



Magia

que se comparte



TRENZA DE QUESO AZUL & NUECES



INGREDIENTES

MASA

Tegral Panettone	1000 g
Mantequilla	150 g
Agua	340 g
Huevos	120 g
Levadura Okedo	70 g
Queso azul	300g
Nueces	100 g

DECORACIÓN

Sunset Glaze	80 g
Queso azul	480 g
Passionata	80 g
Nueces	100 g



PREPARACIÓN

TRENZA DE QUESO AZUL & NUECES

- Colocar en la amasadora los huevos, el agua, **Tegral Panettone** y **Levadura Okedo**.
- Amasar aprox. 5 minutos a velocidad lenta y 3 minutos en rápida.
- Agregar la manteca y seguir amasando aprox. 3 minutos más en velocidad rápida, hasta lograr una correcta red de gluten.
- Incorporar el queso azul y las nueces trozadas, integrarlas con amasado lento.
- Dejar descansar 10 minutos en torno, cubierta con plástico.
- Cortar porciones de 100 g.
- Estirar y formar tiras de 25 cm de largo.
- Armar grupos de cinco tiras y trenzar.
- Fermentar hasta que duplique su volumen.
- Rociar las piezas con **Sunset Glaze**.
- Hornear a +/- 170 °C durante 30 minutos aprox.
- Una vez frías, decorar con crema de queso azul y nueces.

DECORACIÓN

- Para la crema de queso azul, batir el queso azul con la crema Passionata hasta que quede untuosa.
- Colocar en manga y reservar en frío hasta el momento de usar.



PANETTONE CLÁSICO



INGREDIENTES

Esponja

Tegral Panettone	800 g
Agua	480 g
Levadura fresca	20 g

Masa Final

Tegral Panettone	1200 g
Agua	300 g
Levadura fresca	50 g
Yemas	200 g
Mimetic 32	280 g
Pasas	400 g
Frutas confitadas	400 g



PREPARACIÓN

Esponja

- Mezclar todos los ingredientes en velocidad baja, hasta obtener una masa homogénea, sin desarrollar gluten.
- Temperatura de masa: 20°C.
- Fermentar la esponja en cámara a 30-32°C y 80% H.R. por 90 minutos. Debe triplicar su volumen como máximo.

Masa Final

- Incorporar la esponja, **Tegral Panettone**, levadura y agua, y mezclar en velocidad baja por 5 minutos.
- Agregar las yemas y seguir mezclando en velocidad baja por 8 minutos.
- Comenzar a agregar **Mimetic 32**, previamente ablandada, poco a poco, hasta incorporar completamente.
- Mezclar hasta obtener una masa suave, extensible y bien desarrollada.
- Finalmente, agregar las pasas y frutas confitadas, incorporando en velocidad baja.
- Temperatura de masa: 24-26°C.
- Reposo en bloque: en cámara a 30°C y 75% H.R. por 60 minutos. Debe duplicar su volumen como máximo.
- Dividir y ovillar: 600 g. Colocar en pirotines.
- Fermentación final: 2-2,5 horas a 30°C y 75% H.R.
- **Decoración antes de hornear:** cortar la superficie en cruz y poner en el centro un trocito de mantequilla.
- Hornear a 165°C por 35 minutos.
- Enfriar hasta 30°C y empacar.



TRES LECHES SALUDABLE



INGREDIENTES

BIZCOCHUELO

Tegral Bizcochuelo Tres Leches	500 g
Huevos enteros	250 g
Agua	150 g

REMOJO

Remojo Dulcerio Tres Leches	500 g
Leche	500 g

RELLENO & DECORACIÓN

Crema para batir Festipak	500 g
---------------------------	-------

RELLENO

Relleno Frambuesa sin azúcar	500 g
------------------------------	-------



PREPARACIÓN

BIZCOCHUELO

- Agregar el **Tegral Bizcochuelo Tres Leches**, agua y huevos en un bowl y batir con paleta por 7 minutos a velocidad media.
- En dos marcos de 30 x 40 cm, colocar papel aluminio en el fondo y repartir la mezcla de la masa y extender 300 g de masa en cada uno.
- Hornear a 180°C por 30 minutos.

REMOJO

- Mezclar la leche y el **Dulcerio**. Tomar una capa del pastel Tres Leches ya horneado y remojar con la mitad de la mezcla preparada. Repetir para la segunda capa.
- Dejar reposar en el refrigerador durante 4 horas antes de decorarlo o congelarlo.

RELLENO

- Batir **Festipak** hasta obtener una textura firme y colocarla como relleno y encima del pastel Tres Leches.
- Extender el **Relleno Frambuesa sin azúcar** sobre la capa inferior remojada de pastel Tres Leches.

MONTAJE

- Remojar la base del pastel Tres Leches, extendiendo el **Relleno Frambuesa sin azúcar** y una capa fina de **Festipak**. Cubrir con otra capa de pastel Tres Leches remojado. Extender una capa fina de **Festipak** y cortar en porciones triangulares.
- Con una boquilla, aplique la crema batida en forma de "S" y agregue puntos de **Relleno Frambuesa sin azúcar** para decorar su pastel como un árbol de Navidad.



TRONCO NAVIDEÑO



INGREDIENTES

TRONCO NAVIDEÑO

Biscocho Plus Choco. 500 g

Huevos 400 g

REMOJO

Remojo de torta 200 g

RELLENO & DECORACIÓN

Ganache Puratos 1000 g



PREPARACIÓN

TRONCO NAVIDEÑO

- En un bowl, incorporar **Biscocho Plus Chocolate** y huevos.
- Mezclar en velocidad media durante 5 minutos hasta conseguir una mezcla homogénea.
- Vaciar en una bandeja plana con papel y llevar al horno por 15 minutos a 165 °C.
- Una vez que el producto salga del horno se debe dejar enfriar hasta que se encuentre tibio para enrollar. Idealmente espolvorear azúcar flor o colocar papel mantequilla antes de enrollar.

RELLENO & DECORACIÓN

- Una vez frío desenrollar. Con una brocha, agregar una capa de remojo de tortas en la superficie del producto.
- Dejar la ganache a temperatura ambiente y batir con paleta a velocidad media hasta que alcance una consistencia suave y cremosa.
- Espatular la ganache sobre la superficie de la plancha de biscocho y enrollar.
- Cubrir toda la superficie con ganache y espolvorear azúcar flor a modo de decoración.



PANETTONE PISTACHO



INGREDIENTES

Esponja

Tegral Panettone	800 g
Agua	480 g
Levadura fresca	20 g

Refuerzo

Tegral Panettone	1200 g
Agua	400 g
Levadura fresca	50 g
Yemas	200 g
Mantequilla sin sal	280 g
Praliné Pistacho Patisfrance	200 g
Pistachos en almíbar	500 g



PREPARACIÓN

Esponja

- Mezclar todos los ingredientes en velocidad baja, hasta obtener una masa homogénea, sin desarrollar gluten.
- Temperatura de masa: 20°C.
- Fermentar la esponja en cámara a 30-32°C y 80% H.R. por 90 minutos. Debe triplicar su volumen como máximo.

Refuerzo

- Agregar a la amasadora las yemas y la esponja previamente fermentada.
- Amasar durante 3 minutos en velocidad lenta.
- Incorporar a la amasadora **Tegral Panettone**, la levadura y el 80% del agua.
- Amasar durante 9 minutos en velocidad lenta.
- Mientras, mezclar el **Praliné Pistacho Patisfrance** con la mantequilla sin sal.
- Agregar la mezcla de praliné y mantequilla a temperatura ambiente durante el amasado en velocidad lenta, poco a poco. El amasado debe durar de 12 a 15 minutos.
- Agregar poco a poco el resto del agua.
- Una vez que la masa esté desarrollada, agregar los pistachos en almíbar realizados anteriormente y amasar durante 1 minuto en velocidad lenta para incorporar de manera homogénea.

Fermentación en bloque

- Retirar la masa de la amasadora y formar un bloque dando pliegues.
- Fermentar a temperatura ambiente durante 1 hora.



QUEQUE DE NAVIDAD CLÁSICO



INGREDIENTES

QUEQUE DE PASCUA

Pmezcla Tegral Queque Pascua o Pmezcla 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 **Pmezcla 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 pirofin/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 empaclar.



CANNELÉ NAVIDEÑO



INGREDIENTES

CANNELÉ NAVIDEÑO

Tegral Cannelé	450 g
Agua caliente (80 °C)	500 g
Mantequilla	50 g
Ron (opcional)	50 g

DECORACIÓN

Decorcrem Blanco	c/n*
Manteca de cacao	c/n*

*Cantidad necesaria



PREPARACIÓN

CANNELÉ NAVIDEÑO

- Colocar en un bowl agua caliente a 80 °C, mantequilla, ron y **Tegral Cannelé**.
- Batir con lira durante 10 minutos en velocidad media y asegurar que la mezcla quede homogénea.
- Cubrir con film plástico la mezcla resultante y llevar a refrigerar a 5 °C; cuando el batido llegue a 10 °C, dosificar en los moldes.
- Colocar los moldes en bandeja con papel o silicona y llevar al horno

Cocción con molde de silicona

- Llenar $\frac{3}{4}$ partes del molde con la mezcla.
- Hornear a 200 °C por alrededor de 55 a 65 minutos en horno rotatorio.
- Hornear a 220 °C por alrededor de 70 a 80 minutos en horno de piso.
- Desmoldar en caliente sobre el papel o silicona y llevar al horno 5 a 6 minutos para lograr una corteza crocante y color dorado característico.
- Enfriar.
- Una vez frío, congelar.

Cocción con molde de cobre

- Cubrir con desmoldante el molde y llenar $\frac{3}{4}$ partes del molde con la mezcla.
- Hornear a 200°C por alrededor de 55 a 65 minutos dependiendo del gramaje del cannelé.
- Desmoldar en caliente sobre el papel o silicona.
- Enfriar.
- Una vez frío, congelar.

MONTAJE & DECORACIÓN

- Fundir **Decorcrem Blanco** hasta alcanzar 35 °C y bañar cada cannelé.
- Volver a dar un golpe de frío.
- Luego agregar manteca de cacao fundida y con un aerógrafo pintar cada cannelé.
- Terminar de decorar a elección



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