



RECETAS
♥ ÚNICAS
HECHAS
para MAMÁ



MÁS QUE UNA ASESORÍA, ES UN TRABAJO EN EQUIPO

La fortaleza de cada campaña radica en el trabajo en equipo que PURATOS ofrece a nuestros aliados.

Nuestro equipo técnico se capacita constantemente para **brindar soporte en la elaboración de recetas**, siguiendo las últimas tendencias del mercado. Construimos relaciones duraderas, procurando siempre el éxito de nuestros clientes.

Qué satisfacción tan grande cuando iniciamos una campaña juntos y culminamos diciendo: **¡LO LOGRAMOS!**

Edin
Tarazona

César
Almeyda

Heber
Orihuela

David
Vega

Isael
Jurado

Cristhian
Gonzales



 puratos
Food Innovation for Good

ÍNDICE



TARTAMISÚ

MOUSSE

CHOCOAVELLANAS

TORTA

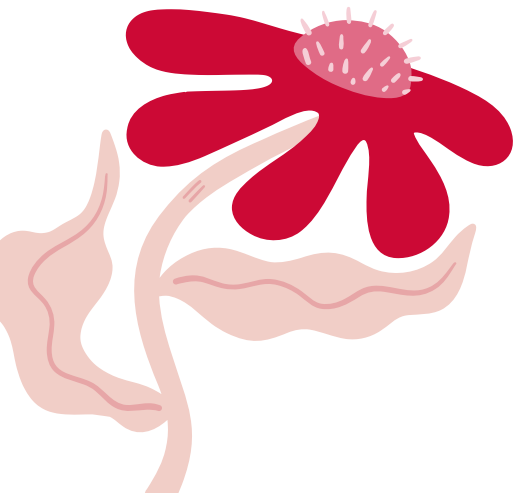
RECTANGULAR DE VAINILLA

TORTA NAKED

LIMÓN Y ARÁNDANOS

TRES LECHEs

MARACUMANGO



TARTAMISÚ



INGREDIENTES

Sablé de capuccino

Tegral Savarin	250 g
Harina	125 g
Margarina	100 g
Café soluble (disuelto en licor)	10 g
Huevo	1 unid.
Yema	1 unid.

Cake de capuccino

Tegral Savarin	500 g
Huevos	175 g
Agua	125 g
Aceite	150 g
Polvo de hornear	5 g
Café instantáneo disuelto en licor	20 g

Cre moso de queso

Queso crema	277 g
Yemas	5 unid.
Azúcar	115 g
Chantypak Crema Vegetal	375 g
Gelatina sin sabor	15 g
Agua (hidratar gelatina ss)	55 g

Baño neutro

Harmony Frío	150 g
Chantypak batido	200 ml

PROCEDIMIENTO

Sablé de capuccino

- Mezclar todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea, cuidando de no ligar la masa.
- Cubrir con plástico y llevar al frío.
- Estirar en un aro #20 cm y precocer a 150°C por 18–20 minutos.

Cake de capuccino

- Batir huevos, agua, aceite, polvo de hornear y el Tegral Savarin 2 minutos a velocidad baja. Luego batir 4 a 5 minutos a velocidad media.
- Adicionar 20 gramos de café disuelto en licor.
- Seguir batiendo 1 minuto a velocidad baja.
- Verter sobre la base de sablé de capuccino y hornear a 200°C por 20 minutos aproximadamente.

Cre moso de queso

- Realizar una salsa inglesa con azúcar y yemas. Agregar sobre el queso crema previamente ablandado y batido.
- Adicionar masa de gelatina previamente diluida.
- Verter toda la mezcla sobre Chantypak Crema Vegetal y mezclar en forma envolvente con una espátula de goma.
- Colocar la mezcla en un aro #18 cm y llevar al congelador.

Baño neutro

- Disponer de base de tarta ya cocida y fría. Cubrir el cremoso de queso con Harmony frío, finalmente colocar en la superficie de la torta.
- Aplicar con una boquilla lisa crema Chantypak batida con un poco de café licor al gusto.
- Decorar con filigranas de chocolate y café en grano.

RENDIMIENTO

- 3 unidades molde #20.

MOUSSE

CHOCOAVELLANAS



INGREDIENTES

Torta de chocolate

Tegral Brownie	250 g
Huevos	100 g
Agua	38 g
Aceite	65 g

Cremoso de caramelo

Azúcar	150 g
Mantequilla sin sal	50 g
Chantypak Crema Vegetal	200 g
Chantypak Crema Vegetal	300 g
Gelatina sin sabor	4 g
Agua (hidratar gelatina ss)	8 g
Agua (hidratar gelatina ss)	40 g

Crocante de avellanas

Belcolade Lait Selection	150 g
Avellanas tostadas	50 g
Azúcar	200 g

Mousse chocoavellanas

Chantypak Crema Vegetal	450 g
Yema	6 unid.
Azúcar	80 g
Leche líquida	250 g
Gelatina sin sabor	20 g
Agua (hidratar gelatina ss)	80 g
Cremfil Ultim Avellana	500 g

Baño espejo chocolate

Belcolade Lait Selection	180 g
Leche condensada	140 g
Azúcar	140 g
Glucosa	180 g
Agua	100 g
Harmony frío	80 g
Masa de gelatina	80 g

PROCEDIMIENTO

Torta de chocolate

- Batir huevos, agua y Tegral Brownie, mezclar 2 minutos a velocidad baja y 4 minutos a velocidad media.
- Agregar el aceite y batir 1 minuto.
- Verter la masa en un molde #20 cm, previamente. Luego cortar en discos.

Cremoso de caramelo

- Llevar a fuego lento azúcar y mantequilla hasta obtener punto caramelo. Sobre esto agregar la crema Chantypak y masa de gelatina. Luego reservar.
- Batir Chantypak hasta obtener punto yogurt y mezclar con la salsa de caramelo.

Cremoso de caramelo

- Llevar a fuego lento azúcar y mantequilla hasta obtener punto caramelo. Sobre esto agregar la crema Chantypak y masa de gelatina. Luego reservar.
- Batir Chantypak hasta obtener punto yogurt y mezclar con la salsa de caramelo.

Crocante de avellanas

- Llevar a fuego lento azúcar hasta obtener punto caramelo, sobre esto agregar avellanas previamente tostadas.
- Dejar enfriar y trozarlas. Agregar Belcolade Lait Selection previamente derretido y mezclar.

Mousse chocoavellanas

- Realizar una salsa inglesa con yemas, azúcar y leche, sobre esta agregar la masa de la gelatina.
- Adicionar Chantypak Crema Vegetal y Cremfil avellana, mezclar en forma envolvente con una espátula de goma, reservar.

Baño espejo chocolate

- Llevar a fuego medio agua, glucosa y azúcar hasta que rompa el hervor.
- En un bowl colocar leche condensada, Belcolade Lait Selection, Miroir Neutro, y agregar sobre la mezcla caliente. Por último, agregar la masa de gelatina hidratada y mezclar hasta su total incorporación, luego reservar.

Armado y decoración

- Disponer de un aro #22 cm y cubrir con una fina capa de papel film de alimentos. Verter una capa de mousse de chocoavellana.
- Preparar en un aro #20 cm un disco de torta de chocolate, sobre este, colocar una capa de crocante de avellanas y otra capa de cremoso de avellana, llevar al congelador.
- Una vez congelada colocar este injerto en el centro del mousse de manera inversa quedando como base la torta de chocolate, llevar al congelador por 2 horas como mínimo.
- Desmoldar y cubrir con baño espejo. Decorar con filigranas

TORTA

RECTANGULAR DE VAINILLA



INGREDIENTES

Cake de vainilla

Tegral Biscuit Plus	1000 g
Huevos	800 g
Agua	150 g

Crema de Lulo

Ambiente Crema Vegetal	1000 g
Pulpa de Lulo	400 g
Topfil Relleno de Lulo	300 g
Azúcar blanca	200 g

Remojo

Dulcerio Tres Leches	1000 g
-----------------------------	--------

PROCEDIMIENTO

Cake de vainilla

- Batir huevos con el Tegral Biscuit Plus, luego mezclar por 1 minuto a velocidad baja.
- Incorporar margarina y batir por 5 minutos a velocidad alta.
- Agregar en moldes rectangulares. Finalmente hornear por 55 minutos a 150°C aproximadamente.

Crema de Lulo

- Batir Ambiente y azúcar, agregar la pulpa de maracuyá y batir punto chantilly.
- Reservar Topfil Relleno de Lulo y aplicar directamente.

Armado y decoración

- Dividir cada base en 3 capas.
- Rellenar con nuestra crema de maracuyá, aplicar una capa de Topfil Relleno de Lulo entre capas.
- Cubrir con crema maracuyá. Decorar con flores comestibles y frutas.

RENDIMIENTO

- 2 unidades molde rectangular (pan molde).

TORTA NAKED

LIMÓN Y ARÁNDANOS



INGREDIENTES

Cake de naranja

Tegral Satin ponqué	1000 g
Huevos	600 g
Margarina	100 g
Aceite	100 g
Agua	350 g
Esencia de naranja	7 g

Diplomática de limón y arándanos

Ambiente Nata Crema Vegetal	600 g
Cremyvit 4x4 preparado	600 g
Zumo de limón	80 g
Reducción de arándanos	300 g

Decoración

Ambiente Nata Crema Vegetal	300 g
Flores	c/u
Frutas	c/u

PROCEDIMIENTO

Cake de naranja

- Batir todos los ingredientes con el Tegral Satin ponqué y mezclar por 2 minutos a velocidad mínima.
- Agregar margarina y batir por 5 minutos a velocidad media alta. Adicionar aceite y seguir batiendo a velocidad baja.
- Agregar en moldes 22 cm de diámetro (4 moldes).
- Hornear por 55 minutos a 130°C aproximadamente.

Diplomática de limón y arándanos

- Mezclar Ambiente Nata Crema Vegetal con Cremyvit 4x4 preparada, agregar zumo de limón.
- Para realizar la reducción de arándanos debe llevarse a fuego medio 400 g de arándanos y 80 g de azúcar hasta reducir un 30%.
- Dejar enfriar y reservar.

Armado y decoración

- Dividir cada base en 2 capas, disponer 4 discos por torta.
- Rellenar con la diplomática de limón seguido de inyecciones de reducción de arándanos.
- Alisar con crema batida y hacer detalle en forma de pétalos.
- Decorar con flores comestibles y frutas.

RENDIMIENTO

- 2 unidades molde #18.

TRES LECHES

MARACUMANGO



INGREDIENTES

Torta tres leches base

Tegral Biscuit Plus	1000 g
Huevos	800 g
Agua	250 g

Remojo

Dulcerio Tres Leches	1600 g
-----------------------------	--------

Relleno maracumango

Ambiente Crema Vegetal, batida	350 g
Topfil de Mango biche	200 g
Zumo de maracuyá	150 g

Palet de maracumango

Relleno de Mango	1000 g
Zumo de maracuyá	500 g
Masa de gelatina	60 g
Agua (hidratar gelatina ss)	240 g

Crema maracumango decoración

Ambiente Crema Vegetal	600 g
Fruitfil Mango Biche	100 g
Zumo de maracuyá	150 g

Decoración

Frutas varias: arándanos, frambuesas, mango, fresas	150 g
Harmony frío	50 ml

PROCEDIMIENTO

Torta tres leches base

- En la batidora adicionar huevos, agua y el Tegral Biscuit Plus.
- Mezclar por 2 minutos a velocidad baja y luego 4 a 5 minutos velocidad alta.
- Verter a los moldes y hornear a 150°C–160°C aproximadamente.

Remojo

- Disponer del Dulcerio Tres Leches y remojar directamente.

Relleno maracumango

- Mezclar Ambiente Crema Vegetal, batida, Fruitfil Mango Biche y el zumo de maracuyá. Luego reservar.

Palet de maracumango

- Mezclar Fruitfil Mango Biche y zumo de maracuyá. Sobre ello agregar la masa de gelatina previamente diluida.

Crema maracumango decoración

- Mezclar Ambiente previamente batido con el Fruitfil Mango Biche hasta lograr una mezcla homogénea.
- Agregar el zumo de maracuyá.

Decoración

- Sobre los discos de bizcochuelo ya embebidos rellenar con la crema de maracumango seguido del gelificado.
- Cubrir con la crema maracumango y frutas.
- Finalmente cubrir con Harmony frío.

RENDIMIENTO

- 2 unidades molde #24.



DETALLES ÚNICOS

Este concepto ha sido **creado por nuestro equipo**, para todas aquellas personas que desean **sorprender a alguien especial**, en una fecha tan significativa para **las mamás**.

SORPRENDAMOS CON CREATIVIDAD, SABOR Y DULZURA.



**MUFFIN
QUE SORPRENDEN**



**BERLINAS
QUE ENAMORAN**



**GALLETAS
QUE ANTOJAN**



Puratos Colombia

Av Cra 86 No 51 - 66 Of. 304 Edificio World Business Center

✉ servicioalclienteco@puratos.com

Visítanos

🌐 www.puratos.co

Síguenos

📌 @puratoscol
📺 puratosdecolombia

Contáctanos

📞 310 268 9922