

Especial DÍA DE LA MADRE

Clientes
Mayoristas





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

Torta Bizcochuelo y Damascos



Bizcochuelo

Tegral Bizcochuelo	500 gr.
Huevos	300 gr.
Agua	100 cc.
Puralix	c/n*

Mousse de Damasco

Mermelada de Damasco	450 gr.
Damascos en trozos	200 gr.
Crema Chantypak (semi-batida)	300 gr.
Gelatina	10 gr.

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

- 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 Damasco

- 1 Calentar la **Mermelada de Damasco** 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 **Chantipak** semi-batida hasta obtener una mezcla homogénea.
- 5 Finalmente agregar los trozos de damascos y mezclar.

Cremoso de Yogurt

- 1 Calentar **Chantipak** 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 Chantipak 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 Manglear 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 Chantipak** 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 damasco 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 cornet y con una peinetita hacer el efecto de líneas desordenadas.
- 5 Decorar con la corona de merengues, macarons y decoraciones de chocolate.

*Cantidad necesaria



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

Piezas de Mamá



Cake de Plátano

Muffin Vegano	500 gr.
Agua	185 cc.
Aceite	110 cc.
Plátano natural molido	100 gr.

Ganache de Chocolate

Coverlux Amargo	400 gr.
Crema Ambiente (líquida)	400 gr.
Crema Ambiente (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 cubiertas 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 **Coverlux Amargo**.
- 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 **Coverlux Amargo** (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.



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.

Rosa de mamá



Bizcochuelo de Chocolate

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

Cubierta

Crema Ambiante (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 Ambiante** junto al **Fondant** por 2 minutos a velocidad media.
- 2 En paralelo, calentar la **Crema Passionata** a 85°C y agregar sobre **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 Ambiante** batida.
- 6 Aplicar colorante rosado a una parte de la **Crema Ambiante** 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.

Frosting de Chocolate

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

Armado y Decoración

Remojo c/n*
Colorante rosado c/n*

*Cantidad necesaria



Puratos Chile | Avda. Aeropuerto 9790, Cerrillos, Santiago, Chile | +562 27194400 | contactochile@puratos.com



Puratos Chile



[puratos_chile](https://www.instagram.com/puratos_chile)



www.puratos.cl



Puratos Chile