

Recetario
Navidad
2020





Índice

DULCE NAVIDAD	2
DULCERIO CANDY MINT	4
OREO HAPPY NEW YEAR	6
ILUSIÓN NAVIDEÑA	8
PAN DE AVELLANA Y ALMENDRA	10
PANETTONE SALADO	12
ROSA NAVIDEÑA	14
SABORES	16
TARTELETA SPECULOOS Y CROCANTE	18
TORTA DE LIMÓN	20
TRUFA BLANCA	22



Dulce Navidad

COMPOSICIÓN

Tegral Carrot cake

Ambiente/Splendid

Carat Alfajor

Puralix

PASTEL

Tegral Carrot Cake	500 g
Aceite	150 g
Agua	200 g
Frutas maceradas	400 g
Colorante Caramelo	10 g
Nueces picadas	55 g
Almendra fileteadas	55 g

MÉTODO

- Agregar aceite, caramelo y agua en el tazón de la batidora junto con la mezcla de Carrot cake.
- Batir durante 1 minuto en velocidad lenta y 4 minutos en velocidad media.
- Agregar la fruta, nueces y almendras hasta que estén bien incorporadas.
- Colocar en moldes previamente engrasados con Puralix.
- Hornear a 165 °C durante 40 minutos aproximadamente.

DECORACIÓN

Ambiente / Splendid	1L
Carat Alfajor	
Frutas Frescas	

PROCEDIMIENTO

- Batir el Ambiente o Splendid, cuando esté semimontado agregarlo al pastel y refrigerar.
- Derretir el Chocolate Carat, dejar enfriar y bañar el pastel.
- Decorar como en la fotografía.



Dulcerio

Candy Mint Cake

COMPOSICIÓN

Tegral Tres Leches Dulcerio Ambiente/Chantipack Carat Puralix

PASTEL 3 LECHE CANDY MINT

Tegral Tres leches	500 g
Huevos	450 g
Agua	125 g
Confitos de menta	250 g

MÉTODO

- Vierta los huevos, el agua y el Tegral Tres Leches en el tazón, y mezcle con el globo durante 8 minutos a alta velocidad.
- Por aparte, mezclar confite de menta en trozos con harina para espolvorear.
- Al final del tiempo batido, agregue trozos de menta dulce.
- Verter 350 g de la mezcla en moldes redondos previamente engrasado con Puralix.
- Hornear: 170 °C por 35 minutos aproximadamente.
- Enfriar

DECORACIÓN

**Ambiente/ChantyPak
Dulcerio**

- Remojar cada capa de pastel con suficiente cantidad de Dulcerio. Batir Ambiente / Chantipack hasta obtener una textura suave y fluida.

CONSEJO: caliente Dulcerio hasta 38 °C, para hacerlo más fluido.

- Agregue coloración roja a alguna parte de Ambiente (no mezcle mucho, solo efecto mármol) y vierta en una manga.
- Cubrir el pastel con Ambiente / Chantipack. Poner en una manga pastelera el color rojo del mármol Ambiente y hacer unas gotas en el pastel
- Vierte algunos bastones de menta dulce y algunos palitos de Carat.



Oreo

Happy New Year Cake

COMPOSICIÓN

Tegral Queque de Vainilla

Ambiente

Carat

Puralix

TEGRAL QUEQUE DE VAINILLA

Tegral Queque de Vainilla	1000 g
Huevos	600 g
Aceite	100 g
Oreo	250 g

MÉTODO

- Agregar el huevo y el agua en el tazón de la batidora junto al Tegral Queque de Vainilla.
- Batir durante 1 minuto en velocidad baja y 7 minutos en velocidad media alta.
- Remover la crema de las galletas, y partir en trocitos.
- Mezclar piezas de Oreo con harina.
- Al final del tiempo batido, agregue trozos de Oreo a la mezcla de pastel.
- Verter la mezcla en 3 moldes previamente engrasados con Puralix.
- Hornear: 155 °C por 35 minutos aproximadamente.
- Enfriar.

DECORACIÓN Y RELLENO

Ambiente	500 g
Deli Cheesecake	200 g

- Batir hasta obtener una crema con buena consistencia para rellenar.
- Rellenar el pastel

AMBIANTE OREO

Ambiente	500 g
Oreo en polvo	20 g a 30 g

- Poner Ambiente en el tazón de la batidora y batir hasta tener una textura media.
- A la galleta Oreo quitarle la crema y hacer polvo en un procesador de alimentos.
- Cuando la crema este montada agregar la galleta triturada y mezclar.

CARAT BARKS

Carat Coverlux	500 g
Almendras fileteadas, pistachos y nueces	

- Derretir el Carat Coverlux a 40 °C.
- Agregar, almendras, pistacho y nueces.
- Dejar secar y decorar.



Ilusión Navideña

COMPOSICIÓN

Tegral Satin Cake Chocolate

Ambiente

Dulcerio

PASTEL

Tegral Satin Cake Chocolate	500 g
Huevos	175 g
Aceite	150 g
Agua	115 g

DECORACIÓN Y RELLENO

Ambiente	500 g
Dulcerio	250 g
Ron	50 g
Higos al gusto	

DECORACIÓN

Ambiente
Colorante
Grageas de colores

MÉTODO

- Agregar el huevo y el agua en el tazón de la batidora junto al Tegral Satin Cake Chocolate.
- Batir durante 1 minuto en velocidad baja y 4 minutos en velocidad media con paleta.
- Distribuir la mezcla en 3 moldes.
- Hornear: 155 °C por 35 minutos aproximadamente.
- Enfriar antes de decorar.

- Agregar los ingredientes menos los higos al tazón de la batidora.
- Batir hasta obtener una crema con buena consistencia para rellenar.
- Colocar el relleno en el pastel y adicionar el higo previamente cortado.
- Decorar cómo ilustra la foto.

- Poner Ambiente a batir junto a el colorante del color deseado, dejar la crema suave
- Decorar el pastel como en la fotografía



Pan de avellana y almendra

COMPOSICIÓN

Tegral Panettone

Cremfil Avellana

MASA #1

Tegral Panettone	1000 g
Azúcar	240 g
Agua	200 g
Yemas	120 g
Mantequilla	230 g
Levadura Saf Dorada	50 g

MASA #2

Tegral Panettone	1000 g
Azúcar	240 g
Agua	200 g
Yemas	120 g
Mantequilla	230 g

ALMENDRA CARAMELIZADA

Almendra	500 g
Azúcar	300 g

MÉTODO

- Mezclar con paleta todos los ingredientes excepto la mantequilla por 5 minutos.
- Agregar la mantequilla en tres partes.
- Apartarla en un recipiente y tapar.

- Mezclar con paleta todos los ingredientes excepto la mantequilla por 5 minutos.
- Agregar la Masa #1 hasta que se incorpore, luego la mantequilla en 3 partes.
- Dividir en 250 g.
- Colocar en molde de 21 cm de diámetro.
- Fermentar por 2 horas.
- Horneo: 140 °C por 35 minutos.
- Enfriar.
- Decorar toda la superficie con Cremfil Avellana y almendra caramelizada como la imagen.

- Hervir el azúcar a 115 °C y mezclar con la almendra fileteada.
- Dejar enfriar para utilizar como decoración.



Panettone Salado

COMPOSICIÓN

Tegral Brioche

Sunset Glaze

REFUERZO

Tegral Brioche	1 000 g
Huevos	300 g
Agua	150 g
Mantequilla	75 g
Levadura Saf Dorada	20 g
Pepperoni	100 g
Queso provolone	100 g
Romero	10 g

DECORACIÓN

Sunset Glaze

Queso Parmesano

MÉTODO

- Mezclar el Tegral Brioche, agua, huevo, levadura y romero seco hasta desarrollar el gluten.
- Agregar la mantequilla.
- Luego agregar el pepperoni y el queso provolone en cuadritos.
- Pesar unidades de 600 g.
- Formar y colocar en pirotines.
- Fermentar.
- Pintar con Sunset Glaze y decorar con el queso parmesano.



Rosa Navideña

COMPOSICIÓN

Tegral Panettone **Carat Alfajor** **Carat Blanco** **Cremfil Avellana** **Puralix**

ESPONJA

Tegral Panettone	400 g
Agua	240 g
Levadura Saf Dorada	15 g

REFUERZO

Tegral Panettone	600 g
Yemas de huevo	50 g
Agua	200 g
Azúcar	200 g
Margarita	120 g

MÉTODO

- Mezclar el Tegral Panettone el agua y la levadura hasta desarrollar el 80% del gluten.
- Dejar reposar por 3 horas.

- Mezclar el azúcar, yemas de huevo y 100 g de agua.
- Agregar la esponja y el Tegral Panettone hasta formar gluten.
- Agregar la otra parte del agua poco a poco.
- Dividir en 50 g, formar bolas y rellenar con 10 g de Cremfil Avellana.
- Colocar en un molde de 21 cm de diámetro previamente engrasado con Puralix 7 bolas (1 en el centro y las otras alrededor)
- Fermentar.
- Horneo: 145 °C por 30 minutos.
- Enfriar.
- Decorar toda la superficie con Carat Alfajor y Carat Blanco.

DECORACIÓN

Carat Alfajor

Carat Blanco



Sabores

COMPOSICIÓN

Tegral Panettone

Decorcrem

Cremfil Ultim

Cremfil Avellana

Crema Bavaria

Fruitfil de Manzana

ESPONJA

Tegral Panettone	400 g
Agua	240 g
Levadura Saf Dorada	15 g

REFUERZO

Tegral Panettone	600 g
Yemas de huevo	50 g
Agua	150 g
Azúcar	200 g
Margarina	120 g

RELLENO

Cremfil Avellana
Cremfil Ultim
Crema Bavaria
Fruitfil de Manzana

DECORACION

Decorcrem White
Cremfil Ultim

MÉTODO

- Mezclar el Tegral Panettone el agua y la levadura hasta desarrollar el 80% del gluten.
- Dejar reposar por 3 horas.

- Mezclar el azúcar, yemas de huevo y 100 g de agua.
- Agregar la esponja y el Tegral Panettone hasta formar gluten.
- Agregar la otra parte del agua poco a poco.
- Dividir en 60 g y hacer bolas.
- Colocar en molde de Muffin o Pirován pequeño.
- Fermentar
- Horneo: 145 °C por 35 minutos
- Enfriar
- Rellenar inyectando 20 g de cada relleno.
- Decorar toda la superficie con Carat Decorcrem y Cremfil Ultim.



Base Sablé Bretonne Crocante Almendra y Pera

COMPOSICIÓN

Patacrout **Chantypak** **Carat Leche** **Carat Coverlux Amargo** **Ambiente**

SABLE CACAO

Tegral Patacrout	1 000 g
Cacao en polvo	500 g
Azúcar Icing	500 g
Mantequilla	200 g
Sal	500 g
Huevos	500 g
Polvo de Hornear	200 g

MÉTODO

- Mezclar Tegral, azúcar icing, cacao en polvo, sal, polvo de hornear y mantequilla hasta obtener una textura arenosa.
- Agregar huevos y mezclar hasta obtener masa homogénea.
- Reposar para obtener una textura más firme.
- Laminar a 3 mm, cortar en forma redonda a 6 mm y hornear al reverso de un molde de Sil Pat semi/esfera
- Horno: 160 °C durante 15 - 17 minutos.

GANACHE/CREMY CANELA

Chantipack	180g
Mezcla especias	4 g
Glucosa	20 g
Carat Leche	175 g
Carat Coverlux Amargo	45 g
Mantequilla	20g
Ambiente	200 g

- Llevar crema a 60 °C y preparar una infusión durante 5 minutos con especias.
- Agregar glucosa y llevarlo a 80 °C, luego agregarlo al chocolate y realizar una ganache.
- Cuando la ganache alcance una temperatura entre 35-38 °C, agregar la mantequilla en trozos, terminar de homogeneizar con el batidor de inmersión
- Colocar éste ganache con Ambiente batido, mezclar y reservar.

RELLENO

Azúcar	85 g
Agua	15 g
Almendra fileteadas	115 g
Mantequilla	5 g

- Llevar azúcar y almendra a cocción de 118 °C.
- Adicionar almendra y continuar cocción hasta caramelizar.
- Agregar mantequilla al final de la cocción.
- Reservar y decorar tartaleta.

Decoración final: Colocar Peras sobre la tarta previamente horneada y decorar con crema Speculoos y rociar caramelo crocante



Torta de limón

COMPOSICIÓN

Tegral Satin Creme Cake

Deli Citrón

Ambiente

Puralix

BASE SATIN CREME CAKE

Tegral Satin Creme Cake	500 g
Huevo	175 g
Aceite	150 g
Agua	115 g

DECORACIÓN

Deli Citrón	500 g
Ambiente	500 g

MÉTODO

- Agregar el huevo y el agua en el tazón de la batidora junto al Tegral Satin Creme Cake.
 - Batir durante 1 minuto a velocidad baja y 4 minutos en velocidad media.
 - Distribuir la mezcla en una bandeja previamente engrasada con Puralix. Hornear a 155 °C durante 30 minutos aproximadamente
 - Dejar enfriar totalmente y desmoldar.
-
- Cortar unidades de 10 cm por 6 cm.
 - Decorar toda la superficie con Deli Citrón.
 - Hacer una decoración con Ambiente como la imagen.



Trufa blanca

COMPOSICIÓN

Tegral Panettone

Cremfil Avellana

Decorcreme

Puralix

ESPONJA

Tegral Panettone	400 g
Agua	260 g
Levadura Saf Dorada	20 g

REFUERZO

Tegral Panettone	600 g
Yemas de huevo	50 g
Agua	150 g
Azúcar	200 g
Margarina	120 g

RELLENO

Cremfil Avellana

DECORACIÓN

Decorcreme

MÉTODO

- Mezclar el Tegral Panettone, el agua y la levadura hasta desarrollar el 80% del gluten.
- Dejar reposar por 3 horas.

- Mezclar el azúcar, yemas de huevo y 100 g de agua.
- Agregar la esponja y el Tegral Panettone hasta formar gluten.
- Agregar la otra parte del agua poco a poco.
- Dividir en 600 g.
- Colocar en el Pirotín.
- Fermentar.
- Horneo: 145 °C por 45 minutos.
- Enfriar.
- Rellenar inyectando 100 g Cremfil Avellana.
- Decorar toda la superficie con Carat Decorcrem.

¡Feliz Navidad!

Síguenos en
Puratos Centroamérica



Puratos 
Reliable partners in innovation