



BRILLA

EN ESTA

NAVIDAD



✧ ✧ Bienvenido a la celebración de la **Navidad** ✧ ✧
más deliciosa y creativa con Puratos.

Descubra cómo transformar sus tradiciones navideñas
con nuestras innovadoras soluciones en
Pastelería y Chocolatería.

Descubra nuestras Pre-mezclas navideñas



Incluye frutas
confitadas,
pirotines,
bolsas y
amarras



Tegral Queque
Pascua Sabor
20 kg



Tegral Queque
Pascua
10 kg



Tegral Queque
Pascua Plant Based
10 kg



Queque
Pascua
Fácil
1 kg



Incluye huevos

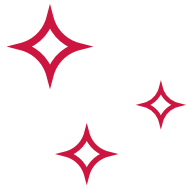


Incluye materia grasa



QUEQUE DE PASCUA NAVIDAD CLÁSICO





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



PREPARACIÓN

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 homogénea.
- Con las manos húmedas y con ayuda de una raspa de pastelería, disponer 500 gramos de mezcla en pirotín/molde de papel (500 gr.)
- Con las manos aún húmedas, distribuir la mezcla para obtener una superficie plana.
- Ingresar las piezas a 210°C para luego bajar la temperatura 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 gramos 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.

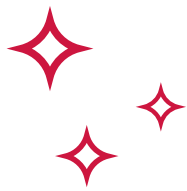


Descubre esta receta
y cada ingrediente
en línea



QUEQUE DE PASCUA PLANT BASED





QUEQUE DE PASCUA PLANT BASED



INGREDIENTES

QUEQUE DE PASCUA

Premezcla Tegral Queque Pascua Plant Based	1000 g
Agua	360 g
Frutas confitadas	300 g
Frutos secos	250 g
Pasas	250 g
Almendras	250 g
Nueces	250 g
Puratop Fudge Blanco	200 g



PREPARACIÓN

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 homogénea.
- Con las manos húmedas y con ayuda de una raspa de pastelería, disponer 500 gramos de mezcla en pirotín/molde de papel (500 gr.)
- Con las manos aún húmedas, distribuir la mezcla para obtener una superficie plana.
- Ingresar las piezas a 210°C para luego bajar la temperatura 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.
- En un bowl plástico, disponer la cantidad necesaria de Puratop Fudge Blanco.
- Calentar Puratop Fudge Blanco en microondas dando intervalos de 30 segundos, removiendo con paleta hasta lograr una textura fluida y sin grumos.
- Aplicar sobre la superficie de la pieza dejando escurrir levemente por los bordes del queque.
- Decorar la superficie según la imagen de referencia.

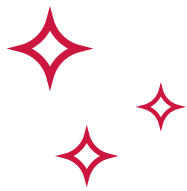


Descubre esta receta
y cada ingrediente
en línea



MINI QUEQUES DE PASCUA CREATIVO





MINI QUEQUES DE PASCUA CREATIVOS



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

DECORACIÓN

Puratop Fudge Blanco	c/n*
Mostacillas de colores	c/n*
Colorante en gel	c/n*



PREPARACIÓN

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 homogénea.
- Con las manos húmedas y con ayuda de una raspa de pastelería, disponer 300 gramos de mezcla en pirotín/molde de papel (300 gr.)
- Con las manos aún húmedas, distribuir la mezcla para obtener una superficie plana.
- Ingresar las piezas a 210°C para luego bajar la temperatura a 180°C y hornear por 50 minutos.
- Sacar las piezas del horno.
- Una vez que han bajado la temperatura, traspasar a bandeja enfriadora.
- Enfriar a temperatura ambiente.

DECORACIÓN

- Calentar **Puratop Fudge Blanco** en microondas dando intervalos de 30 segundos, removiendo con paleta hasta lograr una textura fluida y sin grumos.
- Dividir y mezclar con colorantes.
- Aplicar sobre la superficie de las piezas dejando escurrir levemente.
- Decorar la superficie como la imagen de referencia.

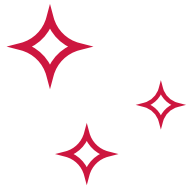


Descubre esta receta
y cada ingrediente
en línea



TABLETA DE CHOCOLATE Y FRUTOS





TABLETA DE CHOCOLATE Y FRUTOS



INGREDIENTES ✨

TURRÓN DE CHOCOLATE

Belcolade Origen Vietnam 73%	500 g
Cerezas	50 g
Pistachos	50 g
Naranja confitada	50 g

FROLA AROMÁTICA

Mimetic 32	100 g
Agua	60 g
Azúcar	140 g
Polvo de hornear	15 g
Sal refinada	1 g
Harina débil	300 g
Coco rallado	6 g
Cardamomo	3 g
Nuez moscada	1 g



PREPARACIÓN ✨

TURRÓN DE CHOCOLATE

- Templar **Belcolade Origen Vietnam 73%** según las instrucciones del empaque.
- Agregar la naranja confitada en trocitos y verter en un molde de chocolatería en forma de tableta.
- Antes que el chocolate comience a cristalizar, agregar las cerezas y pistachos en la superficie.
- Dejar cristalizar a una temperatura ambiente entre 16°C y 18°C.

FROLA AROMÁTICA

- Batir todos los ingredientes con paleta a velocidad media por 5 minutos.
- Enfriar la masa media hora antes de usar.
- Estirar la masa de un grosor de 4 mm, cortar del tamaño de la tableta del turrón de chocolate.
- Hornear a 165°C durante 18 minutos en horno de convección.



MONTAJE

Colocar la tableta de turrón de chocolate encima de la tableta de la frola aromática, pegándola con chocolate fundido atemperado.



Descubre esta receta
y cada ingrediente
en línea



MOUSSE DOBLE CHOCOLATE





MOUSSE DOBLE CHOCOLATE



Descubre esta receta
y cada ingrediente
en línea



INGREDIENTES

TEGRAL SATIN CAKE

Tegral Satin Cake	1000 g
Huevos	350 g
Aceite	300 g
Agua	230 g

MOUSSE DE CHOCOLATE

Belcolade Origen Perú 64%	250 g
Ambiante	250 g
Gelatina (masa)	50 g
Crema dulce	250 g

FROLLA AROMÁTICA

Mimetic 32	100 g
Agua	60 g
Azúcar	140 g
Polvo de hornear	15 g
Sal refinada	1 g
Harina débil	300 g
Coco rallado	6 g
Cardamomo	3 g
Nuez moscada	1 g

GLASEADO

Belcolade Selección Blanco 30%	500 g
Glucosa	250 g
Leche líquida	250 g
Gelatina (masa)	90 g
Miroir Neutre	500 g
Colorante	c/n*

RELLENO

Fruitfil Frambuesa	c/n*
--------------------	------



PREPARACIÓN

TEGRAL SATIN CAKE

- Mezclar todos los ingredientes en una batidora con paleta, 1 minuto a velocidad lenta y 4 minutos a velocidad media.
- Colocar en una bandeja plana la mezcla de un grosor de 4 mm aprox.
- Hornear a 140°C durante 16 minutos en horno de convección.

MOUSSE DE CHOCOLATE

- Calentar la crema dulce hasta conseguir una temperatura de 85°C, verter sobre el chocolate **Belcolade** cortado en trocitos.
- Batir **Ambiante** hasta conseguir la consistencia de crema semi-batida.
- Calentar la gelatina, agregar a la mezcla de crema dulce y chocolate, esperar que la mezcla alcance una temperatura de 32°C e incorporar en 2 pasos la crema **Ambiante** semi-batida.

FROLLA AROMÁTICA

- Batir todos los ingredientes con paleta a velocidad media por 5 minutos.
- Enfriar la masa media hora antes de usar.
- Estirar la masa de un grosor de 4 mm, cortar del tamaño de la tableta del turrón de chocolate.
- Hornear a 165°C durante 18 minutos en horno de convección.

GLASEADO

- Calentar la leche con la glucosa, verter sobre el chocolate hasta obtener una mezcla homogénea y agregar la gelatina anteriormente calentada.
- Agregar **Miroir Neutre** y colorante a gusto.

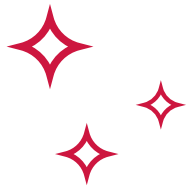


MONTAJE

- Cortar un círculo de la placa de **Tegral Satin Cake**, según el tamaño de los moldes de semi-esferas.
- Colocar encima del bizcocho **Fruitfil Frambuesa** en porción aprox. de 15 g.
- Verter el mousse de chocolate **Belcolade Origen Perú 64%** dentro de los moldes individuales.
- Terminar el cierre del molde con el disco de **Tegral Satin Cake** y el **Fruitfil Frambuesa**.
- Dejar 12 horas en el congelador antes de glasear.
- Con el glaseado calentado a 30°C glasear los mousses y acomodar sobre la frolla aromática.
- Decorar similar a la foto de referencia.

DELICIAS
DE NAVIDAD





DELICIAS DE NAVIDAD



INGREDIENTES

BASE DE GALLETA

Tegral Queque Pascua Sabor	500 g
Harina	250 g
Materia grasa	200 g
Huevos	2 un.

RELLENO

Dolcefruta Frambuesa	500 g
-----------------------------	-------

DECORACIÓN

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



PREPARACIÓN

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**.

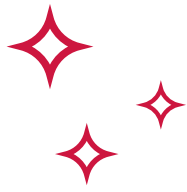


Descubre esta receta
y cada ingrediente
en línea



BARRA DE NAVIDAD CON CUBIERTA CROCANTE DE CHOCOLATE





BARRA DE NAVIDAD CON CUBIERTA CROCANTE DE CHOCOLATE



INGREDIENTES ✨

BASE DE GALLETA

Tegral Queque Pascua Sabor	250 g
Harina flor	125 g
Mimetic 32	100 g
Huevos	1 un.

QUEQUE PASCUA

Tegral Queque Pascua Sabor	1000 g
Agua	340 g

GLASEADO PRALICRAC CHOCOLATE

Pralicrac Caramel	1000 g
Belcolade Origen Perú 64%	400 g
Aceite	100 g

DECORACIÓN

Ambiente	500 g
Nueces	c/n*
Cranberries	c/n*



PREPARACIÓN ✨

BASE DE GALLETA

- En un bowl, cremar **Mimetic 32** con paleta, hasta que la materia grasa 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 0,2 mm de espesor.
- Con un cortador ovalado de 12 cm de largo (Pastel Antonio Bachour/Pavoni) .obtener las piezas.
- Colocar las piezas sobre silpat microperforado.
- Hornear a 170°C por 12 minutos.
- Reservar.

QUEQUE 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 a 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 homogénea a la mezcla.
- Disponer en un molde de silicona ovalado (Pastel Antonio Bachour/Pavoni).
 - Hornear a 180°C por 25 minutos.
 - Una vez horneado, congelar.

GLASEADO PRALICRAC CHOCOLATE

- Mezclar los ingredientes y calentar en un microondas hasta alcanzar los 40°C.
- Reservar.

DECORACIÓN

- Batir **Ambiente** según las instrucciones del empaque.

✨ MONTAJE

- En una bandeja, disponer las galletas ordenadas una al lado de la otra.
- Calentar el Glaseado Pralicrac Chocolate a 40°C.
- Desmoldar los Queques de Pascua congelados y con la ayuda de 2 palos de brocheta, pinchar y sumergir en el glaseado.
- Retirar el exceso de glaseado y colocar sobre la superficie de la galleta.
- Una vez cristalizado el glaseado, decorar con crema, nueces y cranberries picados.



TORTA DE NAVIDAD





TORTA DE NAVIDAD



INGREDIENTES

BASE QUEQUE PASCUA

Tegral Queque Pascua Sabor	1000 g
Agua	380 g

GANACHE DE CHOCOLATE

Chantypak	500 g
Cover Trufa Ganache	500 g

RELLENO

Mermelada Damasco	100 g
Manjar	100 g
Remojo Torta	c/n*

GALLETAS NAVIDEÑAS

Tegral Queque Pascua	500 g
Huevos	100 g
Mimetic 32	100 g
Cover Pastelería Blanco Carat	c/n*
Colorante	c/n*
Mostacillas	c/n*

DECORACIÓN

Puratop Fudge Blanco	200 g
Mostacillas	c/n*
Chantypak	100 g



PREPARACIÓN

BASE QUEQUE PASCUA

- Incorporar el agua y los elementos secos dentro del bowl, reservando los frutos secos para el relleno.
- Mezclar con paleta durante 4 minutos en velocidad baja y luego 3 minutos a velocidad media.
- Con ambas manos mojadas y con la ayuda de una raspa de pastelería, disponer 500 gramos de mezcla en un molde de bizcocho de 15 cm de diámetro.
- Con los dedos mojados, distribuir la mezcla logrando una superficie pareja.
- Ingresar la base del queque de pascua a 210°C y luego bajar la temperatura a 180°C para hornear durante 60 minutos.
- Sacar las piezas del horno y dejar enfriar a temperatura ambiente.
- Una vez que las piezas están completamente frías, rebanar con cuchillo de sierra para obtener 3 capas.
- Reservar.
- Disponer bases y tapas en bandejas con papel de horneo.
- Hornear a 170°C por 12 minutos.

GANACHE DE CHOCOLATE

- En una olla, calentar **Chantypak** a fuego medio hasta alcanzar 80°C.
- Volcar la crema sobre **Cover Trufa Ganache** e incorporar hasta obtener una mezcla homogénea.
- Colocar un film plástico sobre la superficie de la ganache aún líquida.
- Dejar enfriar hasta que la ganache tome consistencia cremosa.
- Reservar hasta el momento del rebosado de la torta.

GALLETAS NAVIDEÑAS

- En un bowl, cremar **Mimetic 32** con paleta, hasta que la materia grasa 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 de pino de navidad, obtener las piezas que servirán para decorar a la hora del montaje.
- Disponer las piezas sobre una bandeja con papel de horneo.
- Hornear a 180°C por 12 minutos.
- Una vez frías, decorar como en la imagen de referencia y reservar hasta el montaje.



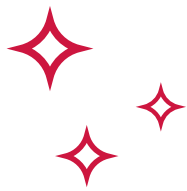
MONTAJE

- Disponer una porción del Ganache de Chocolate ya frío y firme en una manga pastelera con boquilla lisa y reservar.
- Colocar un disco de Queque de Pascua en una base giratoria, remojar y hacer un muro de contención con el ganache.
- Rellenar con manjar en el centro y agregar 15 g de almendras y 15 g de nueces previamente troceadas y tostadas en el horno (para potenciar su sabor).
- Colocar otro disco de Queque de Pascua, remojar y repetir la misma acción con el ganache de la manga. Rellenar el centro con Mermelada de Damasco y colocar 25 g de pasas y 25 g de fruta confitada.
- Colocar el último disco para terminar de armar y remojar, y con el ganache restante rebosar la torta hasta que quede prolija.
- Calentar **Puratop Fudge Blanco** en microondas dando intervalos de 30 segundos, removiendo con paleta hasta lograr una textura fluida y sin grumos. Aplicar sobre la superficie de la torta dejando escurrir levemente simulando un efecto de nieve.
- Elegir 4 Galletas Navideñas decoradas y colocar un poco de ganache en la parte posterior para pegarlas a la torta por sus costados. Decorar con mostacillas la parte inferior de la torta.
- Batir **Chantypak** con globo hasta montar (recordar que para que quede bien montada, la crema debe estar entre 5°C y 8°C). Llenar una manda con boquilla rizada y hacer pompones en la misma dirección que las galletas.
- Decorar con mostacillas la parte superior de la torta.



GALLETONES GLASEADOS DE NAVIDAD





GALLETONES GLASEADOS DE NAVIDAD



INGREDIENTES ✨

BASE

Premezcla Tegral
Queque Pascua o
Premezcla Tegral
Queque Pascua
Plant Based 1000 g

Margarina vegetal	250 g
Cranberries	100 g
Almendras	100 g
Agua	120 g

GLASEADO

Merengue Puratos	500 g
Agua	50 g



PREPARACIÓN ✨

BASE

- En un bowl, cremar la materia grasa con paleta hasta que esté suave y cremosa.
- Incorporar la premezcla de queque de pascua junto con el agua.
- Mezclar en velocidad media por 3 minutos hasta formar una masa homogénea.
- Detener la máquina, agregar los cranberries y las almendras.
- Mezclar por 1 minuto en velocidad baja solo para incorporar.
- Retirar la masa y pesar piezas de 70 gr para luego bolear.
- Disponer las piezas en una bandeja con papel de horneado, dejando un espacio entre una pieza y otra suficiente para que crezcan durante el proceso.
- Antes de llevar al horno, aplastar levemente la superficie de las piezas y poner algunos cranberries y almendras laminadas.
- Hornear a 200°C por 14 minutos.

GLASEADO

- Mezclar el **Merengue Puratos** junto con el agua, hasta obtener una pasta ligeramente fluida.
- También puedes usar **Puratop Fudge Blanco**.
- Disponer la mezcla en un cornet o manga para luego decorar las galletas tal como aparecen en la imagen.

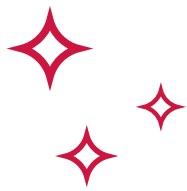


Descubre esta receta
y cada ingrediente
en línea



MUFFINS GLASEADOS DE NAVIDAD





MUFFINS GLASEADOS DE NAVIDAD



INGREDIENTES

BASE

Premezcla Tegral Queque Pascua o Premezcla Tegral Queque Pascua Plant Based	1000 g
Cranberries	100 g
Almendras	100 g
Agua	350 g

GLASEADO

Merengue Puratos	500 g
Agua	50 g



PREPARACIÓN

BASE

- 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 en velocidad baja solo para incorporar.
- Disponer 110 gr de mezcla en molde de muffin cubierto previamente con cápsulas de papel.
- Hornear a 180°C por 25 minutos.
- Retirar las piezas del horno y dejar enfriar a temperatura ambiente.
- Sacar las piezas del molde para terminar de enfriar.

GLASEADO

- Mezclar el **Merengue Puratos** junto con el agua, hasta obtener una pasta ligeramente fluida.
- También puedes usar **Puratop Fudge Blanco**.
- Tomar las piezas de la base y sumergir la superficie levemente para glasear.
- Decorar con cranberries y almendras laminadas tostadas.



Descubre esta receta
y cada ingrediente
en línea

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