Vive la MAGIA de la **Navidad**

RECETARIO

puratos

Food Innovation for Good

RECETAS **MÁGICAS**
que cuentan historias

República Dominicana

Colombia

Costa Rica

Chile

Brasil

Argentina

puratos
Food Innovation for Good

puratos
Food Innovation for Good

PAN DANÉS
CON SMOOBEES

INGREDIENTES

Crème Brûlée

Harina	4000 g	100%
Agua	2,200 g	55%
Easy Panes Soft's	**1,200 g**	**30%**
Huevo	200 g	5%
Mimetic	**240 g**	**6%**

Relleno

Cremfil Bavarian Vainilla	1000 g
Smoobees mitad limón y mitad caramelo	1,600 g

PREPARACIÓN

- Antes de llevar al horno colocar Smoobees al pan.
- Hornear a 150°C por unos 15 a 20 minutos.
- Para el acabado pintar con **Lady Fruit Miroir**.

puratos
Food Innovation for Good

puratos

Food Innovation for Good

TRONCO
DE NAVIDAD

INGREDIENTES

Crème Brûlée

Satin Layer Chocolate	**600 g**
Huevos	360 g
Aceite	30 g
Mixo	**30 g**
Agua	120 g
Polvo de hornear	18 g

PREPARACIÓN

Crème Brûlée

- En un Bowl, incorporar Base **Satin Layer Chocolate**, huevos, **Mixo**, polvo de horneo y agua, mezclar en velocidad media durante 5 minutos, luego adicionar el aceite y mezclar por un minuto más. Vaciar en bandeja plana con papel y llevar al horno.
- 15' minutos aproximadamente.
- Top Temperatura: 165ºC

puratos
Food Innovation for Good

puratos
Food Innovation for Good

COPENHAGUE
NAVIDEÑO

INGREDIENTES

Pan Brioche

Tegral Brioche	**1000 g**
Levadura inst Dulce	20 g
Agua	100 g
Mantequilla	70 g
Leche UHT	80 g
Huevos	300 g

Relleno Pastel Navideño

Tegral Queque Navidad	**500 g**
Agua	75 g
Aceite	75 g
Mix de semilla (fruta confitada, pasa, nueces, almendra)	175 g

Abrillantado

Harmony Brilio	**500 g**
Agua	250 g

PREPARACIÓN

Pan Brioche

- Incorporar todos los ingredientes a excepción de la mantequilla, amasar hasta alcanzar mediana elasticidad.
- Agregar la mantequilla y continuar con el amasado hasta alcanzar gluten bien formado.
- T° de masa: 26°C
- Reposar 5 minutos.
- Cortar a 320 g, bolear y reposar nuevamente 5 minutos.
- Extender y aplicar el relleno, formar un rollo. Cortar al centro y trenzar. Luego, colocar en molde corona para fermentar.
- Pintar con **Sunset Glaze** antes de ingresar al horno.
- Horno: 190° durante 17 – 19 minutos aprox.

Relleno Pastel Navideño

- Colocar todos los ingredientes en el tazón de la batidora, batir hasta formar un relleno homogéneo.
- Reservar y aplicar sobre la masa previamente formada.

Abrillantado

- Colocar **Harmony Brilio** y agua en una olla, llevar a hervir.
- Cuando se encuentre tibio, abrillantar generosamente sobre el pan.

puratos
Food Innovation for Good

puratos
Food Innovation for Good

CHOCOLATE
CRÈME BRÛLÉE

INGREDIENTES

Crème Brûlée

Ambiante Chocolate	**1000 g**
Yema	20 g
Gelatina masa	100 g
Belcolade Noir Selection	**70 g**
Vainilla vaina	1 pieza

PREPARACIÓN

Crème Brûlée

- En una estufa, calentar el **Ambiante Chocolate** con vaina de vainilla. Raspe la vaina. Templar las yemas con la mezcla anterior caliente. Retornar a la cocina y cocinar en la estufa hasta alcanzar 84° C.
- Retirar de la estufa y agregar la masa gelatina junto al **Belcolade Noir Selection**.
- Deposite en tazas tipo Ramekin para Crème Brûlée y refrigere hasta que la mezcla estabilice.
- Espolvorear con azúcar moreno y caramelizar con soplete.

puratos
Food Innovation for Good

SI TE GUSTA EL CHOCOLATE,
AMARÁS EL NUEVO AMBIANTE.

puratos
Food Innovation for Good

puratos

Food Innovation for Good

BUÑUELOS
COLOMBIANOS

INGREDIENTES

Buñuelos Esponjosos

Easy Pan de queso	**250 g**
Queso Costeño o Salado	250 g
Queso Criollo o fresco semiduro	250 g
Agua	180 g
Huevos	100 g
Azúcar	125 g
Fécula de Maiz	150 g
Polvo para Hornear	10 g

PREPARACIÓN

Buñuelos Esponjosos

- Rallar o moler el queso costeño y/o queso campesino.
- Mezclar todos los ingredientes por 1 minuto en velocidad baja.
- Mezclar por 2 minutos en velocidad media hasta lograr una masa suave y homogénea.
- Calentar el aceite a 150-160°C.
- Formar esferas de 25 g y depositar los buñuelos en freidora o sartén y darles freído de 5 a 8 minutos aproximadamente en fritura profunda.
- En un plato o fuente emplatamos emulando un árbol de navidad.

puratos
Food Innovation for Good

puratos
Food Innovation for Good

HOJALDRADO NAVIDEÑO DE PERA Y CANELA

INGREDIENTES

Masa Hojaldrada

Harina	400 g
Azúcar	12 g
Mantequilla	32 g
Sal	6 g
S-500 Masas laminadas	**4 g**
Agua	240 ml
Mimetic (laminado)	**200 g**

Pastelera de Yerbabuena

Cremyvit 4x4	**50 g**
Agua	142 g
Hojas de Yerbabuena	30 g

Relleno de Pera y Canela

Pera Amarilla	660 g
Panela orgánica	120 g
Mantequilla	100 g
Amaretto	10 g
Arándano deshidratado	40 g
Harmony Frío	**15 g**

Armado

Sunset Glaze	**660 g**
Harmony Frío	**120 g**
Frambuesas frescas	100 g
Romero	10 g

PREPARACIÓN

Masa Hojaldrada

- Mezcle todos los ingredientes en la amasadora, a excepción del **Mimetic**. 10 minutos en velocidad baja y 8 minutos en velocidad alta hasta desarrollar una buena red de gluten.
- Refrigerar la masa durante 1 hora hasta que este firme y fría para poder manejar bien el hojaldre.
- Laminar con **Mimetic** teniendo en cuenta la técnica de hojaldrado: (dobles sencillo, doble y sencillo).
- Reposo la masa laminada en nevera por 30 minutos más.

Pastelera de Yerbabuena

- Calentar el agua hasta ebullición, bajarla del fuego y agregar las hojas de yerbabuena hasta infusionar. Posteriormente agregar el agua infusionda al **Cremyvit 4x4** y montar a mano o en batidora hasta tener una textura cremosa y adecuada para extender con espátula.

Relleno de Pera y Canela

- Cortar las peras en tajadas delgadas y mezclar en un sartén con la panela orgánica, la mantequilla y los arándanos.
- Cocinar hasta que las peras estén blandas. Agregar el licor de almendras o amaretto.
- Agregar el **Harmony Frío** para que la mezcla tenga una apariencia cristalina y brillante.

Armado

- Extender la masa de hojaldre en forma rectangular. Agregar la crema pastelera de yerbabuena y extenderla de forma pareja en toda la superficie de la masa. Agregar el relleno de Pera y Canela y enrollar el hojaldre en una única vuelta. Con la masa sobrante realizamos una decoración con rodillo de enrejado para hojaldre y lo sobreponemos en nuestro rollo.
- Con un aspersor agrego **Sunset Glaze** para obtener un dorado parejo durante el horneo. Hornear a 200°C durante 10 minutos y finalizar a 160°C durante 30 minutos más. Luego de horneado aplicar **Harmony Frío** para dar un acabado brillante. Pintar con **Harmony Frío** las frambuesas para dar el mismo acabado de la masa. Decorar con las frutillas y el romero.

puratos
Food Innovation for Good

puratos
Food Innovation for Good

TORTA DE NAVIDAD
A LA COLOMBIANA

INGREDIENTES

Torta Envinada

Tegral Savarin	**500 g**
Huevos	75 g
Aceite	150 g
Agua	125 g
Tintura de Caramelo	20 g
Esencia de Ponque	1,5 g
Esencia de Naranja	1,5 g
Vino Tinto Dulce (remojo)	200 ml

Hongos de Fondant

Fondant Blanco	50 g
Colorante Rojo	4 g

Conos de Pino en Brownie

Tegral Brownie	**250 g**
Huevos	75 g
Aceite	65 g
Agua	50 g
Decorcrem	**220 g**
Cereal de chocolate en Hojuelas	c/n
Azúcar Pulverizada	c/n

PREPARACIÓN

Torta Envinada

- Colocar los ingredientes líquidos en el bowl, a continuación, los ingredientes secos.
- Mezcla en velocidad baja por 1 minuto y luego en velocidad media por 3 minutos.
- Servir en molde previamente engrasado y llevar a hornear a 150°C por 60 minutos o hasta cocer completamente.
- Desmoldar y dejar enfriar un poco.
- Remojar con vino dulce toda la superficie de la torta.
- Brillar con una delgada capa de **Harmony** frío.
- Decorar utilizando los hongos, musgo verde, tierra de brownie y conos de pino en chocolate.

Hongos de Fondant

- Colorear la mitad del fondant utilizando colorante en gel rojo, reservar la otra mitad en color blanco. Formar el pie blanco y el sombrero de color rojo, finalizando con algunos detalles. Guardar para ensamblar la torta.

Conos de Pino en Brownie

- Colocar en la batidora el **Tegral Brownie**, los huevos. el aceite y el agua. Mezcla en velocidad baja por 1 minuto y luego en velocidad media por 3 minutos.
- Servir en bandeja previamente engrasada y llevar a hornear a 150°C por 30 minutos o hasta cocer completamente. Desmoldar y dejar enfriar, a continuación, procesar hasta obtener miga.
- Mezclar la miga elaborada con brownie del paso anterior agregando la totalidad del **Decorcrem**.
- Amasar por 1 minuto de manera manual. Dejar reposar en refrigeración por 10 minutos.
- Formar conos de 20 g c/u.
- Insertar uno a uno el cereal formando las hojas del cono de pino, finalmente cernir azúcar pulverizada encima para simular el efecto de nieve. Reservar para decorar.

Continúa en la siguiente página.

TORTA DE NAVIDAD
A LA COLOMBIANA

Musgo Verde

Tegral Savarin	**100 g**
Huevo	35 g
Aceite	30 g
Agua	25 g
Colorante verde	2 g

Musgo Verde

- Mezclar todos los ingredientes en la batidora, agregar el colorante verde.
- Servir en un recipiente cerámico y llevar al microondas por 40 segundos,
- Desmigajar y reservar en un tapete siliconado.
- Enfriar.

Troncos de Chocolate

Belcosticks	**6 u**

Troncos de Chocolate

- Con ayuda de un estilete dar textura a cada **Belcostick**.
- Cortar del tamaño deseado.
- Reservar.

Tierra de Brownie

Brownie cocido (paso conos de pino)	170 g

Tierra de Brownie

- Desmigajar el brownie .
- Llevar al horno y dejar secar por 5 minutos a 140°C.
- Reservar y utilizar para decorar.

Armado

- Brillar la torta con **Harmony** para impermeabilizar.
- Colocar los conos de pino elaborados en brownie sobre la torta, los hongos, el musgo y flores comestibles simulando la creación de un bosque.
- Finalizar depositando tierra de brownie en la parte inferior de la torta para cubrir la unión de la base y la torta.

puratos
Food Innovation for Good

puratos
Food Innovation for Good

PANETONE TORTA DE LIMÓN

INGREDIENTES

Esponja

Harina de panadero	270 g
Agua	170 g
Levadura biologica fresca	30 g

Reforzamiento

Tegral Panetone Madre	**1000 g**
Agua helada	370 g
Zests de limón	8 g

Crema de Limón

CPT finesse	160 g
Leche	400 g
Jugo de limón	160 g
Raspas de limón	1 g
Belcolade Selection Blanc CT	**120 g**
Manteca	80 g

Merengue

Tegral Merengue	**500 g**
Jugo de limón	100 g
Agua	100 g

PREPARACIÓN

Esponja

- Colocar la harina de trigo en la masa y agregar el agua. Mezclar a velocidad lenta hasta que la mezcla incorpore agua. Agregar la levadura y batir en velocidad rápida hasta que la masa quede homogénea y parcialmente desarrollada. Cubrir con plástico y fermentar hasta duplicar su volumen.

Reforzamiento

- Agregar la mezcla, el agua y el bizcocho y batir a velocidad lenta hasta formar una masa homogénea. Batir a velocidad rápida hasta que la masa quede suave y elástica. Agregar los pistachos triturados gruesos y terminar de batir. La temperatura de la masa no debe superar los 28°C. Dividir la masa en trozos de 200 g y dejar reposar 15 minutos. Enrollar y dejar por otros 10 minutos, abrir los discos en la laminadora y colocar en moldes tipo bailarina previamente engrasados y fermentar por 1 hora aproximadamente. Hornear en horno de lastre a 180°C o horno turbo a 145°C durante 20 minutos.

Crema de Limón

- Cortar la mantequilla en cubos pequeños y reservar en el frigorífico. En una sartén calentar la leche y mezclar con polvo del CPT, homogeneizar con un batidor hasta obtener la consistencia deseada. Agregar el jugo y la ralladura de limón. Agregar los cubos de mantequilla previamente cortados y enfriados y reservar.

Merengue

- En una batidora con batidor de globo, batir los ingredientes a velocidad rápida hasta que se quede firme.

Armado

- Con ayuda de una manga pastelera, aplicar la crema de limón en la cavidad del panettone, luego aplicar el merengue con una boquilla ondulada, y terminar chamuscando con el soplete.

puratos
Food Innovation for Good

puratos

Food Innovation for Good

PANETTONE
BARS

INGREDIENTES

Esponja

Harina panadera	138 g
Agua	32 g
Levadura biologica fresca	30 g

Reforzamiento

Tegral Soft´r Panetone	**500 g**
Agua helada	185 g
Gotas de chocolate	137 g

Ganache de Caramelo Salado

Azúcar	180 g
Passionata	**250 g**
Belcolade Selection Amber CT	**300 g**
Flor de Sal	2 g
Manteca	40 g

Cascos

Belcolade Selection Noir	**800 g**

PREPARACIÓN

Esponja

- Colocar la harina de trigo en la masa y agrega el agua. Mezclar a velocidad lenta hasta que la mezcla incorpore agua Agregar la levadura y bate a velocidad rápida hasta que la masa quede homogénea y parcialmente desarrollada. Cubrir con plástico y fermentar hasta duplicar su volumen.

Reforzamiento

- Agregar la mezcla, el agua y el bizcocho y bate a velocidad lenta hasta formar una masa homogénea. Batir a velocidad rápida hasta que la masa quede suave y elástica. Agregar gotas de chocolate y termina el batido. La temperatura de la masa no debe superar los 28°C. Dividir la masa en piezas de 30 gramos y dejar reposar 15 minutos. Formar piezas redondas y fermentar por 1 hora aproximadamente y hornear en horno de lastre a 180°C o horno turbo a 145°C por 20 min.

Ganache de Caramelo Salado

- Caramelizar el azúcar en una cacerola y añadir la **Passionata** previamente calentada y mezclada con la flor de sal. Calentar la mezcla a 80°C y verter sobre **Belcolade Selection Amber**, mezclar hasta obtener una mezcla homogénea, agregar la mantequilla y mezclar con ayuda de un mixer.

Cascos

- Fundir y templar el **Belcolade Selection Noir** siguiendo las instrucciones del envase, verter en moldes para barras, golpear para eliminar las burbujas y girar para escurrir el exceso. Raspar con una espátula y dejar precristalizar el chocolate en refrigeración hasta el momento de aplicar el relleno.

Montaje

- Con una manga pastelera, aplicar el relleno de caramelo salado en el fondo de la cavidad, luego aplicar una rodaja rectangular de panettone y sellar con Belcolade previamente templado. Refrigerar y desmoldar cuando el chocolate haya cristalizado por completo.

puratos
Food Innovation for Good

puratos
Food Innovation for Good

PANETTONE
DE PISTACHO

INGREDIENTES

Esponja

Harina panadera	270 g
Agua	170 g
Levadura biologica fresca	30 g

Reforzamiento

Tegral Panetone Madre	**1000 g**
Agua helada	370 g
Zests de limón	8 g

Brigadeiro de Pistacho

Leche condensada	**800 g**
Passionata	400 g
Pistacho triturados	220 g
Belcolade Selection Blanc CT	**120 g**
Manteca	30 g

Cobertura

Belcolade Selection Blanc CT	**600 g**
Harina de pistacho	300 g

PREPARACIÓN

Esponja

- Colocar la harina de trigo en la masa y agrega el agua. Mezclar a velocidad lenta hasta que la mezcla incorpore agua. Agregar la levadura y bater en velocidad rápida hasta que la masa quede homogénea y parcialmente desarrollada. Cubrir con plástico y fermentar hasta duplicar su volumen.

Reforzamiento

- Agregar la mezcla, el agua y el bizcocho y bate a velocidad lenta hasta formar una masa homogénea. Batir a velocidad rápida hasta que la masa quede suave y elástica. Agregar los pistachos triturados gruesos y termina de batir. La temperatura de la masa no debe superar los 28°C. Dividir la masa en piezas de 500 g y dejar reposar 20 minutos. Enrollar y poner en moldes de papel para panetones y fermentar por 1 hora aproximadamente. Hornear en horno de lastre a 180°C o horno turbo a 145°C durante 20 minutos.

Brigadeiro de Pistacho

- En una cacerola mezclar la leche condensada, la nata montada, los pistachos y la mantequilla hasta que hierva, agregar el **Belcolade** hasta homogeneizar completamente, mezclar el brigadeiro hasta que quede suave.

Armado

- Aplicar 150 g de brigadeiro al panettone, derretir y condimentar el belcolade siguiendo las instrucciones del envase y mojar la parte superior del panettone en el **Belcolade**. Sumergir el panettone con chocolate precristalizado en un bol con harina de pistacho para cubrirlo.

puratos
Food Innovation for Good

puratos
Food Innovation for Good

QUEQUE DE PASCUA

NAVIDAD CLÁSICO

INGREDIENTES

Queque de Pascua

Premezcla Tegral Queque Pascua o Premezcla Tegral Queque Pascua Plant Based	**1000 g**
Agua	360 g
Frutas confitadas o pasas	300 g
Frutos secos	30 g

PROCEDIMIENTO

Queque de Pascua

- En un bowl agregar el agua y luego la **Premezcla de Queque de Pascua.**
- Mezclar con paleta durante 1 minuto en velocidad lenta y luego 7 minutos en velocidad media.
- Detener la máquina y agregar las frutas y frutos secos.
- Mezclar por 1 minuto extra en velocidad lenta para incorporar la fruta de forma
- Con las manos húmedas y con ayuda de una raspa de pastelería, disponer 500 g de mezcla en pirotín/molde de papel (500 g.)
- Con las manos aún húmedas, distribuir la mezcla para obtener una superficie plana.
- Ingresar las piezas a 210°C para luego bajar la temeratura a 180°C y hornear por 60 minutos.
- Sacar las piezas del horno.
- Una vez que han bajado la temperatura, traspasar a bandeja enfriadora.
- Enfriar al menos 12 horas antes de empacar.

TIPS

- Para mejorar la humedad del queque de pascua, puedes agregar 100 g de **Mermelada de Damasco La Frutería** en el proceso inicial de mezclado.
- Para dar más sabor, de forma opcional puedes remojar pasas en algún licor.
- Para realzar el look de tus queques de pascua, antes de hornear, puedes agregar almendras laminadas sobre la superficie de las piezas.
- Enfriar tus piezas sobre rejilla enfriadora ayudará a mejorar el enfriamiento de estas y evitar la condensación de humedad en la base de las piezas.
- Para retirar el pirotín/molde de papel, esperar que la pieza esté completamente fría. Quitar el papel con producto aún tibio, podría romper la pieza de queque de pascua.

puratos
Food Innovation for Good

puratos

Food Innovation for Good

DELICIAS
DE NAVIDAD

INGREDIENTES

Base de galleta

Tegral Queque Pascua Sabor	**500 g**
Harina	250 g
Materia grasa	200 g
Huevos	2 u

Relleno

Dolcefruta Frambuesa	**500 g**

Decoración

Puratop Fudge Blanco	**c/n**
Mostacillas de colores	c/n

PROCEDIMIENTO

Base de galleta

- En un bowl, cremar la materia grasa con paleta hasta que esté suave y cremosa.
- Incorporar el resto de los ingredientes.
- Mezclar en velocidad baja hasta formar una masa homogénea.
- Retirar la masa y estirar sobre un mesón enharinado en su superficie, hasta lograr 0,4 mm de espesor.
- Con un cortador redondo de 6 cm de diámetro, obtener las bases.
- Para las tapas, con una boquilla o cortador de 3 cm de diámetro, cortar el centro del disco.
- Hornear a 170°C por 12 minutos.
- Reservar.

Relleno

- Disponer **Dolcefruta Frambuesa** en una manga pastelera y reservar.

Decoración

- Calentar **Puratop Fudge Blanco** a 35°C y disponer en una manga pastelera.

Montaje

- Disponer la base de galleta y agregar una capa de **Dolcefruta Frambuesa**.
- Por otro lado, decorar el aro de galleta con líneas de **Puratop Fudge Blanco** y espolvorear mostacillas de colores.
- Finalmente, montar el aro de galleta sobre la base con **Dolcefruta Frambuesa.**

puratos
Food Innovation for Good

puratos

Food Innovation for Good

PANETTONE
CON NARANJITAS

INGREDIENTES

Primera masa

Tegral Panettone	**1000 g**
Okedo Brown	**20 g**
Agua	500 g

Segunda masa

Tegral Panettone	1500 g
Okedo Brown	45 g
Agua	450 g
Huevos	300 g
Esencia de Pan Dulce	10 g
Esencia naranja	20 g
Margarina	375 g
Cascaritas de naranja	1000 g
Pasas sultaninas	400 g
Almendras	125 g

Decoración

Sunset Glaze	**130 g**
Azúcar granulada	150 g
Brillo Multiusos	**100 g**
Cascaritas de naranja	c/n

PROCEDIMIENTO

Primera masa

- Amasar los ingredientes hasta obtener un 60% del desarrollo de la masa.
- Cubrir la preparación y dejar reposar hasta que duplique su volumen.

Segunda masa

- Amasar todos los ingredientes (salvo las frutas y la margarina) aproximadamente 3 minutos en velocidad lenta. Luego pasar a velocidad rápida, incorporándole la primera masa y continuar durante 3 minutos hasta formar red de gluten. Continuar agregando la margarina y seguir amasando 3 minutos más.
- Adicionar las frutas y amasar en velocidad lenta hasta lograr una buena distribución.
- Fraccionar en piezas de 450 g.
- Bollar y colocar en moldes para pan dulce.
- Fermentar hasta que coincida el centro de la masa con la altura del borde del molde.
- Antes de ingresar al horno, rociar con **Sunset Glaze** y decorar con azúcar granulada.
- Hornear a 170°C durante 27 a 30 minutos aproximadamente.
- Sobre la superficie aplicar **Brillo Multiusos** en caliente y finalizar con cascaritas de naranja.

RENDIMIENTO

- **13 unidades.**

puratos
Food Innovation for Good

puratos
Food Innovation for Good

BUDÍN INGLÉS
DE LIMÓN

INGREDIENTES

Budín

Tegral Allegro	**1000 g**
Mimetic 32 o manteca	**500 g**
Huevo	500 g
Esencia de vainilla	10 g
Ralladura de limón	1 u

Relleno

Cremfil Silk Limón	**500 g**

Glasé

Ovablanca	**250 g**
Agua	50 g
Jugo de limón	5 g

PREPARACIÓN

Budín

- En el bowl de una batidora colocar la materia grasa, huevos, esencia de vainilla y la ralladura de limón.
- Luego añadir el **Tegral Allegro** y batir con paleta durante 4 minutos a velocidad madia, hasta integrar por completo. Verter el batido en moldes rectangulares para budín ingles los cuales pueden ser de papel o de metal. Posteriormente hornear a 180°C por lapso de 30' aproximadamente.

Relleno

- Disponer de una manga con boquilla lisa y dentro colocar el relleno cremoso **Cremfil Silk Limón**. Luego reservar hasta utilizar.

Glasé

- Colocar todos los ingredientes dentro de un bowl y batir enérgicamente con batidor de mano hasta obtener homogeneidad en el glasé. Colocar dentro de una manga y reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Montaje y Decoración

- Mediante una varilla metálica realizar una incisión en el interior de cada budín y con la ayuda de la manga aplicar el relleno **Cremfil Silk Limón**.
- Posteriormente aplicar el glasé en la superficie de cada budín. Finalizar con rodajas limón caramelizadas y pequeñas cookies navideñas realizadas con **Tegral Sablé**.

RENDIMIENTO

- **6 u de 470 g c/u aproximadamente.**

puratos
Food Innovation for Good

puratos

Food Innovation for Good

TURRÓN
DE MANÍ

INGREDIENTES

Turrón

Ovablanca	**250 g**
Agua	50 g

Pasta de maní

Carat Supercrem Maní	**350 g**

PREPARACIÓN

Turrón

- Llevar el agua al punto de ebullición.
- Colocar **Ovablanca** en el bowl de la batidora y volcar el agua sobre él.
- Batir con el batidor hasta formar un merengue bien sostenido.

Pasta de maní

- Fundir en microondas por 20 segundos a potencia máxima.

Armado

- Volcar **Carat Supercrem Maní** sobre el merengue, cambiando el batidor por la paleta mezcladora.
- Mezclar la preparación hasta que se integren uniformemente ambos ingredientes.
- Forrar con papel film dos recipientes de 8 x 15 cm y colocar la mitad de la preparación en cada una, pueden ser budineras metálicas.
- Comprimir bien la mezcla dentro del molde, puede utilizarse una cuchara.
- Llevar los moldes a frío por, aproximadamente, 2 horas antes de desmoldar.

RENDIMIENTO

- **2 u de 325 g c/u aproximadamente.**

puratos
Food Innovation for Good

Cada creación de pastelería tiene una historia que contar

puratos

Food Innovation for Good