



HECHO
CON
AMOR
para mamá



Recetario



En **Puratos**, entendemos que el **DÍA DE LA MADRE** es una ocasión especial para demostrar afecto y gratitud.

Por eso, hemos creado una propuesta única y personalizable que va a permitirte ofrecerle a tus clientes una **experiencia de compra inigualable**.

Es la ocasión perfecta para ofrecerle a tus clientes diversas opciones para que puedan regalonear a sus madres.

¡Te invitamos a explorar las posibilidades y a crear con nosotros un homenaje perfecto para todas las madres en su día especial y así **vender más!**

HECHO
CON **AMOR**
para mamá

PRESENTACIÓN
ATRACTIVA

IDEAL PARA
**UN REGALO
PERSONALIZADO**



**RECETAS FÁCILES
DE APLICAR**

**VARIEDAD PARA
TODAS LAS MAMÁS**

**OPCIONES
ADAPTABLES AL
PRESUPUESTO**

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 PASTERÍA CONSERVANDO SU HERENCIA Y GRAN SABOR.

CLÁSICO

"La mejor"
Clásica



SUSTENTABLE

Ingredientes
sostenibles
Plant-Based
Cacao-Trace



SALUD & BIENESTAR

Más fruta
Reducido en azúcar
Etiqueta limpia



CREATIVO

Sabor
Textura
Atractivo visual



Tus Aliados para crear

Premezclas



TEGRAL BIZCOCHUELO PLUS VAINILLA

Saco 20 kg



TEGRAL BROWNIE VEGGIE

Bolsa 5 kg



TEGRAL BIZCOCHO SIN AZÚCAR

Saco 10 kg



TEGRAL SATIN CREME CAKE

Saco 10 kg



TEGRAL ALLEGRO

Saco 20 kg
Caja 12 x 1 kg



TEGRAL TRES LECHE

Saco 20 kg



TEGRAL CANNELÉ

Saco 10 kg



MERENGUE EN POLVO

Caja 10 x 500 g



CREMYVIT

Saco 10 kg
Caja 12 x 400 g

Rellenos



TOPFIL MANZANA CANELA

Balde 4 kg



TOPFIL DURAZNO

Balde 4 kg



CREMFIL MANJAR

Balde 4.5 kg



COLDFIL PIE DE LIMÓN

Balde 4.5 kg



DOLCEFRUTA GUINDA

Balde 4.5 kg



TOPPING MARACUYÁ SA

Balde 4 kg



PRALINÉ ALMENDA AVELLANA PF

Balde 5 kg

Chocolatería



BELC. SELECCIÓN AMARGO 55% CT

Caja 8 x 1 kg



BELC. SELECCIÓN BLANCO 35% CT

Caja 8 x 1 kg



CARAT DECORCREM BLANCO

Balde 4 kg



CARAT NUXEL

Balde 5 kg



CARAT COVER BLANCO

Caja 10 x 1 kg



CARAT COVER LECHE

Caja 10 x 1 kg



CARAT COVERLUX MOLDEO

Caja 10 x 1 kg

Brillos



HARMONY FRÍO

Balde 4,5 kg

Panadería



HARMONY COLD

Caja 5 x 2 kg

UTH



AMBIANTE

Caja 12 x 1 kg



DULCERÍO

Caja 12 x 1 kg



Próximamente

AMBIANTE CHOCOLATE

Caja 12 x 1 kg



PASSIONATA

Caja 12 x 1 kg



FESTIPAK

Caja 12 x 1 kg

TORTA Tres Leches



VERSIÓN
CLÁSICA

INGREDIENTES

Bizcocho Tres Leches

Tegral Tres Leches	500 g
Huevos	250 g
Agua	100 g
Aceite	50 g

Remojo

Dulcerío	1000 g
----------	--------

Crema

Crema Ambiente	1000 g
----------------	--------

PROCEDIMIENTO

Bizcocho Tres Leches

- En el bowl de la batidora agregar los huevos, agua y **Tegral Tres Leches**.
- Batir con globo durante 7 minutos a velocidad media.
- Agregar el aceite de a poco y terminar de batir a velocidad lenta.
- Disponer la mezcla en un molde completo de marco 30 x 40 cm.
- Hornear a 180°C por 25 minutos aprox.
- Retirar el bizcocho del horno y remojar gradualmente con **Dulcerío**.
- Dejar reposar en refrigerador por 4 horas antes de congelar o decorar con crema.

Decoración

- Batir la crema **Ambiente** con globo a velocidad media, hasta obtener una textura lisa y firme.

Montaje

- Cuando el bizcocho esté frío, manguear o esparcir la crema sobre el pastel tres leches.
- Cortar en cuadrículas de 5 x 5 cm y decorar en la parte superior a gusto.



TIPS & TRUCOS

Te recomendamos calentar Dulcerío a 40°C para facilitar su absorción.



TORTA Durazno Manjar



VERSIÓN
CREATIVA

INGREDIENTES

Bizcocho Vainilla

Tegral Bizcocho Vainilla Plus	500 g
Huevos	350 g
Agua	50 g

Mousse de Vainilla

Cremyvit	200 g
Agua	500 g
Crema Passionata	300 g
Gelatina en polvo sin sabor	5 g

Cremoso de Praliné y Manjar

Crema Passionata caliente	45 g
Gelatina en polvo sin sabor	3 g
Cremfil Manjar	90 g
Praliné Almendra Avellana Patisfrance	90 g
Crema Passionata fría	175 g

Gel de Durazno

Topfil Durazno	300 g
Gelatina en polvo sin sabor	2 g
Agua	100 g

PROCEDIMIENTO

Bizcocho Vainilla

- En el bowl de una batidora agregar los huevos, agua y **Tegral Bizcocho Vainilla Plus**.
- Batir con globo durante 10 minutos a velocidad alta, hasta cuadruplicar el volumen.
- Espatular de 2 mm de grosor, en una plancha sobre Silpat.
- Hornear a 240°C por 4 minutos aprox.
- Reservar y cortar según molde de esfera de 2 cm de diámetro.

Mousse de Vainilla

- Hidratar la gelatina.
- Mezclar **Cremyvit** con el agua y batir por 5 minutos.
- Dejar estabilizar por 10 minutos.
- Entibiar la crema en el microondas y agregar la gelatina hidratada y fundida.
- Semi-batir la crema **Passionata**.
- Mezclar ambas cremas y disponer en una manga pastelera.

Cremoso de Praliné y Manjar

- Hidratar la gelatina y fundir en crema caliente.
- Agregar al **Praliné Almendra Avellana Patisfrance**, **Cremfil Manjar** y agregar el resto de la crema fría.
- Mezclar bien y disponer en moldes de esfera de 2 cm de diámetro.

Gel de Durazno

- Hidratar la gelatina.
- Mezclar el agua con **Topfil Durazno** y calentar en microondas.
- Fundir la gelatina y mezclar ambos.
- Disponer en moldes redondos, sobre el cremoso de praliné y manjar ya congelado.
- Llevar a congelación.

Montaje

- Disponer moldes de silicona con forma de durazno.
- Con una espátula pequeña, cubrir la base y los lados del molde con la mousse de vainilla, asegurando que la cubierta del postre quede completamente lisa.
- Disponer el insert de praliné y durazno, agregándolo en el medio del molde y terminar de cubrir con la mousse.
- Disponer una base de bizcocho del diámetro del molde, y llevar a congelación por 12 horas.
- Una vez completado el tiempo, desmoldar.
- En un bowl apto para microondas fundir 200 g de manteca de cacao a 30°C.
- Separar en 2 bowls con 100 g de manteca de cacao fundida en cada uno y teñir con colorante liposoluble rojo y amarillo respectivamente.
- Disponer la manteca de cacao amarilla en pistola de aerografía y pulverizar el postre congelado hasta dejar cubierto.
- Agregar la manteca roja a la pistola de aerografía y pulverizar sobre el postre, hasta lograr los matices de un durazno.



TIPS & TRUCOS

Al preparar la mousse de vainilla y lograr mantener el volumen de la crema **Passionata**, incorpórala en tres tiempos.

TORTA Trufa



VERSIÓN
SUSTENTABLE

INGREDIENTES

Brownie Veggie

Tegral Brownie Veggie	1000 g
Agua	350 g
Aceite vegetal	150 g

Ganache de Chocolate Plant Based

PRÓXIMAMENTE Ambiente Chocolate	660 g
Glucosa	240 g
Belcolade Selección Amargo 55% CT	990 g

Crema de Chocolate

PRÓXIMAMENTE Ambiente Chocolate	500 g
---------------------------------	-------

PROCEDIMIENTO

Brownie Veggie

- En un bowl con paleta, disponer agua, aceite vegetal y **Tegral Brownie Veggie**.
- Mezclar por 1 minuto en velocidad lenta y luego 2 minutos en velocidad media.
- Dividir la mezcla en dos moldes rectangulares desmontables de aluminio de 20 x 30 cm previamente impermeabilizados con agente desmoldante **Puralix** y hornear a 200°C por 20 min.

Ganache de Chocolate Plant Based

- Calentar **Ambiente Chocolate** y la glucosa hasta los 80°C y volcar sobre el chocolate **Belcolade Selección Amargo 55% CT**.
- Con un mixer de inmersión, incorporar todo hasta lograr una mezcla homogénea.

Crema de Chocolate

- En un bowl con globo, batir **Ambiente Chocolate** hasta lograr una textura suave.

Montaje

- Cortar 4 discos de Brownie Veggie de 20 cm de diámetro y colocar 120 gr de la Ganache de Chocolate entre capa y capa.
- Finalizar cubriendo y decorando la superficie de la torta con **Ambiente Chocolate**, Ganache y decorando con **Belcolade Selección Amargo 55% CT**.



♥ TIPS & TRUCOS

Para un mejor montaje y presentación de la preparación, utiliza un molde del tamaño que quieres servir.



TORTA Selva Negra



VERSIÓN
SALUDABLE

INGREDIENTES

Bizcocho Vainilla sin azúcar

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

Relleno Selva negra

Crema Festipak	500 g
Queso mascarpone	250 g
Dolcefruta Guinda	100 g
Licor de Guinda	c/n*

*Cantidad necesaria

Montaje & Decoración

Belcolade Selección Amargo 55% sin azúcar	150 g
Dolcefruta Guinda	50 g

PROCEDIMIENTO

Bizcocho Vainilla sin azúcar

- En un bowl incorporar huevos, agua, **Cacao Amargo Belcolade** y **Tegral Bizcocho 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.

Relleno Selva Negra

- Mezclar la crema **Festipak** semi-batida con el queso mascarpone hasta obtener una textura homogénea.

Montaje & Decoración

- 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 55% sin azúcar**.



♥ TIPS & TRUCOS

Para ayudar a la incorporación del cacao, mézclalo con la premezcla sin azúcar previamente, antes de agregar los líquidos.



Cannelé



INGREDIENTES

Tegral Cannelé

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

PROCEDIMIENTO

Tegral Cannelé

- En un bowl colocar 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.

Cocción con molde de cobre o estaño

- 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.



♥ TIPS & TRUCOS

Para una mejor dosificación, utiliza un jarro medidor ya que la mezcla es fluida.



TORTA Durazno Manjar

CLÁSICA



INGREDIENTES

Bizcocho Vainilla

Tegral Bizcocho Vainilla Plus	500 g
Huevos	350 g
Agua	100 g

Rellenos

Manjar	200 g
Topfil Durazno	300 g
Remojo para tortas	200 g

Cubierta

Crema Chantypak	400 g
-----------------	-------

PROCEDIMIENTO

Bizcocho Vainilla

- En el bowl de una batidora agregar los huevos, agua y **Tegral Bizcocho Vainilla Plus**.
- Batir con globo durante 10 minutos a velocidad alta, hasta cuadruplicar el volumen.
- Vaciar a un molde redondo y hornear a a 170°C durante 25 a 35 minutos aprox.
- Desmoldar y enfriar volteado.
- Una vez frío, cortar y obtener 3 piezas.

Montaje y decoración

- En un molde redondo de 18 cm de diámetro, disponer una pieza de bizcocho en la base, remojar y agregar manjar.
- Agregar una capa de crema **Chantypak** batida.
- Cubrir con otra pieza de bizcocho, remojar y agregar **Topfil Durazno**.
- Cubrir con chantilly y tapar con la última pieza de bizcocho.
- Remojar y llevar a congelación.
- Para terminar, desmoldar la torta y cubrir con crema chantilly.
- Decorar a gusto.



♥ TIPS & TRUCOS

Para mejorar la decoración y hacerla más llamativa para tus clientes, mezcla el **Topfil Durazno** con el **Brillo Harmony**.



Cheesecake de Maracuyá



INGREDIENTES

Bizcocho Vainilla

Tegral Satin Creme Cake	500 g
Huevos	175 g
Agua	125 g
Aceite	100 g

Mousse de Maracuyá

Gelatina sin sabor	16 g
Leche entera	100 g
Colorante amarillo (opcional)	5 g
Topping Maracuyá	300 g
Merengue en polvo	200 g
Crema Ambiente	600 g

Decoración

Crema Ambiente	500 g
Harmony Frío	250 g
Topping Maracuyá	100 g
Carat Coverlux Blanco	100 g

PROCEDIMIENTO

Bizcocho Vainilla

- En el bowl de una batidora colocar **Tegral Satin Creme Cake**, huevos, agua y aceite.
- Batir con paleta durante 3 minutos en velocidad media, hasta integrar por completo.
- Verter el batido en moldes circulares y realizar bizcochos de 0,5 cm de altura.
- Hornear a 170°C por aprox. 10 minutos.
- Reservar a temperatura ambiente.

Mousse de Maracuyá

- En un bowl calentar la leche y agregar la gelatina sin sabor.
- Mezclar con batidor de mano hasta integrar por completo.
- Luego añadir el colorante amarillo, **Topping Maracuyá** y el **Merengue en polvo** previamente elaborado.
- Finalmente agregar la crema **Ambiente** a medio batir y mezclar en forma envolvente hasta obtener la mousse de maracuyá.
- Reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Decoración

- Batir la crema **Ambiente** hasta obtener untuosidad y consistencia firme.
- Posteriormente colocar dentro de una manga con boquilla plana y reservar en cámara de frío.
- Mezclar el brillo **Harmony Frío** con el **Topping Maracuyá** hasta obtener el color deseado.
- Posteriormente reservar hasta utilizar.

Montaje

- Disponer de aros individuales para semi-fríos y en la base ubicar los bizcochos de vainilla para luego aplicar la primera capa de mousse de maracuyá.
- Posteriormente encimar los bizcochos restantes y aplicar la segunda capa de mousse de maracuyá.
- Colocar en el freezer por 4 horas o dejar para desmoldar al día siguiente.
- Mediante una manga con boquilla plana decorar con crema **Ambiente** la superficie de cada postre individual.
- Posteriormente aplicar el brillo **Harmony Frío** con **Topping Maracuyá** en el centro de cada semi-frío y llevar a cámara de frío por 30 minutos.
- Finalizar con pequeñas flores elaboradas con **Carat Coverlux Blanco**.



TIPS & TRUCOS

Al combinar la mousse de maracuyá con el bizcocho de vainilla, se obtiene un excelente maridaje de sabores y texturas. Postres individuales totalmente innovadores y artesanales.

Bombones Praliné



INGREDIENTES

Decoración Cápsula de Chocolate

Belcolade Selección Blanco 30% CT	200 g
Colorante rojo liposoluble	2 g

Cápsula de Chocolate

Belcolade Selección Blanco 30% CT	1000 g
Colorante rosa liposoluble	5 g

Relleno

Belcolade Selección Leche 35% CT	180 g
Patisfrance Praliné Almendra Avellana 50%	500 g

PROCEDIMIENTO

Decoración Cápsula de Chocolate

- Fundir **Belcolade Selección Blanco 30% CT** a una temperatura de 40°C.
- Agregar el colorante rojo liposoluble y procesar con mixer.
- Posteriormente templar el chocolate coloreado hasta obtener una temperatura final entre 28°C y 29°C.
- Disponer de moldes para bombones y con la ayuda de un pincel aplicar el chocolate coloreado en el interior de cada cápsula.

Cápsula de Chocolate

- Fundir **Belcolade Selección Blanco 30% CT** a una temperatura de 40°C.
- Agregar el colorante rosa liposoluble y procesar con mixer.
- Posteriormente templar el chocolate coloreado hasta obtener una temperatura final entre 28°C y 29°C.
- Disponer de los moldes para bombones decorados anteriormente, y por medio de una manga aplicar el chocolate coloreado con color rosa.
- Retirar el excedente de chocolate y reservar a temperatura ambiente hasta que solidifique por completo.

Relleno

- Fundir **Belcolade Selección Leche 35% CT** a una temperatura de 29°C.
- Agregar **Patisfrance Praliné Almendra Avellana 50%** y mezclar con una espátula.

Montaje

- Disponer de las cápsulas de chocolate elaboradas previamente.
- Con una manga aplicar el relleno en el interior de cada cápsula.
- Con el chocolate restante en color rosa, cubrir y sellar la base de cada bombón.
- Colocar en cámara de frío a 10°C de 10 a 15 minutos.
- Finalmente desmoldar y presentar los bombones.

Great Taste Doing Good

Esta receta está elaborada con nuestro chocolate real Belga que forma parte del programa sustentable **Cacao Trace**. Realizando esta receta, estás cambiando la vida de los agricultores y sus familias.

Pie de Limón



INGREDIENTES

Base

Tegral Allegro	1000 g
Harina	500 g
Mimetic 32	400 g
Huevos	150 g

Crema de Limón

Coldfil Pie de Limón	800 g
----------------------	-------

Merengue / Decoración

Merengue en polvo	500 g
Agua	200 g

PROCEDIMIENTO

Base

- 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.
- Estirar la masa hasta un espesor de 5 mm y fonzar moldes de 10 cm de diámetro.
- Sobre la masa disponer papel metálico y dar peso por medio de un pequeño porcentaje de harina.
- Hornear a 180°C por aprox. 12 minutos.
- Enfriar y desmoldar.

Crema de Limón

- Disponer de una manga con boquilla circular y colocar el relleno **Coldfil Pie de Limón**.
- Reservar hasta utilizar.

Merengue / Decoración

- Agregar agua caliente a un bowl.
- Incorporar el **Merengue en polvo**.
- Batir con globo en velocidad alta por 10 minutos.
- Disponer de tres mangas con diferentes boquillas y aplicar el merengue.
- Reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Montaje

- Disponer de las bases de tarta ya cocidas.
- Mediante una manga aplicar el relleno **Coldfil Pie de Limón** dentro de las bases de cada tarta.
- Disponer de las mangas con las boquillas de diferentes formatos y aplicar el merengue en la superficie de cada tarta, sobre la crema de limón hasta cubrirlas por completo.
- Mediante un soplete quemar suavemente la superficie del merengue.

♥ TIPS & TRUCOS

Es conveniente colocar un pionono de vainilla entre la crema de limón y el merengue, de esta manera se le brinda mejor estabilidad al merengue y las tartas tendrán mayor duración.

Al combinar la crema de limón con la masa sablée y el merengue, se obtiene una excelente combinación de sabores y texturas. Tartas individuales totalmente innovadoras y artesanales.



Mini Tartas de Manzana



INGREDIENTES

Base

Tegral Allegro	1000 g
Harina	500 g
Mimetic 32	400 g
Huevos	150 g

1º Relleno

Tegral Satin Creme Cake	500 g
Huevos	175 g
Agua	125 g
Aceite	100 g

2º Relleno (Manzanas)

Topfil Manzana Canela	2000 g
------------------------------	---------------

Arenado / Crumble

Tegral Satin Creme Cake	200 g
Azúcar	200 g
Harina	200 g
Mantequilla fundida	300 g

Garrapiñada de Nuez

Nueces	200 g
Azúcar	50 g
Claros de huevo	40 g

PROCEDIMIENTO

Base

- 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.
- Estirar la masa hasta un espesor de 5 mm y fonzar moldes de 10 cm de diámetro.
- Reservar en cámara de frío.

1º Relleno

- En el bowl de una batidora colocar los ingredientes líquidos: huevos, agua y aceite.
- Posteriormente añadir **Tegral Satin Creme Cake** y mediante una paleta mezclar hasta obtener un batido homogéneo.
- Colocar en una manga y reservar hasta utilizar.

Relleno de Manzanas

- Dentro de una manga colocar el relleno frutal **Topfil Manzana Canela** y reservar hasta utilizar.

Arenado / Crumble

- Mezclar todos los ingredientes secos.
- Posteriormente agregar la mantequilla líquida y mezclar hasta obtener el crumble.
- Reservar en cámara de frío hasta utilizar.

Garrapiñada de Nuez

- Mezclar todos los ingredientes y verter sobre una placa con un silpat.
- Posteriormente hornear a 160°C por aprox. 10 minutos.
- Post cocción trozar y reservar hasta utilizar.

Montaje

- Disponer de las bases ya fonzadas con la masa sablée y aplicar el preparado de budín con **Tegral Satin Creme Cake**.
- Posteriormente añadir el segundo relleno frutal **Topfil Manzana Canela** y finalmente cubrir con el crumble.
- Reservar a temperatura ambiente y decorar la superficie de cada tarta con manzanas deshidratadas, azúcar flor, nueces garrapiñadas y con finas decoraciones elaboradas con **Carat Coverlux Blanco**.



♥ TIPS & TRUCOS

Al combinar el relleno frutal **Topfil Manzana** con el budín de vainilla proporcionaremos humedad, esponjosidad, sabor y color en el centro de la especialidad. Por lo tanto, obtendremos mini tartas de manzanas no vedosas y netamente artesanales.

Cookies decoradas



INGREDIENTES

Masa

Tegral Satin Creme Cake (Vainilla o Chocolate)	1000 g
Huevos	120 g
Margarina	200 g
Carat Coverlux Moldeo Semi-amargo	150 g

Decoración

Carat Nuxel	c/n*
Carat Decorcrem Blanco	c/n*

*Cantidad necesaria

Virutas de Chocolate

Coverlux Leche	200 g
-----------------------	--------------

PROCEDIMIENTO

Masa

- En el bowl de una batidora y mediante la paleta mezclar los huevos, margarina y la pre-mezcla **Tegral Satin Creme Cake** (vainilla o chocolate) hasta lograr una masa homogénea.
- Posteriormente agregar el baño de repostería **Carat Coverlux Moldeo Semi-amargo** trozado y mezclar nuevamente, hasta lograr una masa suave y homogénea.
- Estirar la masa hasta formar cilindros de 30 cm de largo por 5 cm de grosor.
- Reservar en cámara de frío por un lapso de 30 minutos.
- Luego cortar piezas de 90 g y formar bolitas.
- Disponer en láminas de silcona, acomodar las bolitas y aplastar manualmente en forma circular, para lograr de este modo una apariencia rústica.
- Finalmente, hornear a 170°C aprox. por 12 minutos (post cocción quedará una cookie de 8 a 10 cm de diámetro).

Virutas de Chocolate

- Fundir **Carat Coverlux Leche** a 45°C.
- Volcar la totalidad del chocolate sobre una mesada de mármol.
- Mediante una espátula, alisar formando una fina lámina.
- Comprobar que el chocolate comience a solidificar y luego realizar una serie de cortes transversales sobre la lámina de chocolate.
- Apoyar la espátula sobre el chocolate junto al borde de la lámina y deslizar la espátula de un lado al otro, ejerciendo presión hasta obtener numerosos pliegues circulares y obtener las virutas de chocolate.
- Reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Decoración

- Decorar a gusto con **Carat Nuxel** y **Carat Decorcrem Blanco**.
- Finalizar con las virutas de chocolate.



TIPS & TRUCOS

Al combinar el relleno de Carat Nuxel y Decorcrem Blanco junto con las virutas de chocolate y la masa crocante de las cookies, se obtiene una excelente combinación de sabores y texturas. Cookies totalmente innovadoras y artesanales.





Feliz Día



mamá