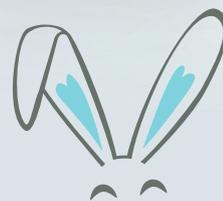




**puratos**
Food Innovation for Good

Carat



Una Pascua
LLENA DE SORPRESAS





Con **Carat**

¡nunca pares de **moldear!**

Con Carat puedes moldear, bañar, decorar, rellenar y saborizar. Las coberturas Carat son las más variadas del mercado, con un exquisito sabor:

COVERLUX AMARGO

Sabor intenso a cacao, muy versátil para moldeo y aplicaciones de pastelería.

COVER PASTELERÍA BLANCO

Cobertura ideal para moldeo, bañado y aplicaciones de pastelería con exquisito sabor.

COVERLUX LECHE

Exquisito sabor, muy versátil para moldear y aplicaciones en pastelería.

COVERLIQ ALFAJOR CUCHUFLÍ

Cobertura de alta fluidez especial para bañar alfajores y cuchuflí, ideal para lograr capas delgadas y de alto rendimiento, con secado rápido.

COVERLUX MOLDEO

Cobertura semi-amarga ideal para aplicaciones de moldeo (huevos, paletas, etc.)



Barra de Chocolate Pascua



Una Pascua
LLENA DE SORPRESAS



Barra de Chocolate Pascua



INGREDIENTES

Tableta de chocolate

Coverlux Moldeo Semiamargo Gotas	300 g
----------------------------------	-------

Montaje

Cover Pastelería Blanco	150 g
-------------------------	-------

Colorante liposoluble celeste	c/n*
-------------------------------	------

Colorante liposoluble rosado	c/n*
------------------------------	------

Decoración

Mostacillas colores de Pascua	c/n*
-------------------------------	------

PROCEDIMIENTO

Tableta de chocolate

- En un bowl disponer **Coverlux Moldeo Semiamargo Gotas** y fundir en microondas dando intervalos de 30 segundos, removiendo con un mezquino o paleta. Una vez fundido, la temperatura del chocolate no debe superar los 42°C.
- Reservar.

Montaje

- En otro bowl disponer **Coverlux Pastelería Blanco** y fundir en microondas dando intervalos de 30 segundos, removiendo con un mezquino o paleta.
- Dividir el chocolate blanco en 2 bowls.
- Agregar colorante celeste y rosado en su respectivo bowl, incorporando hasta obtener una mezcla homogénea.
- Disponer los chocolates ya coloreados en mangas de pastelería y aplicar en el molde, primero un color, para luego dar un golpe de frío.
- Una vez cristalizado, sacar y aplicar el segundo color. Repetir la operación dando un golpe de frío.
- Una vez cristalizado el segundo color, volcar el chocolate **Coverlux Moldeo Semiamargo Gotas** previamente fundido en el molde de la tableta.
- Golpear ligeramente contra la superficie de trabajo para eliminar posibles burbujas de aire dentro del chocolate.
- Dejar cristalizar a temperatura ambiente.

Decoración

- Una vez que el chocolate se desprege completamente del molde, desmoldar las barras.
- Decorar con mostacillas de colores, conejitos y zanahorias.

Alfajores Pascua



Una Pascua
LLENA DE SORPRESAS



Alfajores Pascua



INGREDIENTES

Galleta Alfajor

Tegral Allegro	500 g
Mimetic 32	200 g
Harina floja	250 g
Huevo entero	150 g

Relleno

Manjar repostero	500 g
------------------	-------

Decoración

Cover Pastelería Blanco	1000 g
Colorante liposoluble naranja	c/n*
Colorante liposoluble amarillo	c/n*
Colorante liposoluble verde	c/n*

PROCEDIMIENTO

Galleta Alfajor

- Dejar **Mimetic 32** a temperatura ambiente.
- Pesar los ingredientes secos en un bowl separado de los huevos.
- Reservar.
- Creumar la materia grasa con paleta en velocidad baja.
- Detener la máquina para luego incorporar los elementos secos.
- Mezclar nuevamente en velocidad baja, e incorporar los huevos poco a poco, hasta obtener una masa uniforme y libre de grumos.
- Detener la máquina y sacar la masa.
- Cubrir con film plástico y llevar al refrigerador por 1 hora.
- Sacar la masa del frío y estirar con la ayuda de un uslero hasta obtener 0,5 cm de espesor.
- Cortar discos con un cortador redondo de 6 cm de diámetro.
- Disponer las piezas en una bandeja con papel de horneado.
- Hornear a 180°C por 10-12 minutos.
- Enfriar a temperatura ambiente.

Relleno

- Disponer manjar en una manga pastelera.
- Tomar una tapa de alfajor y rellenar con 30 g de manjar.
- Luego poner la otra tapa y presionar ligeramente para asentar el relleno.
- Repasar los bordes del alfajor para que el manjar quede recto.
- Dejar las piezas en una bandeja cubierta con film plástico para que estas puedan reposar de un día para otro.

Decoración

- Disponer de una bandeja de horneado cubierta con papel mantequilla.
- Fundir **Cover Pastelería Blanco** en microondas dando intervalos de 30 segundos y removiendo constantemente con un mezquino.
- Repetir la operación hasta lograr una temperatura de 42°C.
- Una vez que el chocolate esté fundido, con la ayuda de un tenedor de baño, sumergir los alfajores uno a uno, asegurando lograr una buena capa de cobertura.
- Con cuidado, eliminar el excedente de chocolate, realizando movimientos de arriba hacia abajo con el tenedor de baño.
- Pasar el tenedor por el borde del bowl para retirar el exceso de chocolate de la base de los alfajores.
- Disponer los alfajores bañados sobre el papel mantequilla.
- Dejar cristalizar a temperatura ambiente antes de manipular.
- Separar el chocolate restante en 3 bowls y mezclar con los colorantes.
- Con la ayuda de un cornet de papel, realizar las decoraciones según el color y modelo a realizar según la imagen de referencia.

Cake Pops Pascua



Una Pascua
LLENA DE SORPRESAS



Cake Pops

Pascua



INGREDIENTES

Bizcocho Chocolate

Bizcocho Chocolate X-Press	500 g
Agua	300 g

Relleno Cake Pops

Migas de Bizcocho Chocolate	400 g
Coverlux Leche	100 g
Manjar repostero	200 g

Montaje

Cover Pastelería Blanco	500 g
Colorante liposoluble naranja	c/n*

Decoración

Cover Pastelería Blanco	250 g
Colorante liposoluble verde	c/n*
Colorante liposoluble rosado	c/n*

PROCEDIMIENTO

Bizcocho Chocolate

- Preparar moldes aro 18 cm de diámetro previamente impermeabilizados con agente desmoldante **Puralix**.
- En un bowl incorporar agua y el **Bizcocho Chocolate X-Press**, mezclar con globo por 1 minuto en velocidad lenta y luego por 10 minutos en velocidad alta.
- Disponer el batido en 2 moldes y con una espátula angular, esparcir para lograr una superficie lisa.
- Hornear en horno pre-calentado a 180°C por 35 minutos.
- Enfriar a temperatura ambiente.

Relleno Cake Pops

- Una vez que el bizcochuelo esté completamente frío, desgranar hasta formar migas finas.
- Disponer **Coverlux Leche** en un bowl y fundir en microondas según las instrucciones del empaque.
- Dar intervalos de 30 segundos de temperatura para luego remover con un mezuino hasta fundir por completo.
- Mezclar las migas con el manjar y chocolate hasta formar una masa compacta.
- Formar bolas para los conejos y conos para las zanahorias.

Montaje

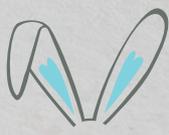
- Tomar un palito de cake pop y sumergir la punta en el chocolate blanco aún fundido e introducir en el centro de una bolita aproximadamente hasta la mitad.
- Para las zanahorias, realizar este procedimiento por la parte más angosta de la zanahoria. Con un pincho, realizar un agujero en la parte superior de estas para luego colocar la decoración.
- Luego de colocar los palitos, dar un golpe de frío a las piezas para que tomen consistencia.
- Una vez listas las bolitas bañar dos veces en el chocolate blanco; primero sumergir una vez, escurrir y una vez que el chocolate cristalice, dar el segundo baño eliminando el exceso de chocolate con movimientos suaves para que este pueda escurrir.
- Pinchar los palitos en una base de plumavit para que las piezas se sequen.
- Con el chocolate blanco restante, mezclar con el colorante naranja y repetir el proceso de bañado para las formas de zanahorias.

Decoración

- En un bowl disponer **Cover Pastelería Blanco** y fundir en microondas dando intervalos de 30 segundos, removiendo con un mezuino o paleta. Fundir hasta alcanzar los 42°C.
- Dividir el chocolate en 3 bowls y mezclar con cada color.
- En una mica hacer las patitas de los conejos con chocolate blanco. **Se sugiere dibujar en una hoja de papel y poner debajo de la mica como guía para realizar las formas.**
- Una vez que el chocolate blanco comienza a tomar consistencia, realizar los detalles de las patitas con el chocolate rosado.
- Luego con el chocolate verde, hacer las ramitas de la zanahoria utilizando mica al igual que las patitas de los conejos. Reservar.
- Para finalizar, pegar con gotitas de chocolate blanco las colitas y patitas de conejo en el cake pop redondo, y las ramitas verdes en el cake pop de zanahoria.

Carat

Cuchufí Zanahoria



Una Pascua
LLENA DE SORPRESAS



Cuchufí Zanahoria



INGREDIENTES

Cuchufís

Vainas de cuchufís rellenas	45 un
Cover Pastelería Blanco	500 g
Colorante liposoluble naranja	c/n*
Colorante liposoluble verde	c/n*

Decoración

Chocolate color blanco	350 g
Chocolate color verde	150 g

PROCEDIMIENTO

Cuchufís

- Sacar de la caja los cuchufís rellenos y disponer sobre una bandeja con papel.
- Colocar **Cover Pastelería Blanco** en un bowl, y fundir en microondas dando intervalos de 30 segundos, removiendo constantemente con un mezquino. Fundir hasta lograr 42°C.
- Dividir el chocolate en dos bowls, y mezclar con colorante naranja y verde.

Decoración

- Con los dedos, sumergir $\frac{3}{4}$ partes del cuchufí en el chocolate color naranja.
- Escurrir para quitar el exceso de chocolate y dejar secar sobre una bandeja cubierta con papel mantequilla.
- Enfriar a temperatura ambiente. Una vez cristalizado el chocolate, con una manga pastelera disponer el resto de chocolate color naranja, y realizar líneas decorativas sobre la superficie de los cuchufís.
- Disponer el chocolate color verde en una manga de pastelería y realizar líneas verticales tal como se muestra en la imagen de referencia.

Conejos de pan centeno



INGREDIENTES

Pan Centeno

Tegral Puravita Centeno	1000 g
Levadura seca Okedo	10 g
Mimetic 32	80 g
Agua	520 cc

PROCEDIMIENTO

Pan Centeno

- Pesar todos los ingredientes e incorporar en la máquina amasadora.
- Amasar 4 minutos en velocidad lenta y 4 minutos en velocidad alta.
- Retirar la masa de la máquina y dejar sobre el mesón de trabajo espolvoreado con harina.
- Cubrir con film plástico.
- Dividir la masa en las siguientes piezas:

Pieza N°1: para el cuerpo del conejo, cortar una pieza de 1000 g y estirar a 5 mm.

Pieza N°2: para la cara y patas del conejo, cortar pieza de 300 g y estirar a 3 mm.

Pieza N°3: para las patas, cortar una pieza de 150 g y estirar a 2 mm.

- Una vez que todas las piezas han sido estiradas, colocar sobre una bandeja cubierta con papel y llevar al congelador.
- Una vez que las piezas estén firmes, sacar del congelador.
- Colocar las piezas sobre la superficie de trabajo.
- Usando plantillas, cortar con un bisturí la Pieza N°1, la silueta del conejo (oreja, cara y patas).
- Usando plantillas, cortar con un bisturí la Pieza N°2, cara y patas, para luego con un cortador redondo de 3 cm cortar los ojos.
- Humedecer la superficie de los ojos y pasar por semillas de amapola y reservar.
- Con un sobrante de masa, cortar la nariz del conejo, humedecer con agua y pasar por semillas de amapola y reservar.
- Usando plantilla cortar la Pieza N°3 para formar las patas.

Montaje

- Disponer de la Pieza N°1 y con una brocha humedecer su superficie.
- Pegar la Pieza N°2 sobre la Pieza N°1 haciendo calzar ambos patrones.
- En las cuencas de los ojos, disponer las piezas cubiertas con semillas de amapola.
- Nuevamente con la ayuda de la brocha, humedecer la superficie donde irán las patas y la nariz del conejo.
- Pegar las piezas N°3 sobre la pieza N°2, haciendo coincidir las patas con el resto de los dos patrones.
- Pegar la nariz entre los dos ojos.
- Finalmente, recortar patrones de papel para lograr los detalles de las orejas y patas, ojos y nariz, colocándolos en posición, para luego espolvorear una fina capa de harina por todo el diseño.
- Sacar cuidadosamente los papeles de las orejas, patas, ojos y nariz, para dejar al descubierto estos detalles.

Decoración

- Con una navaja o cutter, cortar los bigotes y dientes del conejo.

Horneo

- Hornear las piezas sobre una bandeja con papel de horneado a 220°C por 35 minutos con el tiraje abierto.
- Una vez transcurrido el tiempo de horneado, sacar las bandejas del horno y disponer las piezas sobre una rejilla enfriadora.

Decoración

Semillas de amapola	c/n*
---------------------	------

Torta de Piña de Pascua



Una Pascua
LLENA DE SORPRESAS



Torta de Piña de Pascua



INGREDIENTES

Biscocho Vainilla

Biscocho Vainilla X-Press	500 g
Agua	300 g

Montaje

Relleno de Fruta Dolcefruta Piña	250 g
Remojo para tortas	240 g
Crema Ambiente	450 g
Colorante hidrosoluble amarillo	c/n*

Huevitos y Conejo

Cover Pastelería Blanco	500 g
Coverlux Moldeo Semiamargo Gota	200 g
Colorante liposoluble rosado	c/n*
Colorante liposoluble celeste	c/n*
Colorante liposoluble amarillo	c/n*

PROCEDIMIENTO

Biscocho Vainilla

- Disponer 2 moldes de 18 cm de diámetro impermeabilizados con agente desmoldante **Puralix**.
- En un bowl incorporar agua y el **Biscocho Vainilla X-Press**, mezclar con globo por 1 minuto en velocidad lenta y luego por 10 minutos en velocidad alta.
- Disponer 400 g de mezcla en cada molde y llevar a horno precalentado para hornear por 35 minutos a 180°C.
- Transcurrido el tiempo de horneado, sacar los moldes del horno y dejar enfriar a temperatura ambiente.
- Una vez que los bizcochos estén completamente fríos, rebanar en 3 capas iguales con ayuda de un cuchillo de sierra.
- Reservar.

Montaje

- Batir la **Crema Ambiente** según las indicaciones del empaque, hasta lograr una consistencia correcta para rellenar y rebozar. Reservar.
- Luego, tomar la base del bizcochuelo rebanado y remojar (80 cc) con **Remojo para tortas**.
- Agregar el relleno de fruta **Dolcefruta Piña** (125 g) y esparcir con la ayuda de una espátula angular.
- Colocar una capa de crema (100 g) y distribuir de forma homogénea sobre la superficie.
- Disponer la siguiente capa de bizcochuelo y luego repetir la operación.
- Colocar la última capa de bizcochuelo al revés y remojar.
- Presionar con la mano levemente para asentar el relleno.
- Llevar la torta a un disco giratorio.
- Con la crema restante, mezclar con el colorante amarillo y rebozar la torta con la ayuda de una espátula pastelera, procurando lograr un acabado liso en las paredes y superficie de la torta.
- Colocar la torta rebozada en una bandeja de presentación.

Huevitos y Conejo

- En un bowl disponer **Cover Pastelería Blanco** y fundir en microondas dando intervalos de 30 segundos, removiendo con un mezquino o paleta. Fundir hasta alcanzar los 42°C.
- Dividir el chocolate en 3 bowls y mezclar con cada color.
- Disponer cada chocolate en una manga de pastelería y rellenar las cavidades de los moldes de los huevitos.
- Golpear los moldes ligeramente contra la superficie de trabajo para eliminar posibles burbujas de aire.
- Dar un golpe de frío a los moldes para que el chocolate pueda cristalizar.
- Revisar que el chocolate se haya despegado de los moldes para luego desmoldar.
- Para el pegado de los huevitos, utilizar guantes. Sobre una superficie fría, pasar las mitades de los huevitos para luego pegar. Dejar cristalizar a temperatura ambiente.
- Repetir el proceso con **Coverlux Moldeo Semiamargo** para realizar los conejos.

Torta de Piña de Pascua



Decoración

Coverlux Moldeo Semiamargo Gota 100 g

Decoración

- Fundir **Coverlux Moldeo Semiamargo** en gotas en microondas dando intervalos de 30 segundos y removiendo con un mezquino.
- Una vez fundido, esperar un par de minutos y disponer en manga de pastelería.
- Colocar la torta nuevamente en la base giratoria, esta vez con su superficie limpia y sobre la bandeja de presentación.
- Cortar la punta de la manga, y dejar correr el chocolate fundido por el contorno superior de la torta para que este escurra levemente por las paredes, girando la base mientras se realiza esta operación.
- Disponer la crema restante en una manga pastelera con boquilla rizada y manguear rosetones en forma circular por la orilla superior, con movimientos de adentro hacia afuera.
- Decorar con huevitos de colores sobre cada uno de los rosetones y colocar el conejo en el centro de la torta.

Torta Conejitos de Chocolate



Una Pascua
LLENA DE SORPRESAS



Torta Conejitos de Chocolate



INGREDIENTES

Biscocho Chocolate

Biscocho Chocolate X-Press	500 g
Agua	300 g

Relleno

Cover Trufa Ganache	500 g
Mermelada La Frutería Guinda Ácida	160 g
Crema Chantypak	400 g
Remojo para Tortas	240 g

Decoración

Coverlux Leche Gota	300 g
Coverlux Amargo Gota	300 g
Coverlux Moldeo Semiamargo Gota	300 g
Cover Pastelería Blanco	300 g

PROCEDIMIENTO

Biscocho Chocolate

- Disponer 2 moldes de 18 cm de diámetro impermeabilizados con agente desmoldante **Puralix**.
- En un bowl incorporar agua y el **Biscocho Chocolate X-Press**, mezclar con globo por 1 minuto en velocidad lenta y luego por 10 minutos en velocidad alta.
- Disponer 400 g de mezcla en cada molde y llevar a horno precalentado para hornear por 35 minutos a 180°C.
- Transcurrido el tiempo de horneado, sacar los moldes del horno y dejar enfriar a temperatura ambiente.
- Una vez que los bizcochos estén completamente fríos, rebanar en 3 capas iguales con ayuda de un cuchillo de sierra.
- Reservar.

Relleno

- Para la ganache de chocolate, disponer la **Crema Chantypak** en una olla a fuego medio.
- Una vez que rompa en hervor, apagar.
- Volcar la crema caliente sobre **Cover Trufa Ganache**. Incorporar con un mezquino hasta obtener una mezcla homogénea.
- Cubrir con film plástico sobre la superficie de la ganache y dejar que tome consistencia a temperatura ambiente.
- Luego, tomar la base del bizcochuelo rebanado y remojar con 80 cc de **Remojo para Tortas**.
- Disponer la ganache en una manga pastelera con boquilla lisa y rellenar los bordes del bizcochuelo, dejando espacio en el centro para rellenarlo con 80 g de **Mermelada La Frutería Guinda Ácida**.
- Repetir el procedimiento para la segunda capa.
- Colocar la última capa al revés y remojar.

Decoración

- Disponer los chocolates de leche, amargo y blanco en distintos bowls y fundir uno a uno en microondas según las instrucciones de cada empaque.
- Dar intervalos de 30 segundos de temperatura para luego remover con un mezquino hasta fundir por completo.
- Disponer los chocolates fundidos en mangas de pastelería.
- Disponer **Coverlux Amargo**, **Coverlux Leche** y **Cover Pastelería Blanco** rellenando las cavidades de los moldes de los huevitos.
- Golpear los moldes ligeramente contra la superficie de trabajo para eliminar posibles burbujas de aire.
- Dar un golpe de frío a los moldes para que el chocolate pueda cristalizar.
- Repetir el proceso con **Coverlux Moldeo Semiamargo** para rellenar los conejos.
- Revisar que el chocolate se haya despegado de los moldes para luego desmoldar.
- Para el pegado de los huevitos, utilizar guantes. Sobre una superficie fibrosa, pasar las mitades de los huevitos para luego pegar. Dejar cristalizar a temperatura ambiente.

Torta Conejitos de Chocolate



Montaje

- Con la ayuda de una espátula pastelera, disponer la torta sobre una base giratoria, para luego rebozar con ganache.
- Procurar lograr un acabado liso en las paredes y la superficie.
- Desprender la torta de la base giratoria y llevar sobre una bandeja de presentación.
- Pegar las mitades de los conejitos (10 cm de alto) uno al lado del otro, cubriendo las paredes de la torta por completo.
- Colocar una cinta del color que desees para amarrar y dar un efecto decorativo.
- Disponer la ganache restante en una manga con boquilla rizada y realizar rosetones.
- Decorar la superficie de la torta con huevitos de chocolate amargo, de leche y blanco.

Huevo infantil Conejito de Pascua



Una Pascua
LLENA DE SORPRESAS



Huevo infantil Conejito de Pascua



INGREDIENTES

Huevo

Coverlux Leche	800 g
----------------	-------

Ojos

Cover Pastelería Blanco	20 g
-------------------------	------

Colorante liposoluble celeste	1 g
-------------------------------	-----

Coverlux Semiamargo	5 g
---------------------	-----

Hocico

Cover Pastelería Blanco	50 g
-------------------------	------

Coverlux Leche Gota	50 g
---------------------	------

Orejas

Coverlux Leche Gota	100 g
---------------------	-------

Dientes

Cover Pastelería Blanco	10 g
-------------------------	------

PROCEDIMIENTO

Huevo

- Fundir **Coverlux Leche** a 45°C.
- Disponer de un molde para huevo de pascua y aplicar el chocolate hasta cubrir la totalidad de la superficie del molde utilizado.
- Luego de unos segundos retirar el excedente y dejar solidificar en cámara de frío.
- Con el fin de realizar una segunda capa, aplicar nuevamente el chocolate de leche y posteriormente retirar el excedente.
- Realizar la otra mitad del huevo, implementando la técnica anterior.
- Llevar ambas mitades a la cámara de frío a 10°C por 10 minutos.
- Retirar del frío y desmoldar ambas piezas.
- Opcionalmente se puede rellenar el huevo con sorpresas y confites.
- Disponer de una placa, aplicar calor y fundir levemente los laterales de ambas piezas. Finalmente, unir las mitades del huevo, hasta que peguen y se acoplen por completo.

Ojos

- Fundir **Cover Pastelería Blanco** a 42°C y dividir en dos recipientes.
- A uno de los chocolates agregarle el colorante celeste y homogeneizar con mixer.
- Disponer de dos acetatos y aplicar ambos chocolates por separado.
- Con una espátula realizar capas delgadas de chocolate y reposar hasta que ambos baños de repostería pre-solidifiquen.
- Con un cortante realizar los ojos de color blanco y celeste.
- Repetir este procedimiento con el chocolate semiamargo hasta obtener también los ojos de color oscuro.

Hocico

- Fundir **Cover Pastelería Blanco** y **Coverlux Leche Gota** para lograr el color caramelo.
- Aplicar el chocolate dentro de moldes para medias esferas.
- Llevar a la cámara de frío y desmoldar.
- Reservar hasta utilizar.

Orejas

- A continuación fundir **Coverlux Leche** a 45°C y aplicar el chocolate en moldes con el formato de orejas de conejo.
- Llevar a la cámara de frío y desmoldar.
- Reservar hasta utilizar.

Dientes

- Fundir **Cover Pastelería Blanco** a 42°C.
- Disponer de un acetato y con una espátula realizar una capa delgada de chocolate blanco. Reposar hasta que el baño de repostería pre-solidifique.
- Con un cuchillo y una regla, cortar cuadrados hasta obtener los dientes del conejo.
- Reservar hasta utilizar.

Armado

- Adherir la pieza principal (el huevo) a la base de chocolate de leche.
- Mediante un cornet con baño Carat fundido ubicar y adherir los ojos, orejas, dientes y el hocico hasta obtener la caricatura.

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