puratos
Food Innovation for Good

CREACIONES QUE ENAMORAN



Inspiración para compartir en
AMOR Y AMISTAD CON PURATOS

puratos
Food Innovation for Good

Nuevo Tegral

BISCUIT PLUS

Premezcla para la elaboración de la tradicional torta esponjosa tipo bizcochuelo y brazo de reina.

1. **CONSISTENCIA**
Mayor consistencia en torta remojada vs. competidores.

2. **EFICIENCIA**
La torta crece pareja y plana, reduciendo desperdicios.

3. **FLEXIBILIDAD**
Mayor flexibilidad que permite mejor enrollado en el brazo de reina.



TORTA TRES LECHES de Lulo

BASE TRES LECHES

Ingredientes

Tegral Biscuit Plus	*1000 g*
Huevos	*800 g*
Agua	*250 g*

REMOJO DE LULO

Ingredientes

Dulcerio Tres Leches	*1400 g* / *1600 g*
Topfil Lulo	*400 g* / *480 g*

RELLENO

Ingredientes

Crema Vegetal Ambiante batida	*300 g*
Topfil Lulo	*250 g*
Zumo de lulo colado	*60/80 g*
Gelatina sin sabor	*5 g*
Agua fría	*25 g*

Preparar la base

- Batir con globo Tegral Biscuit Plus, huevos y agua 1 min en baja.
- Raspar bowl; continuar 2 min en alta + 4 min en
- media.
- Hornear a 150–165 °C por 50–60 min según molde.
- Enfriar.

Remojar con Lulo

- Mezclar Dulcerio Tres Leches con Topfil Lulo.
- Pinchar el bizcochuelo y aplicar 30–40% del remojo; dejar absorber 10 min.
- Agregar el resto en 2–3 tandas.
- Refrigerar mínimo 4 h.

Preparar el relleno

- Hidratar gelatina con agua fría, fundir suavemente y atemperar con una parte del Topfil.
- Incorporar Ambiante previamente batida en forma envolvente.

ACABADO

Ingredientes

Crema Vegetal Ambiante batida	*300 g*
Topfil Lulo	*100 g*
Trozos de lulo	*Opcional*

Montar y decorar

- Cortar la torta fría en capas.
- Rellenar con el relleno de lulo.
- Cubrir con Ambiante batida y terminar con Topfil y trocitos de lulo (opcional)



puratos
Food Innovation for Good

Nuevo Tegral

SATIN SAVARIN

Premezcla versátil para tortas, muffins y cupcakes.

1. **MENOS INGREDIENTES, MÁS EFICIENCIA**
   Solo requiere agua, huevos y aceite.

2. **VERSATILIDAD**
   Ideal para tortas, muffins y cupcakes.

3. **FRESCURA PROLONGADA**
   Textura suave y húmeda por más tiempo gracias a su tecnología Actifresh

4. **ALTA TOLERANCIA A INCLUSIONES**
   Resiste hasta un 30% manteniendo su volumen y textura.



TORTAS FRUTOS DEL BOSQUE
con Crema Avellana

BASE SATIN SAVARIN

Ingredientes

Tegral Satin Savarin	*1000 g*
Huevos	*350 g*
Agua	*250 g*
Aceite	*300 g*

Preparar la torta

- Mezclar todos los ingredientes con batidor plano 1 min hasta homogeneizar.
- Raspar paredes y fondo; continuar 4 min a
- velocidad media, sin sobrebatir.
- Dosificar y hornear a 150 °C por 40-45 min según molde.

RELLENO

Ingredientes

Cremfil Ultim Avellana	*350 g*
Topfil Frutos Rojos	*300 g*
	350 g

Preparar relleno

- Cortar la torta fría en dos capas.
- Aplicar el Cremfil Ultim Avellana (a temperatura ambiente) mezclado con el Topfil Frutos Rojos.
- Aplicar el relleno entre capa y capa.

ACABADO

Ingredientes

Crema Vegetal	
Ambiante Nata batida	*400 g*
	500 g
Agraz/cerezas	
Triángulo de chocolate	
Chips de chocolate	

Finalizar

- Batir la Ambiante Nata y cubrir completamente la torta.
- Colocar el cintillo de chispas de chocolate en la base.
- Decorar la parte superior con las frutas y el triángulo de chocolate.



puratos
Food Innovation for Good

Nuevos Rellenos
DE FRUTAS

Se ven, se siente y saben a PURA FRUTA, listos para usar en rellenos, coberturas y decoración.

1. **ALTO CONTENIDO DE FRUTA**
   Mora 20% · Frutos Rojos 20%
   Lulo 20% · Mango Biche 10%

2. **SABOR Y TEXTURA NATURALES**
   Delicioso sabor, apariencia y textura más naturales.

3. **BRILLO Y COLOR**
   Mejores acabados y frescura duradera en vitrina.

4. **LISTO PARA USAR**
   Funciona para rellenos, coberturas y decoración en tortas, cheesecakes, postres fríos y helados.



CUCHAREABLE
Frutal

BASE GALLETA

Ingredientes

Galleta molida ..... *200 g*
Mantequilla fundida ..... *100 g*

Preparar el relleno

- Mezclar la galleta molida con la mantequilla fundida hasta obtener una preparación homogénea, distribuir la mezcla en el fondo de los vasos y dejar listo mientras se prepara la base cremosa.

BASE CREMOSA

Ingredientes

Crema Vegetal
Ambiante Nata ..... *800 g*
Leche condensada ..... *85 g*
Queso crema ..... *150 g*
Galetina sin sabor ..... *7 g*
Agua fría ..... *40 g*

Preparar la base

- Batir Ambiante Nata a medio punto, adicionar queso crema suavizado y leche condensada.
- Hidratar la gelatina sin sabor con el agua fría, fundirla en el microondas e incorporarla a la mezcla de Ambiante Nata, queso crema y leche condensada hasta homogeneizar.

Dosificar y cuajar

- Servir 90–110 g de base cremosa en cada vasito sobre la base de galleta y refrigerar 2 horas hasta obtener textura firme pero cuchareable.

ACABADO

Ingredientes

Topfil Frutos Rojos ..... *40/50 g*
Topfil Mora ..... *40/50 g*
Topfil Lulo ..... *40/50 g*
Fruitfil Mango ..... *40/50 g*
Fruta fresca

Personalizar

- Agregar de 40 a 50 g del relleno de fruta elegido sobre la mezcla cremosa y decorar con fruta fresca según el sabor seleccionado.



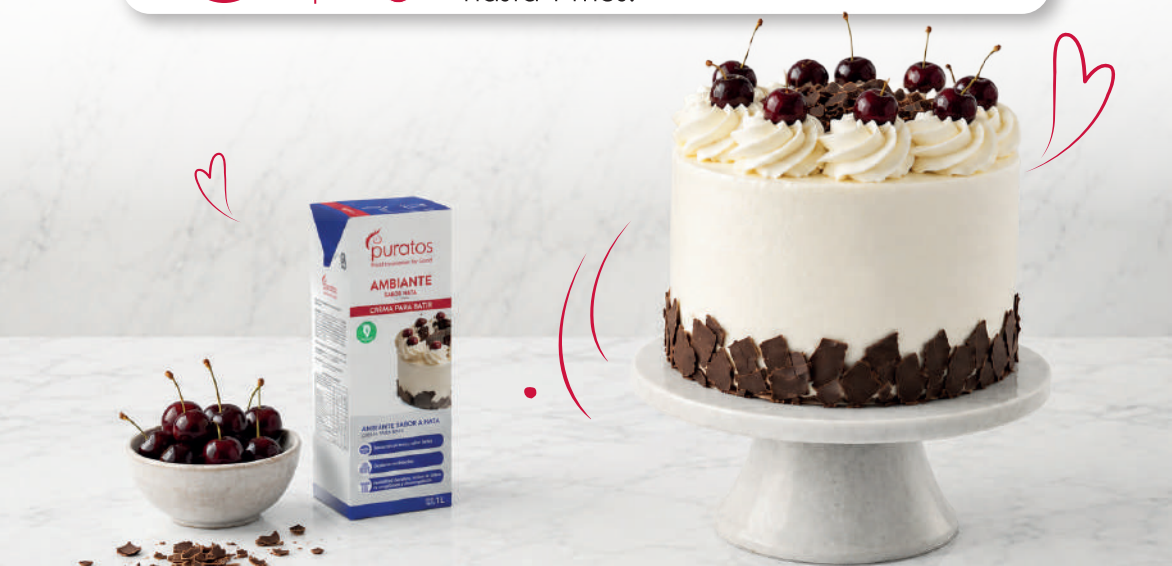
puratos
Food Innovation for Good

Nueva Crema Vegetal

AMBIANTE NATA

Perfecta para rellenos, decoraciones y combinaciones con otros sabores. Única, hecha para ti.

1. **ESTABILIDAD**
   Excelente estabilidad en el tiempo.
2. **SABOR LÁCTEO**
   Sabor y sensación en boca lácteo.
3. **TEXTURA Y DECORACIÓN**
   Textura suave que se deshace en boca; ideal para decorar en altura o rellenar.
4. **RENDIMIENTO**
   Hasta 4 veces su volumen
5. **CONGELACIÓN**
   Estable a congelación y descongelación hasta 1 mes.



TORTA RED VELVET
con Ambiante Nata

BASE RED VELVET

Ingredientes

Tegral Satin Savarin	*1000 g*
Agua	*250 g*
Huevo	*350 g*
Aceite	*300 g*
Decorcrem negro	*150 g*
Color rojo	*10 g*

Preparar la base

- Mezclar Tegral Satin Savarin, agua, huevo, aceite y color con batidor plano durante 1 min.
- Raspar paredes y fondo; continuar 4 min a velocidad media, sin sobrebatir.

Hornear y enfriar

- Dosificar en moldes previamente engrasados.
- Hornear a 150 °C durante 40–45 min, según tamaño y cantidad de masa.
- Enfriar y cortar en 2 capas.

CREMA Y ACABADO

Ingredientes

Crema Vegetal Ambiante Nata	*1000 g*
Queso crema	*250 g*
Migas red velvet	
Arándanos	

Preparar la crema

- Batir la Ambiante Nata bien fría hasta obtener una textura firme, lisa y estable.
- Incorporar el queso crema previamente suavizado y mezclar hasta homogeneizar y colocar la crema en una manga con boquilla lisa.

Montar Naked Cake

- Intercalar las capas de torta con puntos de crema de Ambiante Nata + queso crema.
- Terminar con puntos de crema, migas de red velvet y arándanos.

Nota: *Para versión chocolate, reemplazar el color rojo por Decorcrem 150g, manteniendo Ambiante Nata como único relleno y decoración.*



puratos

Food Innovation for Good

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