

HECHO  
CON  
AMOR  R  
INSPIRADO EN MAMÁ

# UNA CREMA PARA CADA RECETA

## Conoce nuestra gama de Cremas para Batir

### CHANTYPAK

Crema para batir, con un excelente rendimiento y estabilidad, ideal para realizar decoraciones y rellenos de productos de pastelería.

### FESTIPAK

Crema para batir no endulzada, para usar en preparaciones dulces y saladas. Crema ideal para utilizar en pastelería en rellenos y decoraciones.

### MONTAMIX

Crema para batir, que otorga una sensación en boca ligera y fresca, ideal para rellenar y decorar en pastelería.

### AMBIANTE

Crema para batir, con un excelente rendimiento y estabilidad, ideal para realizar decoraciones y rellenos de productos de pastelería.

### PASSIONATA

Crema para batir con un delicioso sabor y sensación láctea, ideal para relleno y decoración.





## La historia de la clásica Torta Selva Negra

La **Torta Selva Negra** fue creada en 1915 por el pastelero alemán Joseph Keller, y estaba compuesta por los siguientes ingredientes: crema, cerezas y chocolate. Era un postre que se servía en un restaurante, pero tuvo tanto éxito que la gente le pidió que lo hiciera transportable para poder llevar ese postre a sus hogares. Es por esto que tuvo la gran idea de añadirle unas capas de bizcochuelo.

*Cada creación de pastelería tiene una historia que contar*



Si bien este clásico de la pastelería no es una creación propia de nuestro país, sin lugar a dudas es una de las tortas preferidas por los chilenos.



Clásica



Creativa



Saludable



Sustentable

# Torta Selva Negra Clásica



## INGREDIENTES

### Bizcochuelo Chocolate

<b>Tegral Bizcochuelo Chocolate</b>	500 g
Huevos	300 g
Agua	100 g

### Relleno & Decoración

<b>Crema Passionata</b>	400 g
Guindas ácidas	350 g
Licor de guinda	250 g
<b>Belcolade Selección Amargo 55% Cacao-Trace</b>	500 g

## PROCEDIMIENTO

### Bizcochuelo Chocolate

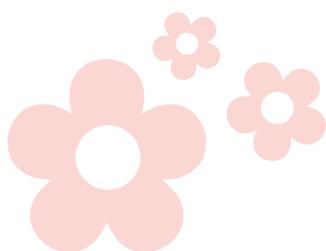
- En un bowl incorporar huevos, agua y **Tegral Bizcochuelo Chocolate**.
- Batir con globo por 1 minuto en velocidad baja y 9 minutos en velocidad alta.
- Disponer 600 g de mezcla en un molde de bizcochuelo de 22 cm de diámetro, previamente impermeabilizado con agente desmoldante **Puralix**.
- Hornear a 180°C por 40 minutos.
- Dejar enfriar.

### Relleno & Decoración

- Una vez que el bizcochuelo esté completamente frío, rebanar 3 capas del mismo grosor con la ayuda de un cuchillo de sierra.
- Batir la crema **Passionata** siguiendo las instrucciones del empaque y reservar.
- Con una brocha de pastelería, remojar con licor de guinda la primera capa de bizcochuelo chocolate.
- Disponer una capa de **Passionata** y distribuir con la ayuda de una espátula angular.
- Colocar guindas ácidas descarazadas y disponer la segunda capa de bizcochuelo chocolate, presionando ligeramente.
- Repetir el proceso hasta completar con la última capa.
- Remojar con licor de guinda.
- Rebozar las paredes y superficie de la torta con crema **Passionata**.
- Una vez rebozada, desprender la base de la torta con la ayuda de una espátula pastelera.
- Colocar la torta sobre una bandeja de presentación.
- Disponer la crema en una manga de pastelería con boquilla rizada.
- Decorar la superficie con rosetones como muestra la imagen.

### Virutas de Chocolate

- Para las virutas de chocolate, fundir y atemperar **Belcolade Selección Amargo 55% Cacao-Trace**, siguiendo las curvas de temperatura indicadas en el reverso del empaque.
- Volcar el chocolate atemperado sobre una superficie de mármol/ granito limpio, seco y sin imperfecciones.
- Con la ayuda de una espátula, extender una banda delgada de chocolate de 50 cm de largo x 20 cm de ancho.
- Una vez que el chocolate comience a cristalizar, con una espátula realizar virutas.
- Cubrir la torta en sus paredes y superficie con las virutas de chocolate amargo.



# Éclairs Creativos Selva Negra



## INGREDIENTES

### Bizcochuelo Chocolate

Tegral Bizcochuelo Chocolate	500 g
Huevos	300 g
Agua	100 g

### Éclairs

Tegral Choux	500 g
Huevos	450 g
Agua	350 g
Aceite vegetal	300 g

### Armado & Decoración

Pralicrac Caramel au beurre salé	100 g
Belcolade Selección Amargo 55% Cacao-Trace	150 g
Crema Passionata	300 g
Mermelada La Frutería Guinda Ácida	200 g

## PROCEDIMIENTO

### Bizcochuelo Chocolate

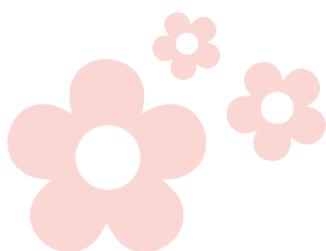
- En un bowl incorporar huevos, agua y **Tegral Bizcochuelo Chocolate**.
- Batir con globo por 1 minuto en velocidad baja y 9 minutos en velocidad alta.
- En una bandeja de horneado de 60 x 40 cm cubierta con silpat o papel de horneado, disponer el batido.
- Distribuir con la ayuda de una espátula angular para lograr una superficie homogénea.
- Hornear a 240°C por 7 minutos con inyección de vapor al inicio del horneado.
- Dejar enfriar.

### Éclairs

- En un bowl incorporar los huevos, agua, aceite y **Tegral Choux**.
- Mezclar con paleta por 1 minuto en velocidad baja y 10 minutos en velocidad media hasta formar una mezcla homogénea.
- Disponer la mezcla en una manga con boquilla rizada.
- Formar los éclairs de 15 cm de largo x 2,5 cm de ancho sobre silpat microperforado.
- Hornear a 170°C por 30 minutos y luego 10 minutos extra con el tiraje del horno abierto.
- Dejar enfriar a temperatura ambiente.

### Armado & Decoración

- Cortar la plancha de bizcochuelo de forma rectangular del tamaño del éclair.
- Una vez que los éclairs estén fríos, cortar con un cuchillo sierra a lo largo y a la mitad, reservando las tapas en un costado.
- Batir la crema **Passionata** siguiendo las instrucciones del empaque y reservar.
- Disponer crema **Passionata** en una manga pastelera con boquilla rizada.
- Rellenar los éclairs con crema **Passionata** y luego con una capa de **Mermelada de Guinda Ácida**.
- Colocar una capa de bizcochuelo de chocolate sobre la capa de mermelada.
- Terminar de rellenar con crema **Passionata**.
- Disponer **Pralicrac Caramel au berre salé** en un bowl y fundir en microondas, dando intervalos de calor.
- Bañar la tapa del éclair y decorar con virutas de chocolate\* **Belcolade Selección Amargo 55% Cacao-Trace** (\*revisar y repetir proceso de virutas de chocolate en receta Torta Selva Negra Clásica).
- Dejar enfriar sobre papel mantequilla.
- Finalizar cerrando el éclair con la tapa bañada en **Pralicrac Caramel**.



# Pastel Selva Negra Saludable

Reducido en azúcar



## INGREDIENTES

### Bizcochuelo Vainilla sin azúcar

Tegral Bizcochuelo sin azúcar	475 g
Huevos	300 g
Agua	100 g
Cacao en Polvo Belcolade	25 g

### Relleno

Crema Festipak	500 g
Queso mascarpone	250 g

### Armado & Decoración

Belcolade Selección Amargo 55% Cacao-Trace sin azúcar	150 g
Dolcefruta Guinda	100 g
Licor de guinda	c/n*

\*Cantidad necesaria

## PROCEDIMIENTO

### Bizcochuelo Vainilla sin azúcar

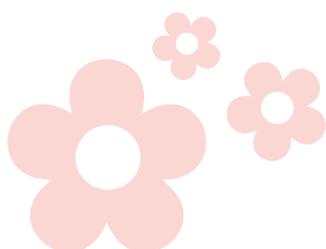
- En un bowl incorporar huevos, agua, **Cacao en Polvo Belcolade** y **Tegral Bizcochuelo sin azúcar**.
- Batir con globo por 1 minuto en velocidad baja y 9 minutos en velocidad alta.
- En una bandeja de horneo de 60 x 40 cm cubierta con silpat o papel de horneo, disponer el batido.
- Distribuir con la ayuda de una espátula angular para lograr una superficie homogénea.
- Hornear a 240°C por 7 minutos con inyección de vapor al inicio del horneo.
- Dejar enfriar.

### Relleno

- Mezclar la crema **Festipak** semi-batida con el queso mascarpone hasta obtener una mezcla de textura homogénea.

### Armado & Decoración

- Una vez que la plancha de bizcochuelo esté completamente fría, cortar círculos de 5 cm de diámetro con la ayuda de un cortador.
- Luego en un aro metálico de 6 cm de diámetro x 6 cm de alto, colocar acetato para cubrir el interior del molde.
- En el interior del molde con acetato, colocar el disco de bizcochuelo de chocolate y luego con una manga de pastelería, depositar el relleno de selva negra.
- Sobre esta disponer una capa de **Dolcefruta Guinda** y luego una capa de bizcocho remojado con licor de guinda.
- Completar el molde con el relleno.
- Con una espátula angular, dejar lisa la superficie del postre.
- Llevar las piezas al congelador.
- Disponer la crema de relleno en una manga pastelera con boquilla lisa.
- Retirar las piezas del congelador y realizar pompones de decoración sobre la superficie del postre.
- Disponer **Dolcefruta Guinda** en una manga con boquilla lisa.
- Decorar el centro del postre con **Dolcefruta Guinda**.
- Decorar las paredes del postre con virutas\* de **Belcolade Amargo 55% sin azúcar**. (\*revisar y repetir proceso de virutas de chocolate en receta Torta Selva Negra Clásica).



# Pastel Selva Negra Sustentable



## INGREDIENTES

### Base de galleta

Tegral Muffin vegano	225 g
Mimetic 32	125 g
Harina floja	100 g
Cacao en Polvo Belcolade	25 g
Agua	35 g

### Relleno

Crema Passionata	300 g
Dolcefruta Guinda	150 g

### Glaseado de chocolate negro

Miroir Plus Chocolat Noir	500 g
---------------------------	-------

## PROCEDIMIENTO

### Base de galleta

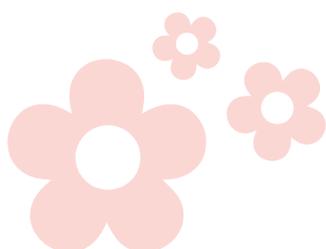
- En un bowl incorporar **Mimetic 32** a temperatura ambiente y cremar con paleta hasta obtener una mezcla suave y cremosa.
- Detener la máquina e incorporar **Tegral Muffin Vegano, Cacao en Polvo Belcolade**, harina floja y agua.
- Mezclar con paleta por 1 minuto en velocidad baja y 2 minutos en velocidad media o hasta que se forme una masa homogénea.
- Colocar la masa sobre film plástico y refrigerar por 1 hora.
- Sacar la masa del frío y estirarla de 0,5 cm.
- Disponer la masa en una bandeja de 60 x 40 cm cubierta con film plástico.
- Llevar a refrigeración hasta que la masa esté firme.
- Sacar la bandeja del frío y cortar círculos de 7 cm de diámetro.
- Hornear a 200°C por 10 minutos aprox.
- Dejar enfriar.

### Relleno

- Batir la crema **Passionata** según las instrucciones del empaque y reservar.
- Disponer la crema en una manga de pastelería con boquilla lisa y reservar.
- En un molde de silicona de semi-esfera de 3 cm disponer **Dolcefruta Guinda** y llevar al congelador.

### Glaseado de chocolate negro

- En un molde de silicona de semi-esfera agregar crema **Passionata** batida.
- Sacar el molde de silicona de semi-esfera con **Dolcefruta Guinda** que estaba en el congelador y desmoldar y disponer en el centro de la pieza y presionar ligeramente.
- Llevar el molde al congelador.
- Disponer **Miroir Plus Chocolat Noir** en un bowl y calentar en microondas dando intervalos de temperatura hasta fundir y alcanzar los 38°C.
- Con un mixer de inmersión, quitar las burbujas de aire del producto.
- Desmoldar las semi-esferas congeladas sobre la rejilla para baño.
- Cubrir las piezas una a una con **Miroir Plus Chocolat Noir**.
- Golpear ligeramente la rejilla para baño contra la superficie de trabajo para quitar el excedente de producto.
- Con un palo de brocheta, pinchar el centro de las piezas y desprender de la rejilla de baño.
- Disponer las piezas una a una sobre la base de galleta.
- Finalmente, decorar la superficie de la pieza con una viruta de chocolate y una placa de chocolate con el logo Cacao-trace.





## La historia de la clásica Torta de Amapolas

La **Torta de Amapolas** también es muy popular en Chile, especialmente en la zona sur del país, debido al aporte de colonos alemanes que llegaron a este país.

Su receta está compuesta por un suave bizcocho aireado con muchas semillas de amapolas, rellena con una capa de manjar, frambuesas o mermelada, así como otras versiones con crema chantilly y nueces.

*Cada creación de pastelería tiene una historia que contar*



La planta de amapola es originaria al Mediterráneo. Ha ganado notoriedad en los Estados Unidos en recetas como bagels, bizcochos de limón o magdalenas, a pesar de formar parte de las dietas tradicionales de Medio Oriente durante años.



Clásica



Creativa



Saludable



Sustentable

# Torta de Amapola Clásica



## INGREDIENTES

### Bizcochuelo de Amapola

Tegral Bizcochuelo	330 g
Huevos	200 g
Agua	70 g
Semillas de amapola	33 g

### Relleno & Decoración

Crema Passionata	510 g
Manjar pastelero	400 g
Frambuesas congeladas	200 g
Mermelada La Frutería Frambuesa	400 g
Brillo Harmony Frío	10 g
Remojo Torta	400 g
Frambuesas naturales	300 g

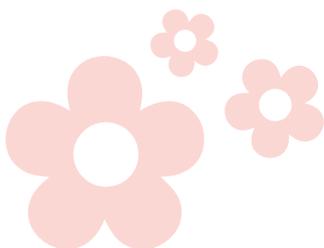
## PROCEDIMIENTO

### Bizcochuelo de Amapola

- En un bowl agregar el agua, huevos y luego **Tegral Bizcochuelo**.
- Batir con globo por 1 minuto en velocidad baja y luego 9 minutos en velocidad alta hasta lograr una mezcla suave y homogénea.
- Detener la máquina para incorporar las semillas de amapola.
- Finalizar con 1 minuto en velocidad lenta para evitar el exceso de burbujas que se forman durante el batido.
- Disponer el batido en un molde de bizcochuelo aro 22 cm de diámetro previamente impermeabilizado con agente desmoldante **Puralix**.
- Hornear a 180°C por 40 minutos.
- Retirar el molde del horno y enfriar a temperatura ambiente.

### Relleno & Decoración

- Una vez que el bizcochuelo esté completamente frío, rebanar 5 capas del mismo grosor con la ayuda de un cuchillo de sierra.
- Batir la crema **Passionata** siguiendo las instrucciones del empaque y reservar.
- Con una brocha de pastelería, remojar con **Remojo Torta** la primera capa de bizcochuelo de amapola.
- Luego con una espátula angular, distribuir 200 g de manjar de manera homogénea.
- Disponer la segunda capa de bizcocho de amapola y presionar ligeramente.
- Remojar y luego disponer 200 g de **Mermelada La Frutería Frambuesa**.
- Sobre la capa de mermelada agregar 100 g de frambuesas congeladas y 80 g de crema **Passionata** y distribuir con la ayuda de una espátula angular.
- Repetir el proceso con las capas siguientes hasta completar la última capa de bizcochuelo amapola, dejando la parte más redondeada hacia la crema para lograr una superficie lisa.
- Remojar la superficie de la última capa de bizcochuelo.
- Con la ayuda de una espátula pastelera lisa, cubrir la superficie y paredes de la torta con 350 g de crema **Passionata**.
- Una vez rebozada, desprender la base de la torta con ayuda de la espátula pastelera y tomar con la mano izquierda para decorar los bordes inferiores con semillas de amapola como muestra la imagen.
- Colocar la torta sobre una bandeja de presentación.
- Disponer la crema en una manga de pastelería con boquilla rizada.
- Decorar la superficie con rosetones como muestra la imagen.
- Terminar de decorar con frambuesas naturales con **Brillo Harmony Frío**.



# Pastel de Amapola Creativa



## INGREDIENTES

### Bizcochuelo de Amapola

Tegral Bizcochuelo	500 g
Huevos	300 g
Agua	100 g
Semillas de amapola	50 g

### Relleno & Decoración

Crema Passionata	510 g
Manjar pastelero	400 g
Frambuesas congeladas	200 g
Mermelada La Frutería Frambuesa	400 g
Remojo Torta	400 g

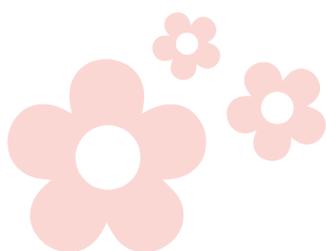
## PROCEDIMIENTO

### Bizcochuelo de Amapola

- En un bowl agregar el agua, huevos y luego **Tegral Bizcochuelo**.
- Batir con globo por 1 minuto en velocidad baja y luego 9 minutos en velocidad alta hasta lograr una mezcla suave y homogénea.
- Detener la máquina para incorporar las semillas de amapola.
- Finalizar con 1 minuto en velocidad lenta para evitar el exceso de burbujas que se forman durante el batido.
- Disponer el batido en un molde rectangular de 30 x 40 cm de diámetro previamente impermeabilizado con agente desmoldante **Puralix**.
- Hornear a 180°C por 40 minutos.
- Retirar el molde del horno y enfriar a temperatura ambiente.

### Relleno & Decoración

- Una vez que el bizcochuelo esté completamente frío, cortar bandas de 14 cm de ancho x 18 cm de largo con la ayuda de un cuchillo sierra.
- Luego rebanar en 5 capas del mismo grosor.
- Batir la crema **Passionata** siguiendo las instrucciones del empaque y reservar.
- Con una brocha de pastelería, remojar con **Remojo Torta** la primera capa de bizcochuelo de amapola.
- Luego con una espátula angular, distribuir 200 g de manjar de manera homogénea.
- Disponer la segunda capa de bizcocho de amapola y presionar ligeramente.
- Remojar y luego disponer 200 g de **Mermelada La Frutería Frambuesa**.
- Sobre la capa de mermelada agregar 100 g de frambuesas congeladas y 80 g de crema **Passionata** y distribuir con la ayuda de una espátula angular.
- Repetir el proceso con las capas siguientes hasta completar la última capa de bizcochuelo amapola.
- Remojar la superficie de la última capa de bizcochuelo.
- Cubrir la superficie del pastel rectangular con crema **Passionata**.
- Cortar y presentar como muestra la imagen.



# Torta de Amapola Saludable

Reducida en azúcar



## INGREDIENTES

### Bizcochuelo de Amapola

Tegral Bizcochuelo	330 g
Huevos	200 g
Agua	70 g
Semillas de amapola	33 g

### Relleno & Decoración

Crema Chantypak	510 g
Cremfil Manjar sin azúcar	400 g
Frambuesas congeladas	200 g
Relleno Frambuesa sin azúcar	400 g
Brillo Harmony Frío sin azúcar	10 g
Remojo Torta sin azúcar	240 g

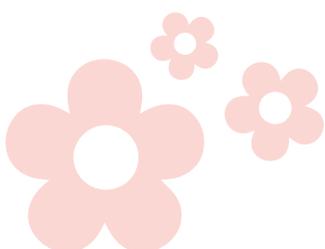
## PROCEDIMIENTO

### Bizcochuelo de Amapola

- En un bowl agregar el agua, huevos y luego **Tegral Bizcochuelo**.
- Batir con globo por 1 minuto en velocidad baja y luego 9 minutos en velocidad alta hasta lograr una mezcla suave y homogénea.
- Detener la máquina para incorporar las semillas de amapola.
- Finalizar con 1 minuto en velocidad lenta para evitar el exceso de burbujas que se forman durante el batido.
- Disponer el batido en un molde de bizcochuelo aro 22 cms de diámetro previamente impermeabilizado con agente desmoldante **Puralix**.
- Hornear a 180°C por 40 minutos.
- Retirar el molde del horno y enfriar a temperatura ambiente.

### Relleno & Decoración

- Una vez que el bizcochuelo esté completamente frío, con un cuchillo de sierra rebanar en 5 capas del mismo grosor.
- Batir la crema **Chantypak** siguiendo las instrucciones del empaque y reservar.
- Con una brocha de pastelería, remojar con **Remojo Torta sin azúcar** la primera capa de bizcochuelo de amapola.
- Luego con una espátula angular, distribuir 200 g de **Cremfil Manjar sin azúcar** de manera homogénea.
- Disponer la segunda capa de bizcocho de amapola y presionar ligeramente.
- Remojar y luego disponer 200 g de **Relleno Frambuesa sin azúcar**.
- Sobre la capa de relleno frambuesa agregar 100 g de frambuesas congeladas y 80 g de crema **Chantypak** y distribuir con la ayuda de una espátula angular.
- Repetir el proceso con las capas siguientes hasta completar la última capa de bizcochuelo amapola, dejando la parte más redondeada hacia la crema para lograr una superficie lisa.
- Remojar la superficie de la última capa de bizcochuelo.
- Con la ayuda de una espátula pastelera lisa, cubrir la superficie y paredes de la torta con 350 g de crema **Chantypak**.
- Una vez rebozada, desprender la base de la torta con ayuda de la espátula pastelera y tomar con la mano izquierda para decorar los bordes inferiores con semillas de amapola y migas de bizcochuelo.
- Colocar la torta sobre una bandeja de presentación.
- Disponer la crema en una manga de pastelería con boquilla rizada.
- Decorar la superficie con rosetones como muestra la imagen.
- Terminar de decorar con frambuesas naturales con **Brillo Harmony Frío sin azúcar**.



# Torta de Amapola Sustentable



## INGREDIENTES

### Bizcochuelo de Amapola

Tegral Muffin vegano	500 g
Aceite vegetal	110 g
Agua	240 g
Semillas de amapola	50 g

### Relleno & Decoración

Crema Ambiente	510 g
Manjar origen vegetal	400 g
Frambuesas congeladas	200 g
Frambuesas naturales	5 un
Almendras grajeadas	4 un
Dolcefruta Frambuesa	400 g
Brillo Harmony Frío	10 g
Remojo Torta	400 g
Belcolade Selección Amargo 55% Cacao-Trace	50 g

## PROCEDIMIENTO

### Bizcochuelo de Amapola

- En un bowl agregar el agua, aceite vegetal y luego **Tegral Muffin Vegano**.
- Batir con globo por 1 minuto en velocidad baja y luego 3 minutos en velocidad media hasta lograr una mezcla suave y homogénea.
- Detener la máquina para incorporar las semillas de amapola.
- Finalizar con 1 minuto en velocidad lenta para evitar el exceso de burbujas que se forman durante el batido.
- Disponer el batido en un molde de bizcochuelo aro 22 cms de diámetro previamente impermeabilizado con agente desmoldante **Puralix**.
- Hornear a 180°C por 50 minutos.
- Retirar el molde del horno y enfriar a temperatura ambiente.

### Relleno & Decoración

- Una vez que el bizcochuelo esté completamente frío, rebanar 5 capas del mismo grosor con la ayuda de un cuchillo de sierra.
- Batir la crema **Ambiente** siguiendo las instrucciones del empaque y reservar.
- Con una brocha de pastelería, remojar con **Remojo Torta** la primera capa de bizcochuelo de amapola.
- Luego con una espátula angular, distribuir 200 g de manjar origen vegetal de manera homogénea.
- Disponer la segunda capa de bizcocho de amapola y presionar ligeramente.
- Remojar y luego disponer 200 g de **Dolcefruta Frambuesa**.

- Sobre la capa de relleno agregar 100 g de frambuesas congeladas y 80 g de crema **Ambiente** y distribuir con la ayuda de una espátula angular.
- Repetir el proceso con las capas siguientes hasta completar la última capa de bizcochuelo amapola, dejando la parte más redondeada hacia la crema para lograr una superficie lisa.
- Remojar la superficie de la última capa de bizcochuelo.
- Con la ayuda de una espátula pastelera lisa, cubrir la superficie y paredes de la torta con 350 g de crema **Ambiente**.
- Una vez rebozada, desprender la base de la torta con ayuda de la espátula pastelera y disponer sobre una bandeja de presentación.
- Disponer la crema en una manga de pastelería con boquilla rizada.
- Decorar la superficie con rosetones como muestra la imagen.
- Terminar de decorar la superficie de los rosetones de crema con almendras grajeadas con **Belcolade Selección Amargo 55% Cacao-Trace** intercaladas con frambuesas naturales con **Brillo Harmony Frío**. Luego decorar con semillas de amapola.
- Para finalizar la decoración, templar **Belcolade Selección Amargo 55% Cacao-Trace** siguiendo las temperaturas de trabajo del empaque.
- Disponer el chocolate templado sobre una lámina de acetato de 6 cm de alto por el largo suficiente para rodear el diámetro de la torta. Desprender el acetato de la superficie de trabajo una vez que comienza a enfriar al tacto.
- Colocar sobre la base y paredes de la torta.
- Presentar el anillo de chocolate y antes de cerrar, cortar el excedente con una puntilla caliente.
- Retirar la lámina de acetato lentamente y cerrar el anillo de chocolate.



## La historia de la clásica Torta de Piña

Si bien no existe registro del origen de esta torta, si es posible mencionar que es un clásico de los hogares chilenos, sobre todo de los años 80, presente en los cumpleaños, onces (hora del té), reuniones familiares y celebraciones que terminaban con un buen trozo de esta deliciosa receta.

*Cada creación de pastelería tiene una historia que contar*



La receta puede variar, pero consiste en un bizcochuelo de vainilla esponjoso, remojado con almíbar o el almíbar de la piña en conserva, crema chantilly y piña en trozos, la cual puede ser en conserva o fresca, dependiendo de la época del año, y puede también contener manjar.



Clásica



Creativa



Saludable



Sustentable

# Torta Piña Clásica



## INGREDIENTES

### Bizcochuelo Vainilla

Tegral Bizcochuelo	330 g
Huevos	200 g
Agua	70 g

### Relleno & Decoración

Crema Passionata	510 g
Mermelada La Frutería Piña	400 g
Brillo Harmony Frío	10 g
Remojo Torta	400 g
Piña en conserva (rodajas)	150 g
Cereza marrasquino (roja)	1 un

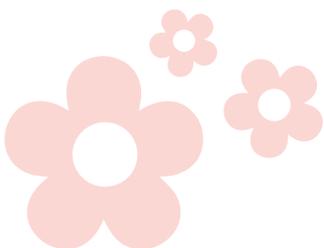
## PROCEDIMIENTO

### Bizcochuelo Vainilla

- En un bowl incorporar huevos, agua y **Tegral Bizcochuelo**.
- Batir con globo por 1 minuto en velocidad baja y 9 minutos en velocidad alta hasta lograr una mezcla suave y homogénea.
- Disponer el batido en un molde de bizcochuelo de 22 cm de diámetro, previamente impermeabilizado con agente desmoldante **Puralix**.
- Hornear a 180°C por 40 minutos.
- Retirar el molde del horno y dejar enfriar a temperatura ambiente.

### Relleno & Decoración

- Una vez que el bizcochuelo esté completamente frío, rebanar 3 capas del mismo grosor con la ayuda de un cuchillo de sierra.
- Batir la crema **Passionata** siguiendo las instrucciones del empaque y reservar.
- Con una brocha de pastelería, remojar con **Remojo Torta** la primera capa de bizcochuelo vainilla.
- Luego con una espátula angular distribuir 200 g de **Mermelada La Frutería Piña** de manera homogénea y luego 80 g de crema **Passionata**.
- Distribuir la crema con la ayuda de una espátula angular.
- Disponer la segunda capa de bizcocho vainilla y presionar ligeramente.
- Repetir el proceso con la siguiente capa.
- Disponer la última capa de bizcochuelo vainilla, presionar ligeramente y remojar.
- Con la ayuda de una espátula pastelera lisa, cubrir la superficie y paredes de la torta con 350 g de crema **Passionata**.
- Una vez rebozada, desprender la base de la torta con la ayuda de la espátula pastelera y tomar con la mano izquierda para decorar los bordes inferiores con migas de bizcochuelo de vainilla.
- Colocar la torta sobre una bandeja de presentación.
- Disponer la crema en manga de pastelería con boquilla rizada.
- Decorar la superficie con rosetones como muestra la imagen.
- Terminar de decorar con una guinda marrasquino en el centro y luego la superficie de la torta con rodajas de piña en conserva pintadas con **Brillo Harmony Frío**.



# Pastel Creativo de Piña



## INGREDIENTES

### Galleta Vainilla

Tegral Allegro	250 g
Mimetic 32	100 g
Harina floja	125 g
Huevos	1 un

### Gel de Piña

Mermelada La Frutería Piña	200 g
Gelatina en polvo	2 g
Agua	10 g

### Decoración

Crema Chantypak	200 g
Piña confitada	50 g
Miga de bizcochuelo	10 g

## PROCEDIMIENTO

### Galleta Vainilla

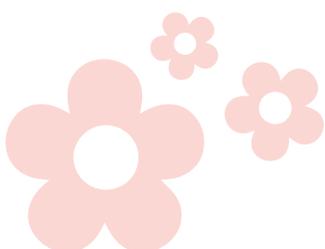
- En un bowl incorporar **Mimetic 32** a temperatura ambiente, para luego cremar con paleta, hasta obtener una textura suave y libre de grumos.
- Detener la máquina e incorporar los ingredientes secos (harina floja y **Tegral Allegro**).
- Mezclar con paleta por 1 minuto en velocidad baja e incorporar el huevo para luego mezclar por 2 minutos en velocidad media o hasta que se forme una masa homogénea.
- Colocar la masa sobre film plástico y refrigerar por 1 hora.
- Sacar la masa del frío y estirarla de 0,5 cm.
- Disponer la masa en una bandeja de 60 x 40 cm cubierta con film plástico.
- Llevar a refrigeración hasta que la masa esté firme.
- Sacar la bandeja del frío y cortar círculos de 7 cm de diámetro.
- Colocar los discos de masa sobre una bandeja cubierta con silpat microperforado.
- Hornear las piezas a 200°C por 10 minutos aprox.
- Dejar enfriar a temperatura ambiente.

### Gel de Piña

- Disponer la gelatina en polvo en un bowl e hidratar con el agua.
- Calentar en microondas por 30 segundos para fundir.
- Mezclar la gelatina hidratada y disuelta sobre la **Mermelada La Frutería Piña** de forma homogénea con un mezuquino.
- Luego, disponer la mezcla en un molde de silicona redondo pequeño de semi-esfera de 4 cm de diámetro.
- Llevar al congelador.

### Decoración

- Batir la crema **Chantypak** según las instrucciones del empaque y reservar.
- Retirar el molde de semi-esfera del congelador y desmoldar.
- Disponer la semi-esfera de gelatina sobre la base de galleta horneada realizada anteriormente, con la superficie con entramado mirando hacia arriba.
- Disponer la crema **Chantypak** en una manga de pastelería con boquilla lisa.
- Realizar un pompón sobre la gelatina de piña tal como aparece en la imagen.
- Terminar de decorar con piña confitada y miga de bizcochuelo.



# Torta Piña Saludable

Reducida en azúcar



## INGREDIENTES

### Bizcochuelo Vainilla

Tegral Bizcochuelo	330 g
Huevos	200 g
Agua	70 g

### Relleno & Decoración

Crema Chantypak	510 g
Dolcefruta Piña	400 g
Brillo Harmony Frío sin azúcar	10 g
Remojo Torta sin azúcar	240 g
Piña natural en rodajas	150 g
Cereza marrasquino (roja)	1 un

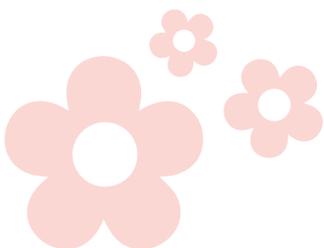
## PROCEDIMIENTO

### Bizcochuelo Vainilla

- En un bowl incorporar huevos, agua y **Tegral Bizcochuelo**.
- Batir con globo por 1 minuto en velocidad baja y 9 minutos en velocidad alta hasta lograr una mezcla suave y homogénea.
- Finalizar con 1 minuto en velocidad lenta para evitar el exceso de burbujas que se forman durante el batido.
- Disponer el batido en un molde de bizcochuelo de 22 cm de diámetro, previamente impermeabilizado con agente desmoldante **Puralix**.
- Hornear a 180°C por 40 minutos.
- Retirar el molde del horno y dejar enfriar a temperatura ambiente.

### Relleno & Decoración

- Una vez que el bizcochuelo esté completamente frío, rebanar 3 capas del mismo grosor con la ayuda de un cuchillo de sierra.
- Batir la crema **Chantypak** siguiendo las instrucciones del empaque y reservar.
- Con una brocha de pastelería, remojar con **Remojo Torta sin azúcar** la primera capa de bizcochuelo vainilla.
- Luego con una espátula angular distribuir 200 g de **Dolcefruta Piña** de manera homogénea y sobre esta 80 g de crema **Chantypak**.
- Disponer la segunda capa de bizcocho vainilla y presionar ligeramente.
- Repetir el proceso con las capas siguientes hasta completar la última capa de bizcochuelo, dejando la parte más redondeada hacia la crema para lograr una superficie lisa.
- Remojar la última capa de bizcochuelo.
- Con la ayuda de una espátula pastelera lisa, cubrir la superficie y paredes de la torta con 350 g de crema **Chantypak**.
- Una vez rebozada, desprender la base de la torta con la ayuda de la espátula pastelera y tomar con la mano izquierda para decorar los bordes inferiores con migas de bizcochuelo de vainilla.
- Colocar la torta sobre una bandeja de presentación.
- Disponer la crema en manga de pastelería con boquilla rizada.
- Decorar la superficie con rosetones como muestra la imagen.
- Terminar de decorar con una guinda marrasquino en el centro y luego la superficie de la torta con rodajas de piña en conserva pintadas con **Brillo Harmony Frío sin azúcar**.



# Torta Piña Sustentable



## INGREDIENTES

### Bizcochuelo Vainilla

<b>Tegral Muffin Vegano</b>	500 g
Aceite vegetal	110 g
Agua	240 g

### Relleno & Decoración

<b>Crema Ambiente</b>	510 g
<b>Dolcefruta Piña</b>	400 g
<b>Brillo Harmony Frío</b>	10 g
<b>Remojo Torta</b>	400 g
Piña natural en rodajas	150 g
<b>Belcolade Selección Amargo 55% Cacao-Trace</b>	50 g

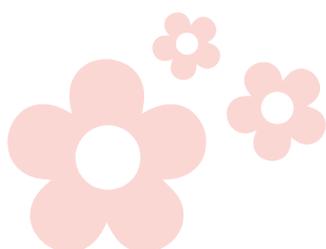
## PROCEDIMIENTO

### Bizcochuelo Vainilla

- En un bowl agregar el agua, aceite vegetal y luego **Tegral Muffin Vegano**.
- Batir con globo por 1 minuto en velocidad baja y luego 3 minutos en velocidad media hasta lograr una mezcla suave y homogénea.
- Finalizar con 1 minuto en velocidad lenta para evitar el exceso de burbujas que se forman durante el batido.
- Disponer el batido en un molde de bizcochuelo de 22 cm de diámetro, previamente impermeabilizado con agente desmoldante **Puralix**.
- Hornear a 180°C por 50 minutos.
- Retirar el molde del horno y dejar enfriar a temperatura ambiente.

### Relleno & Decoración

- Una vez que el bizcochuelo esté completamente frío, rebanar 3 capas del mismo grosor con la ayuda de un cuchillo de sierra.
- Batir la crema **Ambiente** siguiendo las instrucciones del empaque y reservar.
- Con una brocha de pastelería, remojar con **Remojo Torta** la primera capa de bizcochuelo de vainilla.
- Luego con una espátula angular, distribuir 200 g de **Dolcefruta Piña** y sobre esta 80 g de crema **Ambiente** de manera homogénea.
- Repetir el proceso con las capas siguientes hasta completar la última capa de bizcochuelo vainilla, dejando la parte más redondeada hacia la crema para lograr una superficie lisa.
- Con la ayuda de una espátula pastelera lisa, cubrir la superficie y paredes de la torta con 350 g de crema **Ambiente**.
- Una vez rebozada, desprender la base de la torta con la ayuda de la espátula pastelera y disponerla sobre una bandeja de presentación.
- Disponer la crema en una manga pastelera con boquilla lisa.
- Decorar la superficie con pompones de crema como en la imagen de referencia.
- Terminar de decorar con trozos de piña natural pintadas con **Brillo Harmony Frío**.
- Para finalizar la decoración, templar **Belcolade Selección Amargo 55% Cacao-Trace** siguiendo las temperaturas de trabajo del empaque.
- Disponer el chocolate templado sobre una lámina de acetato de 6 cm de alto por el largo suficiente para rodear el diámetro de la torta. Desprender el acetato de la superficie de trabajo una vez que comienza a enfriar al tacto.
- Colocar sobre la base y paredes de la torta.
- Presentar el anillo de chocolate y antes de cerrar, cortar el excedente con una puntilla caliente.
- Retirar la lámina de acetato lentamente y cerrar el anillo de chocolate.



# PIDE EN LÍNEA EN MY PURATOS



**My Puratos** es una plataforma de **pedidos en línea** sencilla que ofrece inspiración, flexibilidad y conveniencia para panaderos, pasteleros y chocolateros. ¡Puedes pedir tus ingredientes Puratos favoritos a través de la tienda en línea y elegir cuándo y dónde quieres que te los entreguen!



COMO USUARIO DE **MY PURATOS** PUEDES:

- ✓ Descubrir la **gama completa** de productos Puratos, con **precios** e información de **stock**
- ✓ Pedir todo el día **24h / 7d**
- ✓ Disfrutar de **promociones exclusivas**
- ✓ Beneficiarte de **reordenar fácilmente**
- ✓ Descubrir y guardar tus **recetas** favoritas
- ✓ **Seguir tus pedidos** y el **historial de facturas** en línea