

Por amor  
a mamá  
todo detalle  
es perfecto



# Cada creación de pastelería tiene una historia que contar

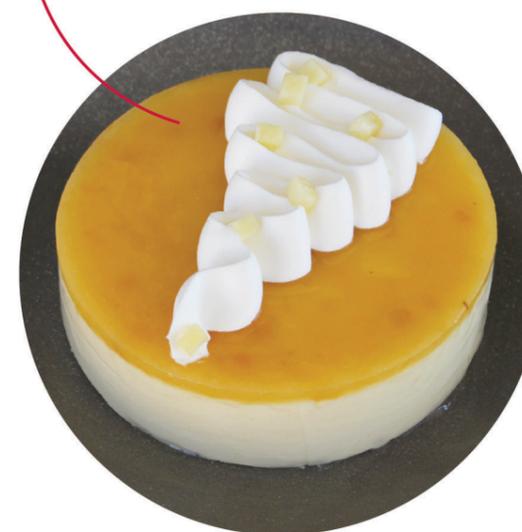
Cada vez más consumidores buscan pastelería auténtica y deliciosa con texturas y sabores emocionantes. Al mismo tiempo, como confirma nuestra investigación Taste Tomorrow, los consumidores están interesados en comprender el impacto que los alimentos tienen en su salud y en la del planeta.

Para satisfacer esta demanda, reinventamos la pastelería. Tomamos de la pastelería clásica la **Torta de Piña** y la **Torta Selva Negra**, y las reinventamos de distintas maneras:

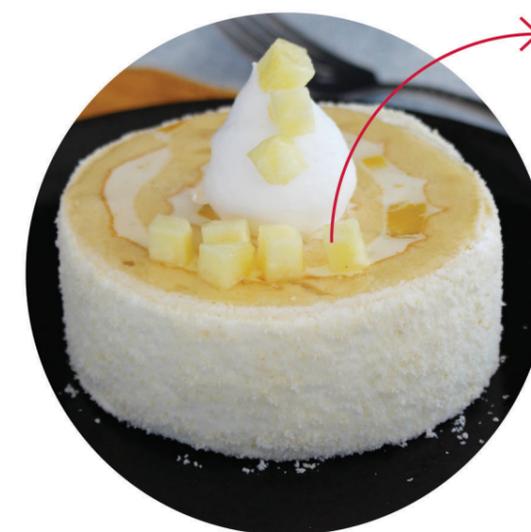
- Creatividad pura e imaginativa
- Más enfoque en la salud y el bienestar
- Mayor sostenibilidad



Creativa



Saludable



Sustentable



Como cada Mamá es única, a continuación te presentamos diversas inspiraciones para sorprenderlas en su día...

# Selva Negra Creativa



## Relleno Selva Negra

Crema Passionata semi-batida	150 gr.
Crema Passionata líquida	150 gr.
Agua	25 cc.
Gelatina	5 gr.
Mermelada Guinda Ácida	150 gr.

## Placas de Chocolate

Belcolade Noir 65% CT	50 gr.
-----------------------	--------

## Armado y Decoración

Miroir Neutre	40 gr.
Guindas	20 gr.

## Bizcochuelo Chocolate

Tegral Bizcocho Chocolate	500 gr.
Huevos	400 gr.

## Bizcochuelo Chocolate

- 1 Batir **Tegral Bizcocho Chocolate** junto a los huevos a velocidad baja por 1 minuto. Luego continuar a velocidad alta por 6 minutos.
- 2 Disponer en una bandeja con silpat y esparcir con espátula.
- 3 Hornear por aprox. 4 minutos a 230°C con adición de vapor al inicio de la cocción.
- 4 Dejar enfriar y cortar según el molde deseado.

## Relleno Selva Negra

- 1 Disolver la gelatina con el agua y agregar sobre la **Crema Passionata** líquida.
- 2 Incorporar la **Crema Passionata** semi-batida de forma envolvente hasta que la mezcla quede homogénea.

## Placas de Chocolate

- 1 Fundir **Belcolade Noir 65% CT** y atemperar hasta llegar a los 31°C.
- 2 Sobre una lámina plástica extender con una espátula lisa una capa de chocolate.
- 3 Colocar otra lámina de plástico en la superficie y con un tubo esparcir una capa fina.
- 4 Dejar enfriar.
- 5 Una vez listo retirar las láminas de plástico y quebrar en trozos para decorar.

## Armado y Decoración

- 1 Disponer de un molde acrílico rectangular.
- 2 Colocar en su base **Mermelada Guinda Ácida**.
- 3 Aplicar Relleno Selva Negra mezclado con **Belcolade 65% CT** en forma de líneas hasta la superficie.
- 4 Colocar cintas de bizcocho de chocolate sobre la superficie.
- 5 Congelar a -30°C por 2 horas aprox.
- 6 Aplicar con una espátula una capa de **Miroir Neutre** en la superficie.
- 7 Terminar decorando con las placas de chocolate y guindas en la superficie.

Cada creación de pastelería tiene una historia que contar



# Selva Negra Saludable



## Relleno Selva Negra sin azúcar

<b>Crema Festipak</b> semi-batida .....	150 gr.
<b>Crema Festipak</b> líquida .....	150 gr.
Agua .....	25 cc.
Gelatina .....	5 gr.

## Armado y Decoración

<b>Carat Pastelería sin azúcar</b> .....	50 gr.
Guindas .....	80 gr.
<b>Harmony Frío sin azúcar</b> .....	40 gr.
<b>Crema Festipak</b> batida .....	50 gr.

## Bizcochuelo Chocolate

<b>Tegral Bizcocho sin azúcar</b> .....	450 gr.
<b>Cacao en Polvo</b> .....	50 gr.
Huevos .....	300 gr.
Agua .....	100 cc.

## Bizcochuelo Chocolate

- 1 Batir **Tegral Bizcocho sin azúcar** junto al agua, huevos y **Cacao en Polvo** a velocidad baja por 1 minuto. Luego continuar a velocidad alta por 9 minutos.
- 2 Disponer en una bandeja con silpat y esparcir con espátula.
- 3 Hornear por aprox. 4 minutos a 230°C con adición de vapor al inicio de la cocción.
- 4 Dejar enfriar y cortar según el molde deseado.

## Relleno Selva Negra sin azúcar

- 1 Disolver la gelatina con el agua y agregar sobre la **Crema Festipak** líquida.
- 2 Incorporar la **Crema Festipak** semi-batida de forma envolvente hasta que la mezcla quede homogénea.

## Abanicos de Chocolate

- 1 Fundir **Carat Pastelería sin azúcar** hasta llegar a los 40°C.
- 2 Extender sobre mármol una capa fina con la ayuda de una espátula lisa.
- 3 Hacer abanicos con la espátula lisa y dejar enfriar.

## Virutas de Chocolate

- 1 Fundir **Carat Pastelería sin azúcar** hasta llegar a los 40°C.
- 2 Extender sobre mármol una capa fina con la ayuda de una espátula lisa.
- 3 Hacer virutas y dejar enfriar.

## Armado y Decoración

- 1 Disponer de un aro de 18 cm de diámetro y colocar acetato en el interior y film plástico en la base.
- 2 El relleno se hace de manera invertida.
- 3 Colocar una cinta de Bizcocho Chocolate sin azúcar dentro del molde.
- 4 Colocar guindas partidas por la mitad en toda la superficie.
- 5 Rellenar con Relleno Selva Negra sin azúcar hasta la mitad del molde.
- 6 Colocar guindas naturales.
- 7 Terminar con Relleno Selva Negra sin azúcar.
- 8 Colocar una capa de Bizcocho Chocolate sin azúcar.
- 9 Congelar a -30°C por 2 horas aprox.
- 10 Aplicar con una espátula una capa de **Harmony Frío sin azúcar** en la superficie y alrededor de la torta.
- 11 Previamente tener **Crema Festipak** batida dentro de una manga con boquilla rizada pequeña y decorar alrededor de la torta.
- 12 Terminar decorando con los abanicos de chocolate en la superficie y en la parte inferior colocar las virutas.

*Cada creación de  
pastelería tiene una  
historia que contar*



# Selva Negra Sustentable



## Pallet

Mermelada Guinda Ácida	100 gr.
Agua	25 cc.
Gelatina	5 gr.

## Relleno Selva Negra sin azúcar

Crema Ambiente semi-batida	150 gr.
Crema Ambiente líquida	150 gr.
Agua	25 cc.
Gelatina	5 gr.

## Bizcochuelo Chocolate

Bizcocho X-Press Vainilla	450 gr.
Cacao en Polvo	50 gr.
Agua	310 cc.

### Bizcochuelo Chocolate

- 1 Batir **Bizcocho X-Press Vainilla** junto al agua y **Cacao en Polvo** a velocidad baja por 1 minuto. Luego continuar a velocidad alta por 7 minutos.
- 2 Disponer en una bandeja con silpat y esparcir con espátula.
- 3 Hornear por aprox. 4 minutos a 230°C con adición de vapor al inicio de la cocción.
- 4 Dejar enfriar y cortar según el molde deseado.

### Pallet

- 1 Disolver la gelatina con el agua y calentar.
- 2 Agregar la **Mermelada de Guinda Ácida** y mezclar con paleta.
- 3 Colocar esta mezcla dentro de un molde con acetato en el interior y con film plástico en la base. Congelar.

### Relleno Selva Negra sin azúcar

- 1 Disolver la gelatina con el agua y agregar sobre la **Crema Ambiente** líquida.
- 2 Incorporar la **Crema Ambiente** semi-batida de forma envolvente hasta que la mezcla quede homogénea.

### Armado y Decoración

- 1 Disponer de un molde rectangular de silicona de 15 cm. cuadrado.
- 2 El relleno se hace de manera invertida.
- 3 Colocar Relleno Selva Negra sin azúcar hasta la mitad del molde.
- 4 Colocar el Pallet de Mermelada de Guinda.
- 5 Terminar con Relleno Selva Negra.
- 6 Terminar de colocar una capa de Bizcocho Chocolate.
- 7 Congelar a -30°C por 2 horas aprox.
- 8 Desmoldar.
- 9 Disponer de bandejas con rejillas.
- 10 Previamente calentar el glaseado a 38°C.
- 11 Bañar la torta.
- 12 Colocar sobre la bandeja de decoración.
- 13 Colocar alrededor de la torta decoraciones de chocolate.
- 14 Terminar de decorar con el sello de Cacao-Trace y cuadraditos de Bizcocho Chocolate.

*Cada creación de  
pastelería tiene una  
historia que contar*



# Piña Creativa



## Pallet de Piña

Fruifil Piña	200 gr.
Agua	10 cc.
Gelatina	2 gr.

## Cremoso de Vainilla

Crema Passionata semi-batida	250 gr.
Cremfil Vainilla	250 gr.
Agua	5 cc.
Gelatina	20 gr.

## Armado y Decoración

Crema Passionata	50 gr.
Piña natural	20 gr.

## Bizcochuelo

Tegral Bizcocho	500 gr.
Huevos	300 gr.
Agua	100 cc.

## Bizcochuelo

- 1 En un bowl incorporar **Tegral Bizcocho**, huevos y agua.
- 2 Batir con globo por 1 minuto a velocidad baja. Luego continuar a velocidad alta por 9 minutos.
- 3 Colocar la mezcla en una plancha o bandeja de 60 x 40 cms cubierta con silpat o lámina de silicona.
- 4 Hornear por aprox. 10 minutos a 200°C.
- 5 Dejar enfriar.

## Pallet de Piña

- 1 Disolver la gelatina con el agua y calentar en microondas por 30 segundos.
- 2 Aplicar sobre **Fruifil Piña** y mezclar de forma homogénea.
- 3 Disponer la mezcla en un aro de acero inoxidable de 18 cm de diámetro con acetato por el borde y cubierto con film plástico en su base, para contener la mezcla.
- 4 Llevar al congelador.

## Cremoso de Vainilla

- 1 Mezclar la **Crema Passionata** semi-batida con **Cremfil Vainilla** hasta obtener una textura homogénea.
- 2 Hidratar la gelatina con el agua y calentar en microondas por 30 segundos.
- 3 Agregar a la mezcla anterior hasta incorporar completamente.

## Armado y Decoración

- 1 Retirar el Pallet de Piña del congelador.
- 2 Agregar una capa de Cremoso de Vainilla.
- 3 Colocar una capa de Bizcocho de 16 cm en el centro.
- 4 Volver a aplicar Cremoso de Vainilla.
- 5 Terminar con una capa de Bizcocho.
- 6 Finalmente, decorar la superficie con **Crema Passionata** y piñas naturales a gusto.

Cada creación de pastelería tiene una historia que contar

# Piña Saludable



*Cada creación de pastelería tiene una historia que contar*



## Relleno de Piña

Crema Festipak semi-batida .....	300 gr.
Dolcefruta Piña .....	150 gr.
Piña natural .....	100 gr.

## Armado y Decoración

Crema Festipak semi-batida .....	10 gr.
Piña natural .....	10 gr.

## Bizcochuelo

Tegral Bizcochuelo sin azúcar .....	500 gr.
Huevos .....	500 gr.

## Bizcochuelo

- 1 En un bowl incorporar **Tegral Bizcochuelo sin azúcar** junto a los huevos.
- 2 Batir con globo por 1 minuto a velocidad baja. Luego continuar a velocidad alta por 5 minutos.
- 3 Colocar la mezcla en una plancha o bandeja de 60 x 40 cms cubierta con silpat o lámina de silicona.
- 4 Hornear por aprox. 5 minutos a 240°C.
- 5 Enrollar en caliente.
- 6 Dejar enfriar.

## Relleno de Piña

- 1 Mezclar la **Crema Festipak** semi-batida con **Dolcefruta de Piña** hasta obtener una textura homogénea.
- 2 En paralelo cortar la piña en brunoise e incorporar a la mezcla anterior.

## Armado y Decoración

- 1 Una vez frío el bizcochuelo remojarlo con **Remojo sin azúcar**.
- 2 Agregar una capa de Relleno de Piña por toda la superficie del bizcochuelo.
- 3 Enrollar.
- 4 Cubrir con **Crema Festipak** y congelar por 20 minutos.
- 5 Retirar del frío y cortar cada pieza de aprox. 4 cm.
- 6 Pasar cada porción por grana\* de bizcochuelo (solo los bordes). \*Grana: bizcochuelo molido pasado por colador.
- 7 Finalmente decorar la superficie con **Crema Festipak** y piñas naturales a gusto.

# Piña Sustentable



*Cada creación de pastelería tiene una historia que contar*



## Relleno de Piña

<b>Crema Ambiente</b> semi-batida .....	300 gr.
<b>Dolcefruta Piña</b> .....	150 gr.
Piña natural .....	100 gr.
Gelatina .....	5 gr.
Agua .....	20 cc.

## Armado y Decoración

<b>Crema Ambiente</b> .....	15 gr.
Piña natural .....	10 gr.

## Galletón

<b>Muffin Vegano</b> .....	250 gr.
<b>Mimetic 32</b> .....	125 gr.
Harina .....	100 gr.
Agua .....	35 cc.

## Galletón

- 1 En un bowl incorporar **Muffin Vegano**, harina, agua y **Mimetic 32**.
- 2 Batir con lira por 1 minuto a velocidad baja. Luego continuar a velocidad media por 2 minutos o hasta que se forme una masa homogénea.
- 3 Colocar la mezcla en una plancha o bandeja de 60 x 40 cms cubierta con silpat o lámina de silicona y estirar de 0.5 cm de grosor aprox.
- 4 Refrigerar
- 5 Sacar del frío y cortar rectángulos de 7 x 9 cm.
- 6 Hornear por aprox. 10 minutos a 200°C.
- 7 Dejar enfriar.

## Relleno de Piña

- 1 Mezclar la **Crema Ambiente** semi-batida con **Dolcefruta de Piña** hasta obtener una textura homogénea.
- 2 En paralelo cortar la piña en brunoise e incorporar a la mezcla anterior.
- 3 Agregar la gelatina sin sabor ya hidratada y fundida.
- 4 Mezclar hasta incorporar completamente.

## Armado y Decoración

- 1 En un molde de silicona rectangular disponer trozos de piña natural por todos los bordes.
- 2 Rellenar todo el molde con Relleno de Piña.
- 3 Congelar mínimo por 4 horas.
- 4 Retirar del frío y desmoldar.
- 5 Poner sobre la base del galletón realizado anteriormente.
- 6 Finalmente, decorar la superficie con **Crema Ambiente** y piñas naturales a gusto.

# Rosa de mamá



## Frosting de Chocolate

Cover Trufa Ganache .....	50 gr.
Crema Passionata (líquida) .....	50 gr.
Fondant .....	250 gr.
Crema Ambiente (semi-batida) .....	500 gr.

## Armado y Decoración

Remojo .....	c/n*
Colorante rosado .....	c/n*

## Bizcochuelo de Chocolate

Bizcochuelo X-Press Chocolate .....	500 gr.
Agua .....	300 cc.

## Cubierta

Crema Ambiente (batida) .....	400 gr.
Figuras de chocolate .....	100 gr.

## Bizcochuelo de Chocolate

- 1 Agregar agua y **Bizcochuelo X-Press Chocolate** en un bowl.
- 2 Batir por 1 minuto a velocidad baja y posteriormente 7 minutos a velocidad alta.
- 3 Colocar la mezcla en un molde de bizcochuelo aro de 22 cm de diámetro.
- 4 Hornear a 180°C por 40-45 minutos.
- 5 Dejar enfriar.

## Frosting de Chocolate

- 1 Batir la **Crema Ambiente** junto al **Fondant** por 2 minutos a velocidad media.
- 2 En paralelo, calentar la **Crema Passionata** a 85°C y agregar sobre esta **Cover Trufa Ganache**. Mezclar hasta que se disuelva y se obtenga una mezcla homogénea.
- 3 Dejar enfriar ligeramente (28°C) e incorporar a la mezcla anterior.

## Armado y Decoración

- 1 Cortar el bizcocho en 3 partes iguales.
- 2 Remojar cada capa de bizcochuelo con **Remojo**.
- 3 Aplicar una capa de frosting de chocolate.
- 4 Colocar una capa de bizcochuelo y repetir la operación hasta completar.
- 5 Cubrir la torta con **Crema Ambiente** batida.
- 6 Aplicar colorante rosado a una parte de la **Crema Ambiente** y cubrir la parte inferior de la torta.
- 7 Finalmente decorar la superficie de la torta con figuras de chocolate y flores naturales a gusto.

\*Cantidad necesaria

Es momento de mimar a nuestra antojadiza mamá dulcera, aquella que disfruta de un delicioso postre con sabores placenteros. Esta receta es ideal para sorprenderla.





Pensado en todas las mamás que mantienen un estilo de vida saludable. Ellas consumen productos altos en granos y semillas, para el cuidado de su sistema inmunológico.

# Mamá fitness



## Crema de Maracuyá

Crema Ambiente (batida)	750 gr.
Salsa Maracuyá sin azúcar	250 gr.

## Glaseado Espejo

Crema Festipak	200 gr.
Belcolade Blanco sin azúcar	300 gr.
Agua	120 cc.
Harmony Frío sin azúcar	460 gr.
Gelatina	30 gr.

## Armado y Decoración

Remojo sin azúcar	c/n*
-------------------	------

## Bizcochuelo Multisemillas

Tegral Satin Cake Integral	1000 gr.
Huevos	350 gr.
Agua	250 cc.
Aceite	200 gr.
Puralix	c/n*

## Bizcochuelo Multisemillas

- 1 Agregar en un bowl **Tegral Satin Cake Integral**, huevos y agua. Mezclar durante 1 minuto a velocidad baja; luego continuar batiendo en velocidad media durante 2 minutos.
- 2 Incorporar el aceite en velocidad baja durante 2 minutos o hasta conseguir una mezcla homogénea.
- 3 Colocar la mezcla en 2 moldes de bizcochuelo aro 22 cm de diámetro, previamente engrasados con **Puralix**.
- 4 Hornear por 40 a 45 minutos aprox. a 180°C. Dejar enfriar.

## Crema de Maracuyá

- 1 Mezclar **Crema Ambiente** y **Salsa Maracuyá sin azúcar**, hasta que la crema quede homogénea. Reservar.

## Glaseado Espejo

- 1 Hervir la **Crema Festipak** y el agua hasta los 90°C.
- 2 Agregar la gelatina sin sabor ya hidratada y mezclar hasta disolver completamente (Gelatina sin sabor 8 gr + 40 cc de agua).
- 3 Incorporar **Belcolade Blanco sin azúcar** hasta lograr una mezcla homogénea.
- 4 Agregar **Harmony Frío sin azúcar** y homogeneizar con ayuda de un mixer. **Tip:** homogeneizar el Glaseado con la ayuda de un mixer te ayudará a eliminar las burbujas de aire, y con ello un mejor acabado.
- 5 Reservar hasta su aplicación, cubriendo la superficie del Glaseado con un film plástico.

## Armado y Decoración

- 1 Cortar cada bizcochuelo en 2 partes iguales. Remojar cada capa con **Remojo sin azúcar**. Aplicar una capa de Crema de Maracuyá.
- 2 Colocar una capa de bizcochuelo y repetir la operación hasta completar.
- 3 Cubrir ligeramente la torta.
- 4 Llevar a refrigeración (mínimo 2 horas). Retirar la torta del frío.
- 5 Fundir el Glaseado hasta lograr una temperatura entre 25°C y 28°C.
- 6 Aplicar el Glaseado sobre la superficie de la torta y dejar que escurra levemente por los costados.
- 7 Finalmente decorar la superficie de la torta con frutas naturales, decoraciones de chocolate, macarons y flores naturales a gusto.

\*Cantidad necesaria

# Brioche de naranja y chocochips



## Pan Brioche

Tegral Soft´r Brioche Hamburger	.....	1000 gr.
Levadura Okedo	.....	20 gr.
Agua	.....	470 cc.
Mimetic 32	.....	50 gr.
Naranja confitada	.....	80 gr.
Chips Belcolade	.....	200 gr.
Esencia de naranja	.....	5 gr.
Sunset Glaze	.....	5 gr.
Harmony Frío	.....	5 gr.
Puralix	.....	c/n*

## Crema Pastelera

Leche	.....	250 gr.
Cremy 4x4	.....	600 gr.

## Armado y Decoración

Rodajas de naranja confitada	.....	6 unid.
------------------------------	-------	---------

## Crema Pastelera

- 1 En un bowl agregar la leche y **Cremy 4 x 4**.
- 2 Batir hasta obtener una mezcla homogénea. Reservar.

## Pan Brioche

- 1 En la amasadora colocar: **Tegral Soft´r Brioche Hamburger**, **Mimetic 32**, **Levadura Okedo**, esencia de naranja y agua.
- 2 Mezclar a velocidad lenta por 3 minutos
- 3 Amasar a velocidad alta por 6 minutos.
- 4 Agregar en velocidad lenta las naranjas confitadas y los **Chips Belcolade** hasta que queden distribuidos homogéneamente.
- 5 Cortar piezas de 320 gr. y ovillar.
- 6 Disponer en moldes previamente engrasados con **Puralix**.
- 7 Llevar a cámara de fermentación a 75% HR y 35°C por 120 min. aprox.
- 8 Pintar la superficie con **Sunset Glaze** y decorar con crema pastelera y naranjas confitadas.
- 9 Hornear a 190°C por 20 minutos aprox.
- 10 Enfriar y pintar con **Harmony Frío**.

\*Cantidad necesaria

Nada como el delicioso aroma de pan recién horneado, acompañado de un relleno de crema pastelera y naranjas confitadas, ideales para compartir con mamá.

# Torta Bizcochuelo y Durazno



La creatividad de mamá no tiene límites, por eso, hemos creado una receta versátil que divertirá a mamá.

## Cremoso de Yogurt

Yogurt Griego ..... 50 gr.

Crema Chantypak (líquida) ..... 50 gr.

Cover Pastelería Blanco ..... 150 gr.

Crema Chantypak (semi-batida) ..... 200 gr.

## Corona de Merengues

Merengue en polvo ..... 250 gr.

Agua ..... 100 cc.

Colorante rosa, fucsia, verde ..... c/n\*

## Brillo Multicolor

Crema Chantypak (líquida) ..... 30 gr.

Harmony Frío ..... 20 gr.

Colorante rosa, amarillo, lila, rojo ..... c/n\*

## Armado y Decoración

Remojo ..... c/n\*

## Bizcochuelo

Tegral Bizcochuelo ..... 500 gr.

Huevos ..... 300 gr.

Agua ..... 100 cc.

Puralix ..... c/n\*

## Mousse de Durazno

Fruitfil Durazno ..... 450 gr.

Duraznos en trozos ..... 200 gr.

Crema Chantypak (semi-batida) ..... 300 gr.

Gelatina ..... 10 gr.

## Bizcochuelo

- 1 En un bowl incorporar huevos, agua y **Tegral Bizcochuelo**. Batir con globo durante 1 minuto a velocidad baja y luego 9 minutos a velocidad alta.
- 2 Colocar la mezcla en un molde de bizcochuelo aro 22 cm de diámetro, previamente engrasado con **Puralix**.
- 3 Hornear a 180°C por 40 a 45 minutos aprox. Dejar enfriar.

## Mousse de Durazno

- 1 Calentar **Fruitfil Durazno** hasta alcanzar los 80°C.
- 2 Agregar la gelatina sin sabor ya hidratada y mezclar hasta disolver completamente (Gelatina sin sabor 10 gr + 50 cc de agua).
- 3 Dejar enfriar ligeramente (28°C.)
- 4 Mezclar con **Chantypak** semi-batida hasta obtener una mezcla homogénea.
- 5 Finalmente agregar los trozos de duraznos y mezclar.

## Cremoso de Yogurt

- 1 Calentar **Chantypak** líquida a 85°C y agregar sobre esta **Cover Pastelería Blanco**. Disolver hasta obtener una mezcla homogénea.
- 2 Incorporar yogurt griego y mezclar. Dejar enfriar ligeramente (28°C.)
- 3 Incorporar **Chantypak** semi-batida y mezclar en forma envolvente.
- 4 Homogenizar y reservar hasta el montaje.

## Corona de Merengues

- 1 Colocar el agua y el **Merengue** en la batidora. Batir con globo de 8 a 10 minutos a velocidad alta, hasta lograr una consistencia firme y mangleable.
- 2 Manguear una corona de merenguitos de acuerdo al tamaño deseado y hornearlos suavemente por 40 a 60 minutos a 100°C. **Tip:** a mayor tiempo en el horno, mayor dureza del merengue. Para un secado más rápido utilizar agua caliente en la preparación.

## Brillo Multicolor

- 1 Mezclar **Crema Chantypak** líquida y **Harmony Frío** hasta homogeneizar.
- 2 Dividir en 4 partes iguales y aplicar los colorantes.

## Armado y Decoración

- 1 Cortar el bizcochuelo en 4 partes iguales. Remojar cada capa con **Remojo**.
- 2 Rellenar dos capas con Mousse de Durazno y la última capa con Cremoso de Yogurt.
- 3 Cubrir la torta con la **Crema Ambiente**.
- 4 Aplicar los colorantes con la ayuda de un conet y con una peinetita hacer el efecto de líneas desordenadas.
- 5 Decorar con la corona de merengues, macarons y decoraciones de chocolate.

\*Cantidad necesaria

# Berries de Mamá



Porque ellas valoran cada detalle elegido con amor. Frutas y flores son lo que nuestras mamás detallistas prefieren para cuidarnos y mimarnos.

## Bizcochuelo de Arándanos

Tegral Bizcochuelo sin azúcar	500 gr.
Huevos	300 gr.
Agua	100 cc.
Arándanos naturales	250 gr.
Puralix	c/n*

## Frosting de Arándanos

Fruitfil Arándano	600 gr.
Deli Cheesecake	250 gr.

## Bizcochuelo de Arándanos

- 1 En un bowl incorporar huevos, agua y **Tegral Bizcochuelo sin azúcar**.
- 2 Batir por 1 minuto en velocidad baja y 9 minutos en velocidad alta.
- 3 Detener la máquina e incorporar los arándanos naturales y mezclar por 1 minuto en velocidad baja.
- 4 Colocar la mezcla en un molde de bizcochuelo aro de 22 cms de diámetro, previamente engrasado con **Puralix**.
- 5 Hornear por 40 a 45 minutos aprox. a 170°C. Dejar enfriar.

## Frosting de Arándanos

- 1 Mezclar **Festipak** semi-batida y **Deli Cheesecake** hasta obtener una mezcla homogénea.
- 2 En paralelo, calentar **Fruitfil Arándano** a 80°C.
- 3 Agregar la gelatina sin sabor ya hidratada y mezclar hasta disolver completamente (Gelatina sin sabor 10 gr + 50 cc de agua).
- 4 Dejar enfriar ligeramente (22°C) e incorporar a la mezcla anterior.
- 5 Colocar 300 gr. de esta preparación en un molde de semi-esfera y llevar al congelador.
- 6 Reservar la otra parte del frosting.

## Glaseado Espejo

- 1 Hervir la **Crema Festipak** y el agua hasta los 90°C.
- 2 Agregar la gelatina sin sabor ya hidratada y mezclar hasta disolver completamente (Gelatina sin sabor 8 gr + 40 cc de agua).
- 3 Incorporar **Belcolade Blanco sin azúcar** hasta lograr una mezcla homogénea.
- 4 Agregar **Harmony Frío sin azúcar**.
- 5 Finalmente agregar el colorante y homogeneizar con ayuda de un mixer. **Tip:** homogeneizar el glaseado con la ayuda de un mixer ayudará a eliminar las burbujas de aire, y con ello un mejor acabado.
- 6 Reservar hasta su aplicación, cubriendo la superficie del glaseado con un film plástico.

## Armado y Decoración

- 1 Cortar el bizcochuelo en 3 partes iguales.
- 2 Remojar cada capa con **Remojo sin azúcar**.
- 3 Aplicar una capa de Frosting de arándanos.
- 4 Colocar una capa de bizcochuelo y repetir la operación hasta completar.
- 5 Cubrir ligeramente la torta con **Festipak** batida.
- 6 Retirar la semi-esfera del frío.
- 7 Fundir el Glaseado hasta lograr una temperatura entre 25°C y 28°C.
- 8 Aplicar el Glaseado sobre la semi-esfera.
- 9 Colocar la semi-esfera bañada sobre la parte superior de la torta.
- 10 Finalmente decorar la superficie de la torta con arándanos, decoraciones de chocolate y flores naturales a gusto.

\*Cantidad necesaria

<b>Crema Festipak</b> semi-batida	250 gr.
Gelatina	10 gr.

## Glaseado Espejo

<b>Crema Festipak</b>	200 gr.
<b>Belcolade Blanco sin azúcar</b>	300 gr.
Agua	120 cc.
<b>Harmony Frío sin azúcar</b>	460 gr.
Gelatina	8 gr.
Colorante lila, fucsia	c/n*

## Armado y Decoración

<b>Remojo sin azúcar</b>	c/n*
--------------------------	------

# Pan artesano con frutos secos



## Pan Artesano

Harina fuerte .....	1000 gr.
<b>O-tentic Durum</b> .....	40 gr.
<b>Sapore Softgrain</b> .....	200 gr.
Sal .....	20 gr.
Agua .....	550 cc.
Miel .....	30 gr.
Semillas de zapallo .....	50 gr.
Pasas rubias .....	50 gr.
Pasas negras .....	50 gr.
Nueces picadas .....	50 gr.
Arándano deshidratado .....	20 gr.
<b>Puralix</b> .....	c/n*

- 1 En la amasadora colocar: harina fuerte, **O-tentic Durum**, **Sapore Softgrain**, sal, miel y agua.
- 2 Mezclar en velocidad lenta por 5 minutos.
- 3 Amasar en velocidad alta por 7 minutos.
- 4 Agregar en velocidad lenta las semillas de zapallo, pasas rubias y negras, nueces y arándanos hasta que queden distribuidos homogéneamente.
- 5 Retirar de la amasadora y fermentar en bloque por 30 minutos a temperatura ambiente. Tapar con film plástico.
- 6 Cortar piezas de 550 gr. y formar.
- 7 Pintar la superficie de cada pieza con **Sunset Glaze** y agregar algunas semillas para decorar.
- 8 Disponer en moldes previamente engrasados con **Puralix**.
- 9 Llevar a cámara de fermentación a 35°C y 75% HR por 90 min. aprox.
- 10 Hornear a 220°C con inyección de vapor durante 20 a 25 minutos aprox.

Hagamos que mamá empiece su día recargada de energías; un desayuno alto en fibras y semillas, le dará la fuerza que necesita.

\*Cantidad necesaria



# Piezas de Mamá



## Cake de Plátano

<b>Muffin Vegano</b> .....	500 gr.
Agua .....	185 cc.
Aceite .....	110 cc.
Plátano natural molido .....	100 gr.

## Ganache de Chocolate

<b>Belcolade Noir CT 65%</b> .....	400 gr.
<b>Crema Ambiente</b> (líquida) .....	400 gr.
<b>Crema Ambiente</b> (semi-batida) .....	500 gr.

## Cake de Plátano

- 1 En un bowl incorporar agua, aceite y **Muffin Vegano**.
- 2 Mezclar con lira por 1 minuto a velocidad baja y 3 minutos a velocidad media.
- 3 Detener la máquina e incorporar el plátano molido y mezclar por 1 minuto.
- 4 Colocar la mezcla en 2 planchas o bandejas de 60 x 40 cm cubierta con silpat o lámina de silicona.
- 5 Hornear por 10 minutos a 200°C.

## Ganache de Chocolate

- 1 Calentar **Crema Ambiente** líquida hasta alcanzar los 90°C.
- 2 Volcar la crema caliente sobre **Belcolade Noir CT 65%**.
- 3 Mezclar hasta lograr una mezcla homogénea.
- 4 Dejar enfriar ligeramente hasta alcanzar los 30°C.
- 5 Agregar **Crema Ambiente** semi-batida y mezclar de forma envolvente.

## Armado

- 1 En un marco de 30 x 40 cm y sobre una mica del mismo tamaño realizar una lámina de chocolate con **Belcolade Noir CT 65%** (atemperado).
- 2 Sobre esta lámina colocar una plancha de Cake de Plátano.
- 3 Luego aplicar una capa de Ganache de Chocolate.
- 4 Repetir la acción logrando obtener tres capas de cake y tres de Ganache.
- 5 Llevar a refrigeración (mínimo de 2 horas).
- 6 Retirar la torta del frío
- 7 Cortar según la imagen.

Lo atrevido es una elección riquísima y práctica, que le agrada a todas nuestras mamás modernas.

# De Mamá



Con la misma pasión con la que nos cuidan, hemos creado una poderosa receta de sabores definidos, con frutas y texturas que a mamá le encanta.

## Bizcochuelo Tres Leches

Tegral Bizcochuelo Tres Leches	500 gr.
Huevos	250 gr.
Agua	100 cc.
Aceite	50 gr.
Puralix	c/n*

## Cremoso de Frutos Rojos

Frutos Rojos	450 gr.
Dolce Fruta Frambuesa	200 gr.
Gelatina	15 gr.
Crema Passionata (semi-batida)	200 gr.

## Baño Espejo

Agua	40 cc.
Azúcar	75 gr.
Glucosa	75 gr.
Leche	25 gr.
Gelatina	5 gr.
Belcolade Noir CT 65%	75 gr.
Colorante gel rojo intenso	c/n*

## Armado y Decoración

Dulcerío Tres Leches	c/n*
Ambiente batido	75 gr.

### Bizcochuelo Tres Leches

- 1 En un bowl incorporar huevos, agua y **Tegral Bizcochuelo Tres Leches**. Batir con globo durante 1 minuto a velocidad baja y luego 7 minutos a velocidad alta.
- 2 Incorporar el aceite lentamente y batir por 2 minutos en velocidad baja.
- 3 Colocar la mezcla en un molde para bizcochuelo aro 22 cm de diámetro, previamente engrasado con **Puralix**.
- 4 Hornear durante 45 a 50 minutos aprox. a 170°C. Dejar enfriar.

### Cremoso de Frutos Rojos

- 1 En una olla calentar los frutos rojos hasta alcanzar los 103°C. Una vez fríos licuar y pasar por el colador.
- 2 Volver a calentar la mezcla anterior con **Dolce Fruta Frambuesa** hasta alcanzar los 80°C.
- 3 Agregar la gelatina sin sabor ya hidratada y mezclar hasta disolver completamente (Gelatina sin sabor 15 gr + 75 cc de agua).
- 4 Dejar enfriar ligeramente (28°C).
- 5 Mezclar con la **Crema Passionata** semi-batida hasta obtener una mezcla homogénea. Disponerla en un aro de acero inoxidable de 22 cm de diámetro cubierto con film plástico en su base, para contener la mezcla.
- 6 Una vez dispuesta la mezcla en el molde, llevar al congelador (mínimo 3 horas).

### Glaseado Espejo

- 1 Dejar hervir el agua, azúcar, leche y glucosa hasta alcanzar los 103°C.
- 2 Agregar la gelatina sin sabor previamente hidratada y mezclar hasta disolver completamente (Gelatina sin sabor 5 gr + 50 cc de agua).
- 3 Incorporar **Belcolade Noir CT 65%** y mezclar hasta que quede homogéneo.
- 4 Agregar colorante rojo gel intenso y homogeneizar con mixer. **Tip:** homogeneizar el glaseado con la ayuda de un mixer ayudará a eliminar las burbujas de aire, y con ello un mejor acabado.
- 5 Reservar el glaseado espejo a temperatura ambiente hasta su aplicación, cubriendo su superficie con film plástico.

### Armado y Decoración

- 1 Cortar el bizcochuelo en dos partes iguales.
- 2 Remojar una capa con **Dulcerío Tres Leches**.
- 3 Disponer del Cremoso de Frutos Rojos sobre el bizcochuelo remojado.
- 4 Cubrir con Bizcochuelo Tres Leches y volver a remojar con **Dulcerío Tres Leches**.
- 5 Cubrir la torta con **Crema Ambiente** y refrigerar por 30 minutos.
- 6 Fundir el glaseado espejo hasta lograr una temperatura entre 25°C y 28°C. Aplicarlo sobre la torta hasta cubrirla totalmente.
- 7 Decorar con frutas y decoraciones de chocolate.

\*Cantidad necesaria



Puratos Chile | Avda. Aeropuerto 9790, Cerrillos, Santiago, Chile | +562 27194400 | [contactochile@puratos.com](mailto:contactochile@puratos.com)

 Puratos Chile  [puratos\\_chile](https://www.instagram.com/puratos_chile)  [www.puratos.cl](http://www.puratos.cl)  Puratos Chile