno de Fresa Puratos</b>	25 %	250 g
<b>Crema Vegetal Chantypak</b>	40 %	400 g
Gelatina Sin Sabor	2,1 %	9,7 g
Agua	5%	50 g

10.





"Imagen de referencia"

# TORTA TRES LECHES ESPONJOSA

## PROCEDIMIENTO

### INGREDIENTES

	%	Gramos
<b>Easy Biscuit Complete</b>	<b>60 %</b>	<b>1000 g</b>
Azúcar	40 %	666.7 g
Huevos	67 %	1116.7 g
Agua	30.0 %	500 g

### RELLENOS Y DECORACIONES

	%	Gramos
Remojo para tres leches	100 %	1900 g
Crema Vegetal Ambiente	60 %	600 g

1. Vertir los ingredientes líquidos en el fondo del bowl de la batidora (huevos y agua) y luego los ingredientes secos (Easy Biscuit Complete y azúcar).
2. Se inicia el batido con globo a velocidad baja por 1 minuto para integrar.
3. Parar la batidora y raspar con la espátula las paredes y el fondo del recipiente.
4. Mezclar nuevamente a velocidad máxima por 5-6 minutos.
5. Mezclar a velocidad media por 1 minuto adicional.
6. Servir en moldes del tamaño deseado previamente engrasados.
7. Hornear a 130 °C - 140°C x 30 minutos y luego subir a temperatura entre 150°C - 160°C por 25 a 30 minutos aproximadamente de acuerdo al tamaño de la torta y las condiciones del horno.
8. Se deja enfriar y se desmolda. Dividir la torta en 3 partes y remojar con tres leches preparado, colocar entre cada capa Crema Vegetal Ambiente.
9. Cubrir toda la torta y decorar con Carat Viruta Semiamargo y fruta de preferencia.

11.





"Imagen de referencia"

# GALLETAS SOLETILLAS

## PROCEDIMIENTO

1. Verter los ingredientes líquidos en el fondo del bowl de la batidora (huevos y agua) y luego los ingredientes secos (Easy Biscuit Complete y azúcar).
2. Se inicia el batido con globo a velocidad baja por 2 minutos para integrar.
3. Se realiza un barrido con la espátula y nuevamente se bate a velocidad alta por 3 minutos.
4. Servir el batido en una manga con boquilla lisa y servir en latas previamente engrasadas y enharinadas. Espolvorear con azúcar granulada.
5. Hornear en horno de convección 150 °C - de 10 a 12 minutos (374 °F - 392 °F).

INGREDIENTES	%	Gramos
Easy Biscuit Complete	60 %	276 g
Azúcar	40 %	184 g
Huevos	100 %	460 g
Agua	35.5 %	163.3 g



# Easy SATIN Cream Cake 3+



## CONOCE SUS BENEFICIOS

-  Permite la adición de inclusiones hasta un 50 % sobre el peso de la premezcla , ya sea de fruta en trozos, semillas, frutos secos o chips de chocolate.
-  Versátil para preparar en recetas con Margarina o Aceite.
-  Mezcla de sabor neutro que permite la adición de gran variedad de sabores y rellenos.
-  Mantiene su frescura y suavidad en la aplicación final.
-  Para mayor volumen en rendimiento puedes utilizar el Mixo al 2 % en la receta.
-  Menor costo en receta superior vs. las premezclas tradicionales del mercado.
-  Miga uniforme, no se desmorona ni se quiebra.

## RECETA BÁSICA CUPCAKES Y MUFFINS

### Cupcakes y Muffins

Easy Satin Cream Cake 3+ ...	50 %	... 500 g
Harina de Trigo .....	20 %	... 200 g
Huevos .....	35 %	... 350 g
Azúcar.....	30 %	... 300 g
Aceite .....	25 %	... 250 g
Agua .....	35 %	... 350 g
Esencia sabor		
Ponqué o Vainilla .....	0.8 %-1%	... 8-10 g

### Modo de preparación:

- Vertir los ingredientes líquidos en el fondo del bowl de la batidora (Huevos, agua, sabor ponqué o vainilla), secos (Easy Satin Cream Cake 3+, azúcar, harina de trigo) batir por 1 minuto en velocidad baja.
- Limpiar el bowl con una espátula para integrar todo. Luego se realiza un batido por 5 minutos en velocidad alta.
- Utilizar bandejas para Cupcakes o capacillos de silicona y depositar 60 g en c/u.
- Hornear 180°C - 200°C techo-180°C - 210°C Piso de 25 a 35 minutos.
- Horno de convección: 160 - 180°C de 20 a 30 minutos.
- Retirar del horno, dejar enfriar.



## RECETA BÁSICA TORTA Y PONQUÉ

### Torta y Ponqué con margarina

Easy Satin Cream Cake 3+ ...	50 %	... 500 g
Harina de Trigo .....	15 %	... 150 g
Huevos .....	40 %	... 400 g
Azúcar.....	35 %	... 350 g
Margarina .....	30 %	... 300 g
Agua .....	35 %	... 350 g
Esencia sabor		
Ponqué o Vainilla .....	0.8 %-1%	... 8-10 g

### Modo de preparación:

- Vertir los ingredientes líquidos en el fondo del bowl de la batidora (Huevos, agua, sabor ponqué o vainilla), adicionar los ingredientes secos arriba (Easy Satin Cream Cake 3+, azúcar, harina de trigo) dejando la margarina de última.
- Batir con escudo por 1 minuto a velocidad baja. Se raspa las paredes y el fondo del bowl.
- Batir nuevamente por 4 minutos más a velocidad alta. Se bate nuevamente a velocidad media por un minuto más.
- Se deposita en moldes previamente engrasados.
- Hornear a 125 °C - 130 °C x 30 minutos y luego modificar temperatura de 150 - 160°C x 20 - 30 min de acuerdo al tamaño de la torta y las condiciones del horno.
- Horno de piso: 170 °C - 180 °C Techo y 165 °C - 175 °C piso por un tiempo de 50 - 60 minutos aproximadamente de acuerdo al tamaño de la torta y las condiciones del horno.
- Dejar enfriar y se desmoldar.





# puratos

Food Innovation for Good



**Puratos Colombia**

Av. Cra. 86 #51-66 Ofi. 304  
Bogotá, Colombia

**Visítanos:** [www.puratos.co](http://www.puratos.co)

**Contáctanos:**

☎ 310 268 9922

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

**Síguenos en:**

📷 @puratoscol

📘 Puratos Colombia