



Descubre las recetas
de nuestros expertos





Strawberry Lemon

Juan José Navarro
Asesor Técnico • Honduras



Ingredientes:

TORTA

Tegral Angel Food Cake mix.....	1000 g
Agua.....	570 g

RELLENO

Topfil Strawberry.....	100 g
Jugo de limón.....	15 g
Fresas.....	100 g
Ralladura de limón.....	1 pc
Moras.....	100 g

DECORACION

Chantypak.....	80 g
Lámina plata	
Reñeno	

Preparación:

- Colocar todos los ingredientes en el tazón de la batidora e incorporar con el globo por un minuto a velocidad baja
- Aumentar velocidad a media y batir durante 4 minutos
- Colocar mezcla en el tazón y llevar a hornear durante 30 minutos en un horno precalentado a 175 °C
- En un recipiente colocar las fresas y moras picadas y mezclar con el jugo de limón y ralladura
- Deje maserar durante 30 minutos, de esta manera sueltan sus jugos
- Incorporar Topfil Strawberry y mezclar bien
- Sobre la torta de Tegral Angel Food Cake mix, colocar 20 gramos de crema Chantypak montada, colocar el relleno sobre estos mismos y decorar con la lámina de plata





Minicakes de Peras

Sofía Bruno
Asesor Técnico • Argentina



Ingredientes:

BASE

Tegral Allegro.....	1000 g
Manteca.....	500 g
Huevos.....	500 g

RELLENO DE ALMENDRAS

Azúcar.....	150 g
Huevos.....	180 g
Manteca.....	150 g
Harina de almendras.....	150 g
Almidón de maíz.....	45 g
Ron o Coñac.....	45 g

TOPPING DE PERAS

Peras.....	1500 g
Azúcar impalpable.....	200 g

Tips:

- En un molde de tarteleta previamente enharinado y enmantecado, colocar 100 gramos de la preparación base • Luego disponer 50 gramos del relleno de almendras en forma circular del centro hacia afuera • Acomodar las peras • Espolvorear con azúcar impalpable • Cocinar a 180 °C durante 15 a 20 minutos, dependiendo del horno.

Preparación:

- Colocar en el tazón de la batidora la manteca o mantequilla, con ayuda de la lira aflojar hasta que este pomada, incorporar los huevos, batir 30 segundos más
- Incorporar Tegral Allegro y batir a velocidad media durante 2 minutos
- Disponer en una manga pastelera con pico liso
- Colocar en el tazón de la batidora la manteca o mantequilla junto con el azúcar y batir con lira hasta que la preparación se blanquee
- Incorporar la harina de almendras, almidón de maíz, los huevos y por último el ron
- Disponer en una manga pastelera con pico liso
- Lavar las peras, retirarles el centro y cortar a la mitad. Filetearlas





Biscuit Red Velvet

Adrián Muñoz
Asesor Técnico • Chile



Ingredientes:

BISCUIT SOFT

Tegral Bizcocho	500 g
Huevos	300 g
Agua	100 g

BISCUIT RED VELVET

Red Velvet	500 g
Huevos	300 g
Agua	100 g
Colorante rojo	5 g

RELLENO / INCLUSIÓN

Chantypak	500 g
Cremfil Limón	250 g

REMOJO / INCLUSIÓN

Remojo de Torta	500 g
Cremfil Limón	250 g

Tips:

- Para un mejor corte, ideal congelar las piezas.

Preparación:

- Batir todos los ingredientes durante 1 minuto a velocidad baja
- Batir 10 minutos en velocidad alta
- Esparcir sobre una bandeja con Sylpak
- Cocción 200 °C durante 10 a 12 minutos aproximadamente
- Batir en seco Tegral Bizcocho y colorante por 1 minuto en velocidad baja
- Agregar huevos y agua, batir durante 10 minutos
- Esparcir sobre en bandeja con Sylpak
- Cocción 200 °C durante 10 a 12 minutos aproximadamente
- Batir Chantypak semi batida
- Mezclar con Cremfil Limón
- Aplicar
- Mezclar ambos ingredientes y aplicar directo
- Cortar los bizcochos en tiras de la mismas medidas
- Intercalar cada bizcocho
- Remojar
- Colocar capa de Crema Limón
- Colocar las tiras de bizcochos intercaladas
- Remojar
- Colocar capa de Crema Limón
- Llevar al frío
- Decorar con el mismo bizcocho Red Velvet molido





CUPCAKE JAR

Violeta Sandoval
Asesor Técnico • México



Ingredientes:

CAKE

Easy pastel Tres leches.....	1000 g
Huevos.....	500 g
Agua.....	300 g

RELLENO

Fruitfil fresa.....	500 g
Dulcerio.....	500 g
Crema Ambiente.....	300 g

Preparación:

- Pesar los ingredientes
- En el tazón de batidora colocar huevo, agua y Easy pastel Tres leches
- Con aditamento de globo, batir durante 1 minuto a velocidad baja y 7 minutos a velocidad media
- Verter batido en moldes para cupcake, hornear a 160 °C durante 15 minutos aproximadamente
- Enfriar los cupcakes
- Sumergir el cupcake en Dulcerio
- Colocar dentro de un vaso, depositar 20 gramos de Fruitfil fresa
- Decorar como se muestra en la imagen





CELEBRACIÓN

Cumpleaños • Aniversarios



RE-INVENTAMOS
LA PASTERÍA
RE-



Budín Navideño

Sofía Bruno

Asesor Técnico • Argentina



Ingredientes:

BUDÍN

Tegral Allegro	1000 g
Manteca	500 g
Huevos	500 g
Manzanas Gran Smith	300 g
Cerezas	200 g
Ralladura de limón	10 g
Canela en polvo	20 g
Jengibre en polvo	5 g

GLASEADO

Ovablanca	500 g
Agua	150 g
Cerezas	300 g

Preparación:

- Colocar en el tazón de la batidora la manteca o mantequilla junto a las especias, con ayuda de la espátula aflojar hasta que este cremosa, incorporar los huevos, batir 30 segundos más
- Incorporar Tegral Allegro y batir a velocidad media durante 2 minutos
- Agregar las manzanas y las cerezas cortadas en cubos pequeños y mezclar hasta que quede dispersa uniformemente
- Colocar en el molde de savarin previamente engrasado y enharinado
- Hornear a 170 °C durante 45 minutos, o hasta pinchar con un palillo y que salga seco
- Dejar enfriar antes de decorar
- En el tazón de la batidora colocar Ovablanca y el agua, batir hasta que la preparación se torne blanca, no debe montar como merengue
- Decorar con cerezas





Deli Selva Negra

Adrián Muñoz
Asesor Técnico • Chile



Ingredientes:

BISCUIT MANTEQUILLA

Tegral Bizcocho	500 g
Huevos	250 g
Yemas	250 g

RELLENO

Chantypak	300 g
Deli Cheesecake	250 g
Gelatina sin sabor	5 g
Agua	25 g

Preparación:

- Batir todos los ingredientes durante 1 minuto en velocidad baja
- Batir 10 minutos en velocidad alta
- Esparcir sobre en bandeja con Sylpak
- Cocción 200 °C durante 10 a 12 minutos aproximadamente
- Batir Chantypak
- Agregar Deli Cheesecake y mezclar
- Agregar gelatina y agua disuelto y mezclar
- Aplicar
- Usar molde con acetato y Alusa film
- Rellenar en forma invertida
- Cortar una tira de biscuit chocolate y colocar dentro del molde
- Colocar una capa de crema Deli Cheesecake
- Aplicar virutas de Belcolade
- Colocar capa de mermelada fresa ácida
- Aplicar capa de biscuit chocolate molido
- Colocar capa de crema Deli Cheesecake
- Colocar capa de mermelada fresa ácida
- Aplicar capa de biscuit chocolate
- Congelar
- Decorar con crema Passionata batida usando boquilla rizada
- Antes hacer virutas de chocolate con Belcolade Bitter
- Porcionar y decorar con guindas

Tips:

- Para un mejor corte, ideal congelar las piezas.





SoftCake de chocolate

José Enciso

Asesor Técnico • Colombia



Ingredientes:

BASE TEGRAL CASTELLA

Tegral Castella	380 g
Cocoa	19 g
Huevos	460 g
Aceite	70 g
Mixo	30 g
Carat Decorcrem	11.4 g
Miel líquida	60 g

RELLENO Y DECORACION

Carat Trufex	250 g
Carat Decorcrem	150 g

Preparación:

- Mezclar en la batidora Tegral Castella, cocoa, huevos y miel durante 1 minuto a velocidad baja
- Mezclar a segunda velocidad durante 4 minutos
- Incorporar el aceite y el Carat Decorcrem a velocidad baja durante 1 minuto
- Lleva 200 gramos de batido a un molde previamente engrasado
- Hornear a 160 °C durante 35 minutos
- Reservar para montaje
- Corte la torta en tres partes
- Rellene la primera capa con Carat Trufex
- Repita el proceso con las demás capas
- Bañar la torta por completo con Carat Decrocrem
- Decore con frutos secos y lascas de chocolate





MERIENDA

Breaks • Hora del té



RE-
RE-INVENTAMOS
LA PASTELERÍA



Lemon Curd Cake

Juan José Navarro
Asesor Técnico • Honduras



Ingredientes

CAKE

Tegral Angel Cake mix	1000 g
Agua	570 g

RELLENO

Cremfil Bavaria	250 g
Limon siciliano	50 g

DECORACION

Chantypak	200 g
Ralladura de limón	1 pc

Tips:

- Colocar en una base la torta de Puratos Tegral Angel mix, esparcir el relleno de bavaria con limón por toda la superficie de la torta y colocar el Chantypak montado, repetir con la otra torta y terminar con la ralladura de limón.

Preparación:

- En el tazón de la batidora, incorporar el Tegral Angel Cake mix y agua, mezclar con el globo durante 1 minuto a velocidad baja
- Incrementar a velocidad media y batir durante 4 minutos
- Colocar en un molde de magdalena y hornear a 175 °C durante 30 minutos
- Retirar y dejar enfriar
- En un tazón, mezclar el Cremfil bavaria con el jugo de limón hasta que esté bien incorporado
- Reservar hasta momento de uso
- Utilizar directo





Tutti Frutty

David Vega
Asesor Técnico • Perú



Ingredientes:

PLANCHA DE AGUAYMANTO

Tegral Chifón	500 g
Huevos	440 g
Agua	80 g
Aceite	80 ml
Aguaymanto confitado	200 g

CÓCTEL DE FRUTA

Passionata	250 g
Belcolade Blanco	410 g
Passionata semibatida	375 g

Tips:

- Dividir la plancha de Chifón en 2 partes, disponer de un molde de 30 x 40 cm
- Colocar una parte de la mousse de chocolate y agregar de manera dispersa la mitad del cóctel de fruta
- Colocar sobre esta la otra mitad de la plancha y repetir el proceso
- Llevar al congelador
- Aplicar manteca de cacao coloreada, dividir y decorar con lascas de chocolate y rosas de masa fondant.

Preparación:

- Batir Tegral Chifón, huevos y agua durante 1 minuto a velocidad lenta, y 7 minutos en velocidad rápida
- Adicionar el aceite y seguir batiendo durante 2 minutos más a velocidad media
- Verter esta preparación en una plancha con papel encerado
- Esparcir aguaymanto confitado en la superficie
- Hornear a 200 °C durante 6 minutos
- Preparar una ganache con Belcolade Blanco y Passionata, dejar enfriar a 28 °C
- Adicionar sobre esta Passionata semibatida en 2 partes, mezclar con una espátula de goma en forma envolvente





Muffins de Chocolate Caramelo & Nueces

Alexander Sánchez
Asesor Técnico • Costa Rica



Ingredientes:

CAKE

Tegral Satin Chocolate Cake	500 g
Agua	125 g
Huevo	175 g
Aceite	150 g
Nuez troceada	100 g

RELLENO / INCLUSIÓN

Caramelo confitado
Nueces

Preparación:

- Colocar en un tazón, y con la ayuda de una paleta batir todos los ingredientes durante 1 minuto en lento, y 4 minutos en velocidad media
- Transcurrido el tiempo, se debe agregar los confites de caramelo y las nueces, incorporar bien
- Depositar en molde de muffin, hornear
- Hornear a 190 °C durante 22 minutos aproximadamente
- Colocar en el batido, mezclar y depositar en el molde de su agrado





Coffee Delicious

Antonio Anisio
Asesor Técnico • Brasil



Ingredientes:

PASTA SABLÉ

Harina	250 g
Mantequilla	150 g
Azúcar	100 g
Huevos	30 g

CAKE

Satin Moist cake	500 g
Huevos	200 g
Agua	200 g
Aceite	100 g

GANACHE

Chocolanté Belcolade Selección	300 g
Chantypak	300 g
Mantequilla	60 g

MOUSSE DE CAFÉ

Chantypak	200 g
Belcolade 55%	200 g
Chantypak semi batido	200 g
Gelatina sin sabor	12 g
Agua	60 g
Café soluble	12 g

DECORACIÓN

Carat Decorcrem Amargo	200 g
------------------------------	-------

Preparación:

- En una batidora, mezclar mantequilla, azúcar y harina, durante 1 minuto con la paleta, hasta lograr textura arenosa, luego agregar huevos y continuar mezclando hasta integrar todos los ingredientes
- Con ayuda de un rodillo, laminar la masa y colocar en un molde cuadrado de 20 x 20 cm
- Hornear a 180 °C durante 18 minutos aproximadamente
- Mezclar todos los ingredientes en una batidora (usando la paleta), a velocidad lenta durante aproximadamente 1 minuto, raspar tazón y continuar batiendo a velocidad media por espacio de 4 minutos hasta obtener una textura suave
- Colocar el batido en bandeja plana y llevar al horno
- Hornear a 180 °C /Convección 150 °C durante 10 minutos aproximadamente
- En una olla, calentar Chantypak hervir, agregar sobre el Belcolade, mezclar hasta que el chocolate esté completamente derretido
- Finalmente agregar la mantequilla a 36 °C
- Reservar
- Calentar Chantypak junto con el café soluble al punto de ebullición, agregar sobre el Belcolade, mezclar hasta fundir
- Luego, adicionar la gelatina previamente hidratada
- Finalmente el Chantypak semi batido

Tips:

- Aplicar parte de la ganache sobre la pasta sablé, luego una capa de bizcochuelo, continuar con otra parte de ganache, luego bizcochuelo y terminar con la mousse • Llevar a la refrigeradora durante aproximadamente 2 horas • Aplicar Decorcrem y cortar al tamaño deseado.





Barritas Florales

Sofía Bruno

Asesor Técnico • Argentina



Ingredientes:

GRANOLA

Coco Rallado	130 g
Miel	70 g
Almendras	35 g
Nueces	35 g
Aceite de girasol	25 g
Canela	2 g
Jugo de Naranja	15 g
Pasas de uva	35 g
Arándanos	35 g

BIZCOCHO

Tegral Allegro	1000 g
Manteca	500 g
Huevos	500 g
Granola	380 g

TOPPING

Dulce de leche	1500 g
----------------------	--------

GREEN APPLE GLAZE

Carat Coverlux Blanco	1500 g
Flores Comestibles	50 g

Tips:

- El dulce de leche puede ser reemplazado por manjar, arequipe, dulce de cajeta o Cream Caramel, dependiendo el país.

Preparación:

- Mezclar todos los ingredientes, excepto pasas de uva y arándanos, hasta que queden bien mezclados con la miel y el jugo de naranja
- Colocar en una placa de horno y cocinar a 160 °C durante 30 minutos, ir moviéndolo para que la cocción sea pareja. Debe quedar una textura crocante
- Una vez que logramos la textura deseada, agregar los ingredientes restantes, mezclar y dejar enfriar
- Colocar en el tazón de la batidora la manteca o mantequilla, con ayuda de la lira aflojar hasta que este pomada, incorporar los huevos, batir 30 segundos más
- Incorporar Tegral Allegro y batir a velocidad media durante 2 minutos
- Agregar la granola y mezclar hasta que quede dispersa uniformemente
- Colocar en una bandeja de horno de 40 x 60, llevar a cocción a 180 °C durante 15 minutos o hasta introducir un palillo y que salga seco
- Dejar enfriar a temperatura ambiente
- Colocar el dulce de leche en una manga pastelera con pico liso plano de 3 cm
- Cortar el bizcocho en rectángulos de 10 x 3 cm
- En cada uno, manguear a lo largo una fina capa de dulce de leche
- Dejar secar 1 hora a temperatura ambiente para un mejor bañado
- Otra opción es untar el dulce de leche sobre la plancha de bizcocho y luego cortar todo junto, se debe tener cuidado de no desmigajar el bizcocho
- Fundir Carat Coverlux Blanco a 42 °C, bañar cada barrita y antes de que cristalice decorar con las flores comestibles
- Es recomendable para una mayor durabilidad de las flores, que estén levemente secas, para ello colocarlas entre papeles absorbentes con un leve peso con una semana de anticipación, esto las hace mas duraderas
- Se pueden mantener de esta manera por varios meses, previendo épocas donde no hay flores



Fusión de Sabores

Adrián Muñoz
Asesor Técnico • Chile



Ingredientes:

BISCUIT MANTEQUILLA

Tegral Bizcocho	500 g
Huevos	500 g
Mantequilla	100 g

BISCUIT RED VELVET

Tegral Bizcocho	500 g
Huevos	300 g
Agua	100 g
Colorante rojo.....	5 g

BISCUIT CHOCOLATE CHOCOLATE

Tegral Bizcocho chocolate	500 g
Huevos	300 g
Yemas	100 g
Belcolade Bitter.....	100 g

GANACHE

Chantypak	200 g
Belcolade Bitter.....	250 g

PALLET ARÁNDANOS

Fruitfil Arándanos.....	200 g
Gelatina	2 g
Agua	10 g

Tips:

- Para un mejor corte, ideal congelar las piezas.

Preparación:

- Batir todos los ingredientes durante 1 minuto en velocidad baja
- Batir 10 minutos en velocidad alta
- Esparcir sobre en bandeja con Sylpak
- Cocción 200 °C durante 10 a 12 minutos aproximadamente
- Batir en seco Tegral Bizcocho y colorante durante 1 minuto en velocidad baja
- Agregar huevos y agua, batir durante 10 minutos
- Esparcir sobre en bandeja con Sylpak
- Cocción 200 °C durante 10 a 12 minutos aproximadamente
- Batir todos los ingredientes durante 1 minuto en velocidad baja
- Batir 8 minutos en velocidad alta
- Al final adicionar Belcolade Bitter fundido
- Esparcir sobre en bandeja con Sylpak
- Cocción 190 °C durante 12 minutos aproximadamente
- Calentar Chantypak hasta punto de hervir
- Agregar sobre Belcolade Bitter y mezclar
- Aplicar
- Disolver gelatina en agua y calentar
- Agregar sobre Fruitfil Arándanos y mezclar
- Aplicar dentro de molde y congelar
- Usar molde con acetato y alusa film
- Rellenar en forma invertida
- Colocar capa de biscuit mantequilla
- Aplicar una capa de ganache
- Colocar capa de bizcocho Red Velvet
- Colocar pallet de arándanos
- Colocar capa de biscuit chocolate
- Congelar
- Decorar con crema Passionata batida usando boquilla rizada
- Porcionar y decorar con fresas, arándanos y moras





Dulce Bocado

Violeta Sandoval
Asesor Técnico • México



Ingredientes:

CAKE

Easy Pastel 3 leches.....	1000 g
Huevos.....	500 g
Agua.....	300 g

RELLENO

Fruitfil Frambuesa.....	500 g
Dulcerío.....	350 g
Crema Ambiente.....	225 g
Deli Cheesecake.....	200 g

Preparación:

- Pesar los ingredientes
- En el tazón de la batidora colocar huevo, agua y mix
- Con aditamento de globo batir durante 1 minuto a velocidad baja y 7 minutos a velocidad media
- Verter batido en una bandeja y hornear a 180 °C durante 20 minutos aproximadamente
- Humedecer la plancha con Dulcerío
- Mezclar Fruitfil, Deli Cheesecake, y crema Ambiente semimontada, cubrir la plancha
- Porcionar y decorar como se muestra en la imagen

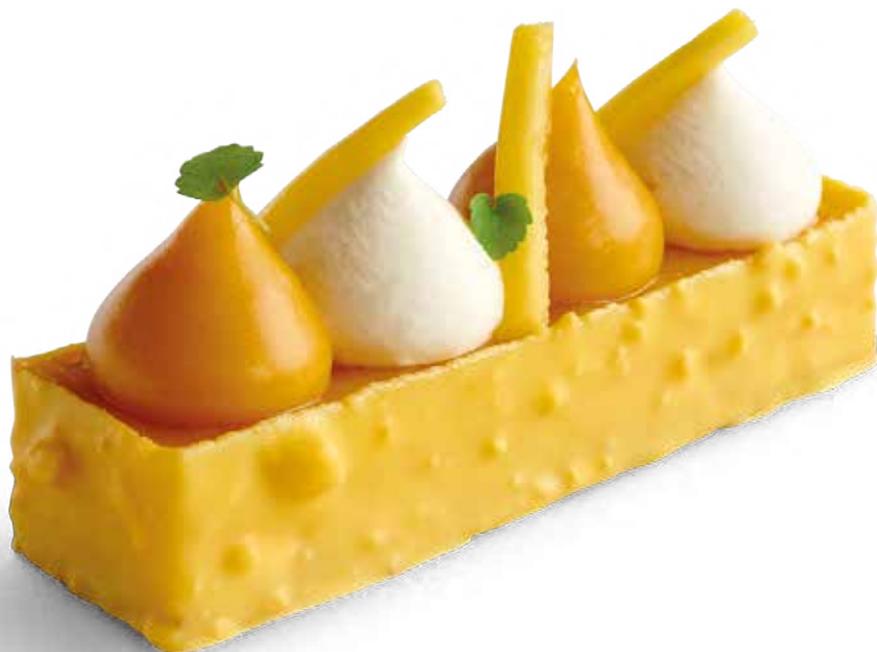




Canoas con frambuesas y crema de maracuyá

José Enciso

Asesor Técnico • Colombia



Ingredientes:

BASE TEGRAL CASTELLA

Tegral Castella	380 g
Huevos	460 g
Aceite	70 g
Mixto	30 g
Miel líquida	60 g

RELLENO DE FRAMBUESAS

Cremyvit	75 g
Agua	140 g
Pulpa de frambuesas	60 g

CREMA DE MARACUYÁ

Crema vegetal Ambiente	500 g
Pulpa de maracuyá	200 g
Color amarillo (opcional)	c/n
Semillas de amapola	3 g

Tips:

- En la parte superior de la torta aplique la crema de frambuesas
- Con la ayuda de una manga realice espirales decorativas
- Termine aplicando Miroir neutro.

Preparación:

- Mezclar en la batidora Tegral Castella, huevos y miel durante 1 minuto a velocidad baja
- Mezclar a segunda velocidad durante 5 minutos
- Incorporar el aceite a velocidad baja durante 1 minuto
- Llevar a moldes individuales de 80 g de masa
- Hornear a 180 °C durante 15 minutos
- Mezclar Cremyvit y agua durante tres minutos a velocidad media
- Adicionar la pulpa de frambuesas
- Reservar para montaje
- Batir la crema Ambiente a velocidad media hasta medio punto
- Adicionar la pulpa de maracuyá y mezclar hasta lograr una textura firme

