



RECETARIO

*Productos creados
por expertos*



ÍNDICE

Introducción 3

Tortas Especiales 4

Art Cake 8

Long Cake 14

Masa Danesa 20

Mini Tartaletas 22

Especiales Carat 24

My Puratos 27

Les presentamos:

La Receta del Éxito

La Receta del Éxito nace de la tendencia del consumidor a buscar **soluciones más convenientes** para las ocasiones de consumo de celebración, hora de once y desayuno. Vemos que en un año en que la economía se hace más lenta, aún con inflación sobre todo en alimentos, el consumidor le toma **mayor importancia al costo que paga por sus alimentos**. Es por esto que Puratos viene a ayudar a sus clientes a ampliar su oferta con **soluciones novedosas** y recetas muy fáciles de realizar inspirados en la región y que además le permiten tener márgenes superiores al 50%. Esperamos que estas recetas sean de su total agrado. Sepan que pueden contar con todo el **apoyo de su asesor comercial** y el **equipo técnico** para desarrollarlas.

¿Quiénes desarrollaron nuestras recetas?

Rodrigo
Olate

Adrián
Muñoz

Diego
Campos



Tortas Especiales

La opción perfecta para celebrar un día especial
¡Dos capas de bizcocho y a disfrutar!

PVP Sugerido	Margen cliente
\$8.990	+50%

*PVP (precio de venta sugerido) incluye IVA. Basado en el mercado de Santiago de Chile. El cliente está libre de definir precio de venta.

**Margen según costo de todos los ingredientes con precio promoción especial 5%.





Torta Especial Chocolate

Rendimiento: 1 unidad

Ingredientes Bizcocho:

Bizcocho Chocolate X-press: 188 Gr
Agua: 113 Gr

En un bowl agregar el agua, huevos y luego Bizcocho Chocolate X-press. Batir con globo por 1 min. en velocidad baja y 8 min. en velocidad alta, hasta lograr una mezcla suave y homogénea. Finalizar con 1 min. a velocidad lenta para evitar el exceso de burbujas que se forman durante el batido. Disponer el batido en un molde de bizcochuelo de 20 cm. de diámetro previamente impermeabilizado con Puralix. Hornear a 180° C. por 40 min. Retirar el molde del horno y enfriar a temperatura ambiente.

Ingredientes Crema Chocolate:

Crema Chantypak: 230 Gr
Salsa Chocolate Puratos: 20 Gr

Batir la crema a velocidad media hasta tomar consistencia, agregar la salsa de chocolate y batir hasta conseguir una crema de color homogéneo.

Decorado y relleno:

Remojo Torta: 150 Gr
Crema Chocolate: 250 Gr
Salsa Chocolate Puratos: 50 Gr
Virutas Carat Coverliq Alfajor Cuchufli: 80 Gr

- Una vez que el bizcocho esté completamente frío, rebanar en 2 capas iguales con un cuchillo de sierra.
- Con una brocha de pastelería, remojar la primera capa de bizcocho.
- Luego con una espátula, distribuir Crema de Chocolate Guinda de manera homogénea y sobre esta Salsa de Chocolate.
- Colocar la segunda capa de bizcocho, dejando la parte más plana hacia la crema para lograr una superficie lisa.
- Remojar la superficie de la última capa de bizcocho.
- Cubrir completamente con Crema de Chocolate y espatular para conseguir una superficie completamente lisa.
- Disponer Crema de Chocolate e una manga con boquilla lisa y decorar con pompones de crema formando un anillo en el centro.
- Cubrir el exterior de la torta con viruta de chocolate y esparcir salsa de chocolate en el centro.





Torta Especial Piña

Rendimiento: 1 unidad

Ingredientes Bizcocho:

Bizcocho X-press: 188 Gr
Agua: 113 Gr

En un bowl agregar el agua, huevos y luego Bizcocho X-press. Batir con globo por 1 min. en velocidad baja y 8 min. en velocidad alta, hasta lograr una mezcla suave y homogénea.

Finalizar con 1 min. a velocidad lenta para evitar el exceso de burbujas que se forman durante el batido.

Disponer el batido en un molde de bizcochuelo de 20 cm. de diámetro previamente impermeabilizado con Puralix.

Hornear a 180° C. por 40 min.

Retirar el molde del horno y enfriar a temperatura ambiente.

Decorado y relleno:

Remojo Torta: 150 Gr
Crema Chantypak: 200 Gr
Dolce Fruta Piña: 100 Gr
Piñas en rodajas: 80 Gr

- Una vez que el bizcocho esté completamente frío, rebanar en 2 capas iguales con un cuchillo de sierra.
- Con una brocha de pastelería, remojar la primera capa de bizcocho.
- Luego con una espátula, distribuir Dolce Fruta Piña de manera homogénea y sobre éste Crema Chantypak.
- Colocar la segunda capa de bizcocho, dejando la parte más plana hacia la crema para lograr una superficie lisa.
- Remojar la superficie de la última capa de bizcocho.
- Cubrir completamente con Crema Chantypak y espatular para conseguir una superficie completamente lisa.
- Cubrir la mitad de la torta con la miga sobrante de bizcocho.
- Disponer crema batida en una manga con boquilla rizada y decorar la otra mitad de la torta.
- Terminar de decorar con mitades de piña en rodajas.





Torta Especial Selva Negra

Rendimiento: 1 unidad

Ingredientes Bizcocho:

Bizcocho Chocolate X-press: 188 Gr
Agua: 113 Gr

En un bowl agregar el agua, huevos y luego Bizcocho Chocolate X-press. Batir con globo por 1 min. en velocidad baja y 8 min. en velocidad alta, hasta lograr una mezcla suave y homogénea. Finalizar con 1 min. a velocidad lenta para evitar el exceso de burbujas que se forman durante el batido. Disponer el batido en un molde de bizcochuelo de 20 cm. de diámetro previamente impermeabilizado con Puralix. Hornear a 180° C. por 40 min. Retirar el molde del horno y enfriar a temperatura ambiente.

Decorado y relleno:

Remojo Torta: 150 Gr
Crema Chantypak: 200 Gr
Dolce Fruta Guinda: 150 Gr
Virutas Carat Coverliq Alfajor Cuchufli: 10 Gr

- Una vez que el bizcocho esté completamente frío, rebanar en 2 capas iguales con un cuchillo de sierra.
- Con una brocha de pastelería, remojar la primera capa de bizcocho.
- Luego con una espátula, distribuir Dolce Fruta Guinda de manera homogénea y sobre éste Crema Chantypak.
- Colocar la segunda capa de bizcocho, dejando la parte más plana hacia la crema para lograr una superficie lisa.
- Remojar la superficie de la última capa de bizcocho.
- Cubrir completamente con Crema Chantypak y espátular para conseguir una superficie completamente lisa.
- Cubrir los bordes de la torta con la miga sobrante de bizcocho.
- Disponer crema batida en una manga con boquilla lisa y decorar con pompones de crema formando 2 anillos.
- En el anillo exterior agregar Dolce Fruta Guinda y en el centro de la torta la viruta de Carat Coverliq Alfajor Cuchufli.



Art Cake

El complemento perfecto para disfrutar en una reunión familiar o de amigos

PVP Sugerido	Margen cliente
\$4.990	50%

*PVP (precio de venta sugerido) incluye IVA. Basado en el mercado de Santiago de Chile. El cliente está libre de definir precio de venta.

**Margen según costo de todos los ingredientes con precio promoción especial 5%.





Art Cake Frambuesa

Rendimiento: 5 unidades de 450 gr. aprox.

Ingredientes:

Tegral Satin Cake: 1100 Gr
Huevos: 390 Gr
Aceite: 280 Gr
Agua: 230 Gr
Fruitfil Frambuesa: 230 Gr

En una batidora, agregar el agua, aceite, los huevos y Tegral Satin Cake, con la paleta, mezclar en velocidad baja durante 1 min. y en velocidad alta durante 2 min.

Verter 400 gr. de mezcla en un molde de papel de 19 cm y decorar en forma de red con 50 gr. de Fruitfil Frambuesa.
Hornear durante 25 min. a 180° C

Decorado y relleno:

- Harmony Frío:** 100 Gr
- Finalmente al salir del horno decorar con brillo





Art Cake Manjar Sin Azúcar

Rendimiento: 5 unidades de 450 gr. aprox.

Ingredientes:

Tegral Satin Cake: 1100 Gr
Huevos: 390 Gr
Aceite: 280 Gr
Agua: 230 Gr
Cremfil Manjar Sin Azúcar: 230 Gr

En una batidora, agregar el agua, aceite, los huevos y Tegral Satin Cake, con la paleta, mezclar en velocidad baja durante 1 min. y en velocidad alta durante 2 min.

Verter 400 gr. de mezcla en un molde de papel de 19 cm y decorar en forma de red con 50 gr. de Cremfil Manjar Sin Azúcar.
Hornear durante 25 min. a 180° C

Decorado y relleno:

- Harmony Frío:** 100 Gr
- Finalmente al salir del horno decorar con brillo





Art Cake Vainilla

Rendimiento: 5 unidades de 450 gr. aprox.

Ingredientes Base:

Tegral Satin Cake: 1100 Gr
Huevos: 390 Gr
Aceite: 280 Gr
Agua: 230 Gr

En una batidora, agregar el agua, aceite, los huevos y Tegral Satin Cake, con la paleta, mezclar en velocidad baja durante 1 min. y en velocidad alta durante 2 min.

Verter 400 gr. de mezcla en un molde de papel de 19 cm y decorar en forma de red con 50 gr. de Crema Pastelera.
Hornear durante 25 min. a 180° C

Ingredientes Crema Pastelera:

Cremyvit: 70 Gr
Agua: 180 Gr

Mezclar el agua con la Crema Pastelera Cremyvit.
Revolver con un batidor hasta conseguir una mezcla homogénea.
Reservar.

Decorado y relleno:

Harmony Frío: 100 Gr

- Finalmente al salir del horno decorar con brillo





Art Cake Piña

Rendimiento: 5 unidades de 450 gr. aprox.

Ingredientes:

Tegral Satin Cake: 1100 Gr
Huevos: 390 Gr
Aceite: 280 Gr
Agua: 230 Gr
Piña en conserva: 350 Gr

En una batidora, agregar el agua, aceite, los huevos y Tegral Satin Cake, con la paleta, mezclar en velocidad baja durante 1 min. y en velocidad alta durante 2 min.
Verter 400 gr. de mezcla en un molde de papel de 19 cm y decorar con 70 gr de Piña en conserva laminada.
Hornear durante 25 min. a 180° C

Decorado y relleno:

- Harmony Frío:** 100 Gr
- Finalmente al salir del horno decorar con brillo





Art Cake Durazno

Rendimiento: 5 unidades de 450 gr. aprox.

Ingredientes:

Tegral Satin Cake: 1100 Gr
Huevos: 390 Gr
Aceite: 280 Gr
Agua: 230 Gr
Durazno en conserva: 400 Gr

En una batidora, agregar el agua, aceite, los huevos y Tegral Satin Cake, con la paleta, mezclar en velocidad baja durante 1 min. y en velocidad alta durante 2 min.
Verter 400 gr. de mezcla en un molde de papel de 19 cm y decorar con 80 gr de Durazno en conserva laminada.
Hornear durante 25 min. a 180° C

Decorado y relleno:

- Harmony Frío:** 100 Gr
- Finalmente al salir del horno decorar con brillo



Long Cake

Un postre especial para compartir,
fácil de hacer, versátil y delicioso

PVP Sugerido	Margen cliente
\$5.890	+50%

*PVP (precio de venta sugerido) incluye IVA. Basado en el mercado de Santiago de Chile. El cliente está libre de definir precio de venta.

**Margen según costo de todos los ingredientes con precio promoción especial 5%.





Merengue Long Cake

Rendimiento: 3 unidades de 9x22 cm aprox.

Ingredientes:

Tegral Satin Cake: 545 Gr
Huevos: 190 Gr
Aceite: 155 Gr
Agua: 110 Gr

En una batidora, agregar el agua, los huevos y Tegral Satin Cake. Con la paleta, mezclar a velocidad baja durante 1 min. y luego a velocidad alta durante 2 min.

Verter toda la mezcla en un molde rectangular de 30x25 cm.

Hornear durante 25 min. a 180° C.

Dejar enfriar a temperatura ambiente. Desmoldar y recortar los bordes. Cortar 3 rectángulos de 9x22 cm aprox.

Ingredientes Merengue:

Merengue Puratos: 220 Gr
Agua: 85 Gr

En una batidora, agregar el agua y el merengue.

Batir a velocidad alta durante 10 min. o hasta conseguir la consistencia deseada.

Decorado y relleno:

Topping Frambuesa: 30 Gr

- Disponer en una manga con boquilla rizada el merengue y decorar con pompones sobre toda la superficie del rectángulo de Satin Cake.
- Finalmente decorar con Topping Frambuesa.





Nuxel Long Cake

Rendimiento: 3 unidades de 9x22 cm aprox.

Ingredientes:

Tegral Satin Creme Cake: 545 Gr
Huevos: 190 Gr
Aceite: 155 Gr
Agua: 110 Gr

En una batidora, agregar el agua, los huevos y Tegral Satin Creme Cake. Con la paleta, mezclar a velocidad baja durante 1 min. y luego a velocidad alta durante 2 min.

Verter toda la mezcla en un molde rectangular de 30x25 cm.

Hornear durante 25 min. a 180° C.

Dejar enfriar a temperatura ambiente. Desmoldar y recortar los bordes. Cortar 3 rectángulos de 9x22 cm aprox.

Decorado y relleno:

Carat Nuxel: 210 Gr

- Finalmente esparcir Carat Nuxel en la superficie.





Trufa Long Cake

Rendimiento: 3 unidades de 9x22 cm aprox.

Ingredientes:

Tegral Moist Chocolate: 545 Gr
Huevos: 190 Gr
Aceite: 155 Gr
Agua: 110 Gr

En una batidora, agregar el agua, los huevos y Tegral Moist Chocolate. Con la paleta, mezclar a velocidad baja durante 1 min. y luego a velocidad alta durante 2 min. Verter toda la mezcla en un molde rectangular de 30x25 cm. Hornear durante 25 min. a 180° C. Dejar enfriar a temperatura ambiente. Desmoldar y recortar los bordes. Cortar 3 rectángulos de 9x22 cm aprox.

Decorado y relleno:

Trufex: 240 Gr

- Disponer el Trufex en una manga con boquilla de pasto, decorar con Trufex en forma de hilo sobre el rectángulo de Moist Chocolate.
- Terminar con cubos de recortes de Moist Chocolate.





Brownie Long Cake

Rendimiento: 3 unidades de 9x22 cm aprox.

Ingredientes:

Tegral Brownie: 820 Gr
Huevos: 190 Gr
Agua: 120 Gr

En una batidora, agregar el agua, los huevos y Tegral Brownie. Con la paleta, mezclar a velocidad baja durante 1 min. y luego a velocidad alta durante 2 min.

Verter toda la mezcla en un molde rectangular de 30x25 cm.

Hornear durante 25 min. a 180° C.

Dejar enfriar a temperatura ambiente. Desmoldar y recortar los bordes. Cortar 3 rectángulos de 9x22 cm aprox.

Ingredientes Merengue:

Merengue Puratos: 220 Gr
Agua: 85 Gr

En una batidora, agregar el agua y el merengue.

Batir a velocidad alta durante 10 min. o hasta conseguir la consistencia deseada.

Decorado y relleno:

Topping Manjar: 30 Gr

- Disponer en una manga con boquilla rizada el merengue y decorar con pompones sobre toda la superficie del rectángulo de Tegral Brownie, finalmente, decorar con Topping manjar.





Mango Long Cake

Rendimiento: 3 unidades de 9x22 cm aprox.

Ingredientes:

Tegral Satin Cake: 545 Gr
Huevos: 190 Gr
Aceite: 155 Gr
Agua: 110 Gr

En una batidora, agregar el agua, los huevos y Tegral Satin Cake. Con la paleta, mezclar a velocidad baja durante 1 min. y luego a velocidad alta durante 2 min. Verter toda la mezcla en un molde rectangular de 30x25 cm. Hornear durante 25 min. a 180° C. Dejar enfriar a temperatura ambiente. Desmoldar y recortar los bordes. Cortar 3 rectángulos de 9x22 cm aprox.

Decorado y relleno:

Cremfil Silk Mango: 90 Gr

- Esparcir Cremfil Silk Mango en la superficie.



Masa Danesa

Simple y delicioso ¡Semi Hojaldre! Ideal para compartir al desayuno o a la hora de once

PVP Sugerido	Margen cliente
\$499	50%

*PVP (precio de venta sugerido) incluye IVA. Basado en el mercado de Santiago de Chile. El cliente está libre de definir precio de venta.

**Margen según costo de todos los ingredientes con precio promoción especial 5%.





Masas Danesas

Rendimiento: 90 unidades de 40 gr. aprox.

Ingredientes:

Tegral Berlina: 2000 Gr
Mimetic 32 (masa): 200 Gr
Levadura: 60 Gr
Agua: 1000-Gr
Mimetic (empaste): 700 Gr
Fruitfil Frambuesa: C/N
Fruitfil Manzana: C/N
Crema Pastelera: C/N
Sunset Glaze: 360 Gr

*Rendimiento: 90 unidades de 40 gramos.

En la amasadora agregar, Tegral Berlina, Mimetic (masa), levadura y agua. Amasar a velocidad lenta durante 4 min. Luego a velocidad alta durante 9 a 10 min. Dejar reposar la masa durante 20 min. tapada por un plástico.

Estirar en forma rectangular hasta alcanzar los 7 mm. de grosor. En el centro de la masa, disponer el bloque de Mimetic 32 para empastar y cubrir con el resto de masa. Estirar y realizar una vuelta simple y una vuelta doble. Dejar reposar la masa refrigerada durante 20 min. entre cada vuelta.

Estirado final y horneado:

Estirar la masa en forma rectangular de un grosor de 4 mm. de 40x150 cm. aprox. Cortar cuadrados de 8x8 cm. Doblar de la forma deseada. Fermentar durante 2 horas aprox. a 28° C. Pintar con dora. Rellenar con 25 gr. de Fruitfil Frambuesa / Fruitfil Manzana / Crema Pastelera. Hornear a 190° C. durante 12 min. con tiraje abierto. Dar 7 min. de secado a 190° C. con tiraje abierto.

Decorado y relleno:

- Harmony Frío:** 100 Gr
- Una vez horneadas, pintar con brillo Harmony Frío.



Mini Tartaleta

La opción ideal para tomarte un **break**

PVP Sugerido	Margen cliente
\$990	50%

*PVP (precio de venta sugerido) incluye IVA. Basado en el mercado de Santiago de Chile. El cliente está libre de definir precio de venta.

**Margen según costo de todos los ingredientes con precio promoción especial 5%.





Mini Tartaleta

Rendimiento: 35 unidades aprox.

Ingredientes Base:

Tegral Satin Creme Cake: 500 Gr
Harina: 250 Gr
Huevo: 100 Gr
Mimetic: 200 Gr

*Rendimiento: 35 unidades.

En una batidora, agregar huevos, harina, Mimetic y Tegral Satin Creme Cake. Con la paleta, mezclar hasta conseguir una masa homogénea. Estirar la masa hasta conseguir un grosor de 3 mm. de diámetro. Hornear a 165° C durante 12 min. Reservar.

Ingredientes Crema Pastelera:

Cremyvit: 200 Gr
Agua: 500 Gr

Mezclar el agua con Cremyvit.
Revolver con un batidor hasta conseguir una mezcla homogénea.
Reservar

Ingredientes Satin Cake:

Tegral Satin Cake: 480 Gr
Huevos: 170 Gr
Aceite: 120 Gr
Agua: 100 Gr
Harmony Frío: 350 Gr

En una batidora, agregar el agua, aceite, los huevos y Tegral Satin Creme Cake. Con la paleta, mezclar en velocidad baja durante 1 min. y en velocidad alta durante 2 min. Reservar.

Decorado y relleno:

Fruitfil Frambuesa: C/N
Cremlil Manjar Sin Azúcar: C/N
Durazno en conserva: C/N
Piña en conserva: C/N

*C/N: Cantidad Necesaria

- En una base de tartaleta, previamente horneada agregar una base de 20 gr de Crema Pastelera. Verter una capa de 25 gr de Tegral Satin Cake. Decorar con 10 gr de Fruitfil/Cremfil Manjar/Fruta fresca, etc... Hornear durante 20 min. a 180°C. Decorar con brillo al salir del horno.



Especiales Carat

La **receta de chocolate** que no puede faltar en tu once

PVP Sugerido	Margen cliente
\$6.990	+50%

*PVP (precio de venta sugerido) incluye IVA. Basado en el mercado de Santiago de Chile. El cliente está libre de definir precio de venta.

**Margen según costo de todos los ingredientes con precio promoción especial 5%.





Tarta Chocolate

Rendimiento: 6 unidades aprox.

Ingredientes:

Tegral Satin Creme Cake: 230 Gr
Harina: 90 Gr
Mimetic: 90 Gr
Huevo: 46 Gr
Cacao en polvo: 22 Gr

*Rendimiento: 6 unidades.

En una batidora, agregar huevos, harina, cacao en polvo, Mimetic y Tegral Satin Creme Cake. Con la paleta, mezclar hasta conseguir una masa homogénea. Estirar la masa hasta conseguir un grosor de 3 mm. y enfriar. Cortar y forrar un molde de tartaleta de 16 cm. de diámetro. Hornear a 165° C durante 12 min. Reservar.

Decorado y relleno:

Dolce Fruta Frambuesa: 420 Gr
Ganache Puratos: 900 Gr
Viruta Carat Coverliq Alfajor Cuchufli: 120 Gr

- Rellenar base de tarta con 70 gr. de Dolce Fruta Frambuesa, luego agregar 150 gr. de Ganache Puratos fundido a 40° C. Dejar enfriar y decorar con viruta de Carat Coverliq Alfajor Cuchufli.





Tarta Brownie Chocolate Avellana

Rendimiento: 3 unidades aprox.

Ingredientes:

Tegral Brownie: 925 Gr
Huevos: 140 Gr
Agua: 140 Gr

En una batidora, agregar el agua, aceite, los huevos y Tegral Brownie. Con la paleta mezclar durante 1 min. en velocidad baja. Batir a velocidad alta durante 3 min. Agregar 400 g de mezcla en un molde de 19 cm.
Hornear durante 20 min. a 200° C.

Ingredientes Crema Pastelera:

Cremyvit: 300 Gr
Agua: 750 Gr
Carat Nuxel: 150 Gr

Mezclar agua con Cremyvit.

Rever con un batidor hasta conseguir una mezcla homogénea, una vez lista, agregar Carat Nuxel y revolver hasta mezclar completamente.

Decorado y relleno:

Viruta Carat Coverliq Alfajor Cuchufli: 90 Gr

- Con ayuda de una boquilla lisa, decorar la base de brownie con crema pastelera de chocolate avellana y viruta de chocolate en el centro.



PIDE EN LÍNEA EN MY PURATOS



My Puratos es una plataforma de **pedidos en línea** sencilla que ofrece inspiración, flexibilidad y conveniencia para nuestros clientes. Puedes acceder a tus informaciones de compra, descubrir ingredientes y recetas, y también pedir tus productos Puratos a través de la tienda en línea.



COMO USUARIO DE **MY PURATOS** PUEDES:

- ✓ Descubrir la **gama completa** de productos Puratos, con **precios** e información de **stock**
- ✓ Comodidad y accesibilidad: pedir cuando quieras y como quieras **24/7**
- ✓ Disfrutar de **promociones exclusivas y regalos**
- ✓ Beneficiar de **reordenar fácilmente con unos clicks o un excel**
- ✓ Descubrir y guardar tus **recetas** favoritas
- ✓ **Seguir tus pedidos** y el **historial de facturas** en línea

www.puratos.cl

Síguenos en redes sociales



Contáctanos al +56 22 719 4417 o al +56 22 719 4417