

*Cada creación de
pastelería tiene una
historia que contar*



Muffin
Inglaterra



Selva Negra
Alemania



Pie de Limón
Francia



Reinventamos la pastelería
conservando su herencia y gran sabor



Brazo de Reina
Centro de Chile



**Kuchen de
Frambuesa**
Sur de Chile



Torta Amor
Sur de Chile

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.

Reinventamos la pastelería conservando su herencia y gran sabor

CLÁSICO

“La mejor”
Clásica

CREATIVO

Sabor
Textura
Atractivo visual

SALUD &
BIENESTAR

Más fruta
Reducido en azúcar
Etiqueta limpia

SUSTENTABLE

Ingredientes sostenibles
Plant-Based
Cacao-Trace

Torta Selva Negra



Clásica



Creativa



Saludable



Sustentable

Torta Selva Negra

Clásica



Cada creación de pastelería tiene una historia que contar

La historia de la clásica Torta Selva Negra

La **Torta Selva Negra** fue creada en 1915 por el pastelero alemán Joseph Keller, y estaba compuesta por los siguientes ingredientes: crema, cerezas y chocolate. Era un postre que se servía en un restaurante, pero tuvo tanto éxito que la gente le pidió que lo hiciera transportable para poder llevar ese postre a sus hogares. Es por esto que tuvo la gran idea de añadirle unas capas de bizcochuelo.

La **Torta Selva Negra** es el clásico más importante de la pastelería chilena.

INGREDIENTES

Bizcochuelo

Tegral Bizcochuelo Chocolate	500 g
Huevos	300 g
Agua	100 g
Puralix	c/n*

Relleno

Crema Passionata	400 g
Guindas en almíbar	350 g
Licor de guinda	250 g

Armado y Decoración

Belcolade Amargo 55% CT	100 g
Crema Passionata	100 g

PROCEDIMIENTO

En un bowl incorporar huevos, agua y **Tegral Bizcochuelo Chocolate**.

Batir con globo por 1 minuto en velocidad baja y 9 minutos en velocidad alta.

Colocar 600 g de mezcla en un molde de 22 cm de diámetro, previamente preparado con **Puralix**.

Hornear a 180°C por 40 minutos aprox.

Dejar enfriar.

Cortar el bizcochuelo en 3 partes iguales.

Remojar cada capa con licor de guinda.

Rellenar las dos capas con **Crema Passionata** y guindas en almíbar.

Cubrir la torta con **Crema Passionata**.

Decorar toda la torta con viruta de **Belcolade Amargo 55% CT**.

*Cantidad necesaria.

Torta Selva Negra

Creativa



*Cada creación de
pastelería tiene una
historia que contar*

INGREDIENTES

Bizcochuelo

Tegral Bizcochuelo Chocolate	500 g
Huevos	300 g
Agua	100 g

Eclairs

Tegral Choux	500 g
Huevos	450 g
Aceite	350 g
Agua	300 g

Armado y Decoración

Pralicrac	100 g
Belcolade Amargo 55% CT	150 g
Crema Passionata	300 g
Mermelada Guinda La Frutería	c/n*

PROCEDIMIENTO

En un bowl incorporar huevos, agua y **Tegral Bizcochuelo Chocolate**.

Batir con globo por 1 minuto en velocidad baja y 9 minutos en velocidad alta.

Colocar la mezcla en una plancha o bandeja de 60 x 40 cm cubierta con Silpat o lámina de silicona.

Hornear a 200°C por 10 minutos aprox.

Dejar enfriar.

En un bowl incorporar huevos, agua, aceite y **Tegral Choux**.

Batir con lira por 1 minuto en velocidad baja y 4 minutos en velocidad media hasta que se forme una masa homogénea.

Colocar la mezcla en una manga con boquilla rizada.

Realizar los eclairs sobre una lámina de silicona.

Hornear a 180°C por 25 minutos.

Dejar enfriar.

Cortar la plancha de bizcochuelo de forma rectangular del tamaño del eclair.

Cortar con cuchillo sierra el eclair por la mitad.

Poner una capa de **Crema Passionata** en el interior del eclair.

Agregar una capa de **Mermelada Guinda La Frutería** sobre la crema.

Disponer sobre la mermelada el bizcochuelo de chocolate anteriormente cortado.

Terminar con **Crema Passionata**.

Fundir y bañar la capa superior del eclair con **Pralicrac**.

Esperar que se seque y cubrir.

Terminar con viruta de **Belcolade Amargo 55% CT**.

*Cantidad necesaria.

Torta Selva Negra

Saludable



*Cada creación de
pastelería tiene una
historia que contar*

INGREDIENTES

Bizcochuelo

Tegral Bizcochuelo sin azúcar	475 g
Huevos	300 g
Agua	100 g
Cacao Amargo Belcolade	25 g

Relleno

Crema Festipak	500 g
Queso mascarpone	250 g
DolceFruta Guinda	100 g

Armado y Decoración

Belcolade Amargo sin azúcar 55% Cacao	150 g
DolceFruta Guinda	50 g

PROCEDIMIENTO

En un bowl incorporar huevos, agua, **Cacao Amargo Belcolade** y **Tegral Bizcochuelo sin azúcar**.

Batir con globo por 1 minuto en velocidad baja y 9 minutos en velocidad alta.

Colocar la mezcla en una plancha o bandeja de 60 x 40 cm cubierta con Silpat o lámina de silicona.

Hornear a 240°C por 5 minutos aprox.

Dejar enfriar.

Mezclar **Crema Festipak** semi-batida con queso mascarpone hasta obtener una textura homogénea.

Una vez frío el bizcochuelo proceder a cortar círculos de 5 cm aprox.

En un molde redondo de 7 cm de diámetro, agregar una capa de relleno de selva negra.

Sobre esta colocar una capa de **DolceFruta Guinda** y una capa de bizcochuelo remojado con licor de guinda.

Repetir la operación una vez más.

Congelar por 3 horas como mínimo.

Retirar del frío y cubrir con la crema anteriormente realizada.

Manguear con boquilla lisa pequeña solo por los bordes y en el centro con **DolceFruta Guinda**.

Decorar los costados con virutas de **Belcolade Amargo sin azúcar**.

Torta Selva Negra

Sustentable



Cada creación de pastelería tiene una historia que contar

INGREDIENTES

Galletón

Tegral Muffin Vegano	225 g
Mimetic 32	125 g
Harina	100 g
Agua	35 cc
Cacao Amargo Belcolade	25 g

Glaseado

Belcolade Amargo 55% CT	215 g
Miroir Neutre	500 g
Leche	150 g
Glucosa	250 g
Gelatina	15 g
Ebony Drops 96% Cacao	215 g

Relleno

Crema Passionata	300 g
DolceFruta Guinda	150 g

PROCEDIMIENTO

En un bowl incorporar agua, harina, **Cacao Amargo**, **Mimetic 32** y **Tegral Muffin Vegano**.

Batir con lira por 1 minuto en velocidad baja y 2 minutos en velocidad media o hasta que se forme una masa homogénea.

Colocar la mezcla en una plancha o bandeja de 60 x 40 cm cubierta con Silpat o lámina de silicona y estirar de 0.5 cm de grosor aprox.

Refrigerar.

Sacar del frío y cortar círculos de 7 cm de diámetro.

Hornear a 200°C por 10 minutos aprox.

Dejar enfriar.

Hervir la leche y glucosa a ebullición.

Agregar la gelatina sin sabor ya hidratada y mezclar hasta incorporar completamente (Gelatina sin sabor 15 g + 60 cc de agua).

Incorporar al **Belcolade Amargo 55% CT** y **Ebony Drops 96%** hasta lograr una mezcla homogénea.

Agregar **Miroir Neutre** y homogeneizar con ayuda de un mixer.

Reservar hasta su aplicación cubriendo la superficie del glaseado con film plástico.

TIP

Homogeneizar el glaseado con ayuda de un mixer te ayudará a eliminar las burbujas de aire, para obtener un mejor resultado.

En un molde de silicona redondo agregar **Crema Passionata** batida.

Rellenar con **DolceFruta Guinda**.

Congelar mínimo por 4 horas.

Retirar del frío y desmoldar.

Poner la esfera en una rejilla de baño y cubrir con el glaseado a 38°C.

Colocarla sobre la base de galletón previamente realizada.

Finalmente, decorar la superficie con **Crema Passionata** y virutas de **Belcolade Amargo**.

Pie de Limón



Clásico



Creativo



Saludable



Sustentable

Pie de Limón

Clásico



Cada creación de pastelería tiene una historia que contar

La historia del clásico Pie de Limón

La crema de limón se desarrolló en Inglaterra en la segunda mitad del siglo XVI. Posteriormente se popularizó en América, con el nombre de *lemon curd* o *lemon custard*, que se utilizaba como alternativa a la mermelada.

La tradición cuenta que una de las primeras escuelas de cocina surgidas en Estados Unidos desarrolló una tarta de crema de limón, cuya receta, a base de azúcar de huevo y mantequilla, "se puede cortar, tersa y brillante como un hermoso flan", y así fue conocida a través de toda América.

La historia del merengue es muy controvertida, ya que no se sabe si su origen es italiano o polaco, apareciendo en el siglo XVII.

El **Pie de Limón** es muy apreciado en toda Europa, y más particularmente en **Francia**, en donde existen muchas variantes, ya sea en la preparación de la masa de la base de la tarta o en la de la propia crema de limón.

INGREDIENTES

Base del pie

Tegral Allegro	500 g
Mimetic 32	200 g
Harina	250 g
Huevos	3 un

Relleno

Coldfil Pie de Limón	300 g
-----------------------------	-------

Armado y Decoración

Merengue Italiano	250 g
Agua	150 g

PROCEDIMIENTO

En un bowl incorporar huevos, harina, **Mimetic 32** y **Tegral Allegro**.

Batir con lira por 1 minuto en velocidad baja y 2 minutos en velocidad media o hasta que se forme una masa homogénea.

Colocar la masa en molde de tartaleta o pie individual y estirar de 0,2 cm de grosor aprox.

Refrigerar.

Sacar del frío.

Hornear a 180°C por 15 minutos aprox.

Dejar enfriar.

Agregar a la base pre-cocida **Coldfil Pie de Limón**.

Hornear a 180°C por 15 minutos aprox.

Dejar enfriar.

Agregar agua fría a un bowl.

Incorporar el **Merengue Italiano**.

Batir con globo en velocidad alta por 10 minutos.

Decorar con espátula de forma decorativa.

Flamear merengue con soplete.

Pie de Limón

Creativo



Cada creación de pastelería tiene una historia que contar

INGREDIENTES

Base galleta

Tegral Allegro	500 g
Mimetic 32	200 g
Harina	250 g
Huevos	150 g

Mousse de limón

Crema Passionata	1 kg
Jugo de limón	100 g
Crema Pastelera Cremyvit	140 g
Agua	250 g

Base de Merengue

Merengue	500 g
Agua	100 g

Armado y Decoración

Miroir Neutre	500 g
Agua	60 g
Gelatina	15 g
Colorante amarillo	2 g
Smoobes de Limón	30 g

PROCEDIMIENTO

En un bowl incorporar huevos, harina, **Mimetic 32** y **Tegral Allegro**.

Batir con lira por 1 minuto en velocidad baja y 2 minutos en velocidad media o hasta que se forme una masa homogénea.

Colocar la masa en una plancha o bandeja de 60 x 40 cm cubierta con Silpat o lámina de silicona y estirar de 0,5 cm de grosor aprox.

Refrigerar.

Sacar del frío y cortar círculos de 8 cm de diámetro.

Hornear a 180°C por 12 minutos aprox.

Dejar enfriar.

Agregar en un bowl el agua y jugo de limón.

Incorporar Crema y mezclar en forma homogénea.

Reservar.

Mezclar **Crema Passionata** semi-batida con la **Crema Pastelera** preparada anteriormente hasta obtener una textura homogénea.

Agregar a moldes de silicona.

Refrigerar.

Agregar agua caliente a un bowl.

Incorporar el **Merengue**.

Batir con globo en velocidad alta por 10 minutos.

Manguear con boquilla lisa sobre papel mantequilla en forma de círculo.

Hornear por 3 horas a 70°C.

Hidratar la gelatina con el agua.

Calentar la gelatina a 40°C.

Calentar **Miroir Neutre** a 40°C y mezclar con la gelatina.

Agregar el colorante amarillo y homogeneizar.

Retirar del frío los mousses de limón anteriormente elaborados y bañar.

Colocar sobre la base de galleta.

Colocar sobre el merengue la preparación anterior (base de galleta con mousse de limón).

Decorar con **Smoobes de Limón**.

Pie de Limón

Saludable



Cada creación de pastelería tiene una historia que contar

INGREDIENTES

Base del Pie

Tegral Queque Vainilla sin azúcar	500 g
Mimetic 32	200 g
Harina	250 g
Huevos	150 g

Relleno

Coldfil Pie de Limón sin azúcar	300 g
Zeste de limón de pica	10 g
DolceFruta Naranja	100 g

Armado y Decoración

Merengue Italiano sin azúcar	250 g
Agua	150 g

PROCEDIMIENTO

En un bowl incorporar huevos, harina, **Mimetic 32** y **Tegral Queque Vainilla sin azúcar**.

Batir con lira por 1 minuto en velocidad baja y 2 minutos en velocidad media o hasta que se forme una masa homogénea.

Colocar la masa en un molde de tarleta o pie individual y estirar de 0,2 cm de grosor aprox.

Refrigerar.

Sacar del frío y hornear a 180°C por 15 minutos aprox.

Dejar enfriar.

Agregar a la base pre-cocida **Coldfil Pie de Limón sin azúcar** mezclado con el zeste de limón de pica.

Hornear a 180°C por 15 minutos aprox.

Dejar enfriar.

Agregar **DolceFruta Naranja** en la superficie.

Agregar agua fría a un bowl.

Incorporar el **Merengue Italiano sin azúcar**.

Batir con globo en velocidad alta por 6 minutos.

Manguear con boquilla lisa pequeña sólo por los bordes.

Flamear merengue con soplete.

Pie de Limón

Sustentable



Cada creación de pastelería tiene una historia que contar

INGREDIENTES

Base del Pie

Tegral Muffin Vegano	250 g
Mimetic 32	125 g
Harina	100 g
Agua	35 cc

Relleno

Coldfil Pie de Limón	300 g
Zeste de limón de pica	100 g

Armado y Decoración

Merengue Italiano	250 g
Agua	150 g

PROCEDIMIENTO

En un bowl incorporar agua, harina, **Mimetic 32** y **Tegral Muffin Vegano**.

Batir con lira por 1 minuto en velocidad baja y 2 minutos en velocidad media o hasta que se forme una masa homogénea.

Colocar la masa en un molde de tartaleta o pie individual y estirar de 0,2 cm de grosor aprox.

Refrigerar.

Sacar del frío y hornear a 180°C por 15 minutos aprox.

Dejar enfriar.

Agregar a la base pre-cocida **Coldfil Pie de Limón** mezclado con el zeste de limón de pica.

Hornear a 180°C por 15 minutos aprox.

Dejar enfriar.

Agregar agua fría a un bowl.

Incorporar el **Merengue Italiano**.

Batir con globo en velocidad alta por 10 minutos.

Manguear con boquilla lisa.

Flamear merengue con soplete.

Torta Amor



Clásica



Creativa



Saludable



Sustentable

Torta Amor

Clásica



Cada creación de pastelería tiene una historia que contar

La historia de la clásica Torta Amor

La **Torta Amor** es originaria del **sur de Chile**, VIII región, específicamente en la zona de Los Ángeles.

Esta torta está inspirada en la tradición alemana, en la cual un matrimonio de pasteleros chilenos se propone experimentar, con una mezcla de sabores dulces y ácidos, incorporando frambuesas o mermeladas cultivadas de esa zona.

Posteriormente la receta se hace conocida a nivel nacional.

INGREDIENTES

Base para la hojarasca

Harina de mediana fuerza	1 kg
Yemas de huevo (18 aprox.)	330 g
Mimetic 32	270 g
Azúcar	20 g
Vinagre	10 cc
Leche entera líquida	380 g
Puralix	c/n*
Relleno	
Cremfil Manjar	160 g
Crema Pastelera Cremyvit	160 g
Crema Passionata	100 g
Mermelada Frambuesa La Frutería	160 g
Decoración espejo frambuesa	
Harmony Frío	300 g
Mermelada Frambuesa La Frutería	120 g

PROCEDIMIENTO

Colocar en la amasadora todos los ingredientes para la base de la hojarasca.

Amasar hasta obtener una masa suave y lisa.

Dejar reposar por 10 minutos.

Laminar la masa hasta alcanzar un espesor de 2 a 3 mm.

Pasar rodillo picador por la masa y cortar aros de 20 cm.

Poner una capa fina de **Puralix** en las latas y colocar los aros de masa.

Hornear por 10 a 12 minutos a 200°C.

En el interior de un molde redondo de 20 cm de diámetro montar la torta.

Superponer las capas de hojarasca, alternando los sabores con **Cremfil Manjar**, **Crema Pastelera Cremyvit**, **Crema Passionata** y finalmente **Mermelada Frambuesa La Frutería**.

Volver a repetir el proceso en el orden señalado hasta alcanzar una altura aproximada de 12 cm.

Presionar las hojarascas con base redonda y llevar al frío.

Cubrir la torta con **Crema Passionata**.

Mezclar homogéneamente **Harmony Frío** y **Mermelada Frambuesa La Frutería**. Formar espejo.

Sobre la superficie, colocar el espejo frambuesa de forma circular.

Alrededor del espejo colocar rosetones de crema **Passionata** con boquilla rizada

Finalmente rebozar los costados con hojarasca molida.

*Cantidad necesaria.

Torta Amor

Creativa



Cada creación de pastelería tiene una historia que contar

INGREDIENTES

Barritas de Amor Crocante

Base crocante

Tegral Chiffon	250 g
Huevos	225 g
Agua	13 g
Aceite	36 g
Pralicrac	120 g

Base esponjosa para el Mousse

Crema Passionata	350 g
Crema Pastelera Cremyvít	100 g
Agua	250 g
Mermelada Frambuesa La Frutería	30 g

Espejo Frambuesa

Miroir Neutre	500 g
Gelatina sin sabor	15 g
Agua	60 g
Colorante rojo	2 gotas

PROCEDIMIENTO

Batir los huevos, agua y **Tegral Chiffon** por 9 minutos.

Finalmente incorporamos el aceite en velocidad lenta hasta que la mezcla quede homogénea.

Colocar la mezcla en un molde rectangular de 20 x 30 x 3 cm

Hornear a 160°C por 25 a 30 minutos aprox.

Bañar las barritas rectangulares de **Tegral Chiffon** con **Pralicrac** (8 x 3,5 x 1,5 cm)

Cortar barritas rectangulares de **Tegral Chiffon** de 5 x 1 x 1 cm

En el centro de estas, colocar un cordón de **Mermelada de Frambuesa La Frutería**

Reservar.

Preparar la **Crema Pastelera Cremyvít**.

Semi-montar la **Crema Passionata**.

Mezclar ambas cremas de forma envolvente.

Llenar con esta mezcla moldes rectangulares de 6 x 2 x 3 cm.

Colocar la barrita con el cordón de frambuesa sobre la mousse.

Congelar.

Hidratar la gelatina con toda el agua.

Calentar **Miroir Neutre** a 50°C. Reservar.

Calentar la gelatina hidratada y mezclar con **Miroir Neutre** y colorante. Homogeneizar bien con batidor de varilla y aplicar el espejo a 40°C.

Llevar al frío y montar sobre las barritas crocantes.

Finalmente decorar con frambuesas frescas, como muestra la imagen.

Torta Amor

Saludable



Cada creación de pastelería tiene una historia que contar

INGREDIENTES

Base para la hojarasca

Harina de mediana fuerza	1 kg
Yemas de huevo (18 aprox.)	330 g
Mimetic 32	270 g
Azúcar	20 g
Vinagre	10 cc
Leche entera líquida	380 g
Puralix	c/n*

Relleno

Crema Festipak sin azúcar / Mascarpone	140 g
Manjar sin azúcar	160 g
Crema Pastelera Cremyvit sin azúcar	160 g
Relleno Frambuesa sin azúcar	160 g

Decoración espejo frambuesa

Harmony Frío sin azúcar	300 g
Relleno Frambuesa sin azúcar	120 g

PROCEDIMIENTO

Colocar en la amasadora todos los ingredientes para la base de la hojarasca.

Amasar hasta obtener una masa suave y lisa.

Dejar reposar por 10 minutos.

Laminar la masa hasta alcanzar un espesor de 2 a 3 mm.

Pasar rodillo picador por la masa y cortar aros de 20 cm.

Poner una capa fina de **Puralix** en las latas y colocar los aros de masa.

Hornear por 10 a 12 minutos a 200°C.

En el interior de un molde redondo de 20 cm de diámetro montar la torta.

Superponer las capas de hojarasca, alternando los sabores con **Cremfil Manjar sin azúcar**, **Crema Pastelera Cremyvit sin azúcar**, **Crema Festipak sin azúcar** y finalmente **Relleno Frambuesa sin azúcar**.

Volver a repetir el proceso en el orden señalado hasta alcanzar una altura aproximada de 12 cm.

Presionar las hojarascas con base redonda y llevar al frío.

Mezclar homogéneamente **Harmony Frío sin azúcar** y **Relleno Frambuesa sin azúcar**.

Formar espejo.

Finalmente cubrir la torta con **Crema Festipak** / Mascarpone.

Sobre la superficie colocar el espejo circular frambuesa.

Alrededor del espejo colocar rosetones de **Crema Festipak** / Mascarpone con boquilla rizada.

Finalmente rebozar los costados con hojarasca molida.

*Cantidad necesaria.

Torta Amor

Sustentable



Cada creación de pastelería tiene una historia que contar

INGREDIENTES

Base para la hojarasca

Harina de mediana fuerza	1 kg
Yemas de huevo (18 aprox.)	330 g
Mimetic 32	270 g
Azúcar	20 g
Vinagre	10 cc
Leche entera líquida	380 g
Puralix	c/n*

Relleno

Manjar Vegano	160 g
Crema Pastelera RTU	160 g
Crema Ambiente	80 g
DolceFruta Frambuesa	160 g

PROCEDIMIENTO

Colocar en la amasadora todos los ingredientes para la base de la hojarasca.

Amasar hasta obtener una masa suave y lisa.

Dejar reposar por 10 minutos.

Laminar la masa hasta alcanzar un espesor de 2 a 3 mm.

Pasar rodillo picador por la masa y cortar aros de 20 cm.

Poner una capa fina de **Puralix** en las latas y colocar los aros de masa.

Hornear por 10 a 12 minutos a 200°C.

En el interior de un molde redondo de 20 cm de diámetro montar la torta.

Superponer las capas de hojarasca, alternando los sabores con manjar vegano, **Crema Pastelera RTU**, **Crema Ambiente** y finalmente **DolceFruta Frambuesa**.

Volver a repetir el proceso en el orden señalado hasta alcanzar una altura aproximada de 12 cm.

Presionar las hojarascas con base redonda y llevar al frío.

Cubrir la torta con **Crema Ambiente**.

Sobre la superficie coloca un espejo circular con **DolceFruta Frambuesa**.

Alrededor del espejo colocar rosetones de **Crema Ambiente** con boquilla rizada.

Finalmente rebozar los costados con hojarasca molida.

*Cantidad necesaria.

Brazo de Reina



Clásico



Creativo



Saludable



Sustentable

Brazo de Reina

Clásico



Cada creación de pastelería tiene una historia que contar

La historia del clásico Brazo de Reina

El **Brazo de Reina** es un pastel tradicional chileno enrollado con dulce de leche.

Su origen se atribuye al descubrimiento de un monje del Bierzo, quien descubrió el pastel en un viaje a Egipto y lo llevó a España. Así, su nombre originario sería brazo egipcio, que posteriormente se convertiría en brazo gitano. Se le conoce como "Brazo de Reina" por la forma que le daban al prepararlo durante la época colonial. También se preparaba en ceremonias mayas como el "huajicol", ritual para pedir por una buena cosecha.

En Chile, no es raro encontrar una variante del brazo de reina con mermelada de frutas, y aunque este pastel es popular en todo el país, su receta varía de un hogar a otro.

INGREDIENTES

Brazo de Reina Clásico

Swiss Roll	250 g
Huevos	225 g
Relleno	
Manjar	400 g
Surfin	50 g

PROCEDIMIENTO

Disponer de bowl, globo, papel mantequilla y espátula.

Pesar los ingredientes líquidos dentro del bowl, y sobre estos, los secos.

Batir 1 minuto en velocidad baja y 7 minutos en alta.

Disponer en bandeja para horno con un grosor de 6 mm aprox.

Hornear a 240°C por 7 minutos aprox.

Enfriar y rellenar con manjar.

Enrollar y decorar con azúcar flor.

TIP

Aplicar 1 segundo de vapor.

Brazo de Reina

Creativo



Cada creación de pastelería tiene una historia que contar

INGREDIENTES

Paleta Rolls	
Swiss Roll	250 g
Huevos	225 g
Relleno	
Crema Ambiente	100 g
Carat Nuxel	100 g
Belcolade Amargo 55% CT	200 g
Crousticrep	20 g

PROCEDIMIENTO

Disponer de bowl, globo, papel mantequilla y espátula.

Pesar los ingredientes líquidos dentro del bowl, y sobre estos, los secos.

Batir 1 minuto en velocidad baja y 7 minutos en alta.

Disponer en bandeja para horno con un grosor de 4 mm aprox.

Hornear a 240°C por 7 minutos aprox.

Enfriar y rellenar con **Crema Ambiente** batida mezclada con **Carat Nuxel**.

Enrollar, bien apretado.

Reposar en frío por 2 horas.

Cortar y poner palitos.

Derretir el chocolate y mezclar con **Crousticrep**.

Bañar y secar.

TIP

Aplicar 1 segundo de vapor.

Montar la **Crema Ambiente** bien apretada.

Puedes agregar frutos secos tostados en el interior.

Brazo de Reina

Saludable



Cada creación de pastelería tiene una historia que contar

INGREDIENTES

Brazo de Reina Saludable

Tegral Bizcochuelo sin azúcar	250 g
Agua	50 g
Huevos	200 g

Relleno

Cremfil Manjar sin azúcar	300 g
Coco tostado	100 g

PROCEDIMIENTO

Disponer de bowl, globo, papel mantequilla y espátula.

Pesar los ingredientes líquidos dentro del bowl, y sobre estos, los secos.

Batir 1 minuto en velocidad baja y 7 minutos en alta.

Disponer en bandeja para horno con un grosor de 6 mm aprox.

Hornear a 240° C por 7 minutos aprox.

Enfriar y rellenar con **Cremfil Manjar sin azúcar**.

Enrollar.

Rebozar con **Cremfil Manjar**.

Pasar por coco rallado.

Brazo de Reina

Sustentable



Cada creación de pastelería tiene una historia que contar

INGREDIENTES

Brazo de Reina Sustentable

Tegral Muffin Vegano	500 g
Agua	260 g
Aceite	80 g
Coco rallado	30 g
Relleno	
Manjar vegano	300 g
Coco rallado	100 g

PROCEDIMIENTO

Disponer de bowl, globo, papel mantequilla y espátula.

Pesar los ingredientes líquidos dentro del bowl, y sobre estos, los secos.

Batir 1 minuto en velocidad baja y 4 minutos en alta.

Disponer en bandeja para horno con un grosor de 3 mm aprox.

Hornear a 240°C por 7 minutos aprox.

Enfriar y rellenar con manjar vegano.

Enrollar.

Rebozar con manjar vegano.

Pasar por coco rallado.

TIP

La lámina debe ser muy delgada, aplicar 1 segundo de vapor.

Kuchen de Frambuesa



Clásico



Creativo



Saludable



Sustentable

Kuchen de Frambuesa

Clásico



Cada creación de pastelería tiene una historia que contar

La historia del clásico Kuchen de Frambuesa

El **sur de Chile** fue en gran parte colonizado por inmigrantes alemanes a fines del siglo XIX. Ellos introdujeron su cultura, sus tradiciones, su patrimonio, y por supuesto su cocina.

Kuchen, en su significado original significa "pastel", también llamado *Obstkuchen* o *Kuchen de fruta*. Se diferencia de la tartaleta por no tener rellenos ni cobertura.

Chile es famoso por su gran variedad de frutas y bayas, por lo que los kuchen pueden ser preparados con muchos de estos ingredientes, derivando de esto en: kuchen de mora, arándano, frutilla, manzana, así como frutos de la zona como membrillo, entre otros.

INGREDIENTES

Base de Tarta

Tegral Allegro	500 g
Mimetic 32	200 g
Harina	250 g
Huevos	150 g

Relleno

Crema Pastelera Cremyvit	500 g
Agua	200 g
Fruitfil Frambuesa	200 g

Stroisser

Tegral Allegro	200 g
Harina	100 g
Mimetic 32	150 g

PROCEDIMIENTO

Colocar en batidora con paleta los huevos, harina, **Mimetic 32** y **Tegral Allegro**.

Batir 1 minuto en velocidad baja y 3 minutos en velocidad media, hasta formar una masa.

Estirar la masa hasta obtener un grosor de 5 mm.

Cortar la masa y colocar dentro de un molde de kuchen de 22 cm de diámetro.

Dar pre-cocción por 12 minutos a 180°C aprox.

En un bowl agregar agua fría más **Crema Pastelera Cremyvit** y batir con batidora hasta homogeneizar la crema pastelera.

Colocar en batidora con paleta la harina, **Mimetic 32** y **Tegral Allegro**.

Batir hasta formar miga, sin que alcance la consistencia de masa.

Colocar la **Crema Pastelera** con una manga y boquilla lisa dentro de la base de la tarta pre-cocida.

Colocar con una manga y boquilla lisa **Fruitfil Frambuesa**.

Cubrir con Stroisser.

Hornear a 180°C por 25 minutos aprox.

Opcionalmente decorar con azúcar flor en la superficie.

Kuchen de Frambuesa

Creativo



Cada creación de pastelería tiene una historia que contar

INGREDIENTES

Base de Tarta

Tegral Allegro	500 g
Mimetic 32	200 g
Harina	250 g
Huevos	150 g

Relleno

Crema Pastelera	500 g
Crema Passionata semi-batida	200 g
Gelatina sin sabor	10 g
Agua	100 cc

Glaseado

Miroir Neutre	100 g
Gelatina sin sabor	20 g
Agua	100 cc

Decoración

Fruifil Frambuesa	100 g
Mermelada La Frutería Frambuesa	100 g
Frambuesas naturales	c/n*

PROCEDIMIENTO

Colocar en batidora con paleta los huevos, harina, **Mimetic 32** y **Tegral Allegro**.

Batir 1 minuto en velocidad baja y 3 minutos en velocidad media, hasta formar una masa.

Estirar la masa hasta obtener un grosor de 5 mm.

Cortar la masa creando una base de 5 x 5 cm.

Dar cocción por 10 minutos a 180°C aprox.

Disolver la gelatina con el agua y calentar hasta que se disuelva.

Agregar sobre la **Crema Pastelera** ya preparada y mezclar.

Finalmente agregar la **Crema Passionata** semi-batida en forma envolvente.

Colocar dentro de una manga con boquilla lisa.

Llenar el molde de silicona.

Congelar.

Disolver la gelatina con el agua y calentar hasta que se disuelva.

Agregar sobre **Miroir Neutre** y homogeneizar.

Sacar del congelador los kuchenos congelados.

Desmoldar y colocarlos sobre la rejilla.

Calentar el glaseado a 38°C.

Bañar los kuchenos con el glaseado.

Decorar con una mezcla de **Fruifil Frambuesa** con **Mermelada La Frutería Frambuesa** además de frambuesas naturales.

*Cantidad necesaria.

Kuchen de Frambuesa

Saludable



Cada creación de pastelería tiene una historia que contar

INGREDIENTES

Base de Tarta

Tegral Queque Vainilla sin azúcar	500 g
Mimetic 32	200 g
Harina	250 g
Huevos	150 g

Relleno

Crema Pastelera Cremyvít sin azúcar	500 g
Agua	200 g
Relleno Frambuesa sin azúcar	200 g

Stroisser

Tegral Queque Vainilla sin azúcar	100 g
Harina	100 g
Mimetic 32	100 g

Colocar en batidora con paleta los huevos, harina, **Mimetic 32** y **Tegral Queque Vainilla sin azúcar**.

Batir 1 minuto en velocidad baja y 3 minutos en velocidad media, hasta formar una masa.

Estirar la masa hasta obtener un grosor de 5 mm.

Cortar la masa y colocar dentro de un molde de kuchen de 22 cm de diámetro.

Dar pre-cocción por 12 minutos a 180°C aprox.

En un bowl agregar agua fría más **Crema Pastelera Cremyvít sin azúcar** y batir con batidora hasta homogeneizar la crema pastelera.

Colocar en batidora con paleta la harina, **Mimetic 32** y **Tegral Queque Vainilla sin azúcar**.

Batir hasta formar miga, sin que alcance la consistencia de masa.

Colocar la **Crema Pastelera** con una manga y boquilla lisa dentro de la base de tarta pre-cocida.

Colocar con manga y boquilla lisa **Relleno Frambuesa sin azúcar**.

Cubrir con Stroisser.

Hornear a 180°C por 25 minutos aprox.

Kuchen de Frambuesa

Sustentable



Cada creación de pastelería tiene una historia que contar

INGREDIENTES

Base de Tarta

Tegral Muffin Vegano	500 g
Mimetic 32	200 g
Harina	250 g
Huevos	150 g

Relleno

Crema Pastelera Cremyvit sin azúcar	100 g
Agua	250 cc
DolceFruta Frambuesa	100 g
Frambuesas congeladas	50 g

Stroisser

Tegral Muffin Vegano	100 g
Harina	100 g
Mimetic 32	100 g

PROCEDIMIENTO

Colocar en batidora con paleta los huevos, harina, **Mimetic 32** y **Tegral Muffin Vegano**.

Batir 1 minuto en velocidad baja y 3 minutos en velocidad media, hasta formar una masa.

Estirar la masa hasta obtener un grosor de 5 mm.

Cortar la masa y colocar dentro de un molde de kuchen de 22 cm de diámetro.

Dar pre-cocción por 12 minutos a 180°C aprox.

Colocar **Mimetic 32**, **Tegral Muffin Vegano** y la harina en batidora con paleta.

Batir hasta formar miga, sin que alcance la consistencia de masa.

Colocar agua en un bowl y adicionar **Crema Pastelera Cremyvit sin azúcar**.

Batir con batidora hasta que la mezcla quede homogénea.

Colocar la **Crema Pastelera** con una manga y boquilla lisa dentro de la base de tarta pre-cocida.

Colocar con manga y boquilla lisa **DolceFruta Frambuesa** más frambuesas congeladas.

Cubrir con Stroisser.

Hornear a 180°C por 25 minutos aprox.

Opcionalmente decorar con azúcar flor.

Muffin



Clásico



Creativo



Saludable



Sustentable

Muffins

Clásicos



Cada creación de pastelería tiene una historia que contar

La historia del clásico Muffin

La tradición de los **Muffins** se remonta a **Gales**, a principios del siglo XI, pero la preparación sólo comenzó a generalizarse durante la época victoriana, en donde originalmente era un manjar para los pobres, elaborado con sobras de pan duro, masa para galletas y papas hervidas. Poco a poco, el muffin se puso de moda, especialmente para acompañar el té de la tarde. Las fábricas se comenzaron a multiplicar en el país y se vendía incluso en las calles de Londres.

Probablemente en la segunda mitad del siglo XIX los muffins llegaron a Norteamérica. La gran diferencia con los ingleses es que utiliza polvo de hornear en lugar de levadura de panadería y se come caliente o tibio.

En la década del '50 se convirtieron en objeto del marketing industrial para promover la venta de surtidos en paquetes. La moda del muffin al estilo americano pronto llegaría a Australia y Nueva Zelanda, lo que favorecería su expansión y multiplicación en cuanto a variedades.

INGREDIENTES

Muffins Clásicos

Tegral Satin Creme Cake	1 kg
Agua	300 cc
Huevos	350 g
Aceite	225 g

PROCEDIMIENTO

Disponer de bowl, paleta, cápsulas y mangas para dosificar.

Pesar los ingredientes líquidos dentro del bowl, y sobre estos, los secos.

Mezclar 1 minuto en velocidad baja y 4 minutos en alta.

Dosificar 120 gramos dentro de cada molde tipo tulipa.

Hornear a 180°C por 35 minutos aprox.

Enfriar.

TIP

Pre-calentar el horno a 200°C, humedecer la superficie.

Muffins

Creativos



Cada creación de pastelería tiene una historia que contar

INGREDIENTES

Mini Muffins Creativos

Queque Americano X-Press	1 kg
Agua	470 cc
Smoobees	150 g
Merengue (decoración)	200 g

PROCEDIMIENTO

Disponer de bowl, paleta, cápsulas y mangas para dosificar.

Pesar los ingredientes líquidos dentro del bowl, y sobre estos, los secos.

Mezclar 1 minuto en velocidad baja y 4 minutos en alta.

Agregar los **Smoobees** y mezclar lento por 1 minuto.

Dosificar 60 gramos dentro de cada molde tipo cápsula.

Hornear a 180°C por 25 minutos aprox.

Enfriar y decorar.

Muffins

Saludables



Cada creación de pastelería tiene una historia que contar

INGREDIENTES

Muffins Saludables

Tegral Queque Vainilla sin azúcar	1 kg
Aceite	250 cc
Agua	200 cc
Huevos	350 cc
Relleno	
Fruitfil Arándano	270 g

PROCEDIMIENTO

Disponer de bowl, paleta, tulipas y mangas para dosificar.

Pesar los ingredientes líquidos dentro del bowl, y sobre estos, los secos.
Reservar aparte el **Fruitfil Arándano**.

Mezclar 1 minuto en velocidad baja y 4 minutos en alta.

Dosificar 100 gramos dentro de cada molde tipo tulipa.

Rellenar el centro de cada producto con el **Fruitfil Arándano** reservado.

Hornear a 180°C por 35 minutos aprox.

Enfriar y decorar.

TIP

Agregar vapor o humedecer la superficie antes de comenzar el horneado.

Muffins

Sustentables



Cada creación de pastelería tiene una historia que contar

INGREDIENTES

Muffins Sustentables

Tegral Muffin Vegano	1 kg
Aceite	220 cc
Agua	400 cc
Chips Belcolade	160 g

Decoración

Belcolade Amargo 55% CT	200 g
--------------------------------	-------

PROCEDIMIENTO

Disponer de bowl, paleta, tulipas y mangas para dosificar.

Pesar los ingredientes líquidos dentro del bowl, y sobre estos, los secos.

Mezclar 1 minuto en velocidad baja y 3 minutos en velocidad media.

Dosificar 120 gramos dentro de cada molde tipo tulipa.

Hornear a 180°C por 35 minutos aprox.

Enfriar.

Fundir el chocolate Belcolade Amargo 55% CT a 45°C.

Disponer 150 g en mesón de mármol y bajar la temperatura a 28°C.

Agregar los 50 g reservados y mezclar enérgicamente para obtener una temperatura de trabajo de 31°C a 32°C.

Disponer puntos de chocolate en un plástico y sobre este aplicar el timbre de Cacao-Trace previamente refrigerado. Esperar que estabilicen.

Aplicar un punto de chocolate sobre el muffin y sobre este el logo Cacao-Trace.