

**REINVENTEMOS
LA INDULGENCIA**

Contigo hasta la última capa



CADA CREACIÓN DE PASTELERÍA TIENE UNA HISTORIA QUE CONTAR

- Los jóvenes se fijan más en la HUMEDAD de los bizcochos que los mayores.
- Los mayores están más abiertos a probar bizcochos que DESCONOCEN.
- Todos los bizcochos han tenido una muy alta valoración por los encuestados.

*Se ha realizado un estudio de preferencia de 5 texturas de bizcocho, con foco en la textura del producto.

RE-
RE-INVENTEMOS
LA INDULGENCIA



La Textura intensifica la experiencia sensorial

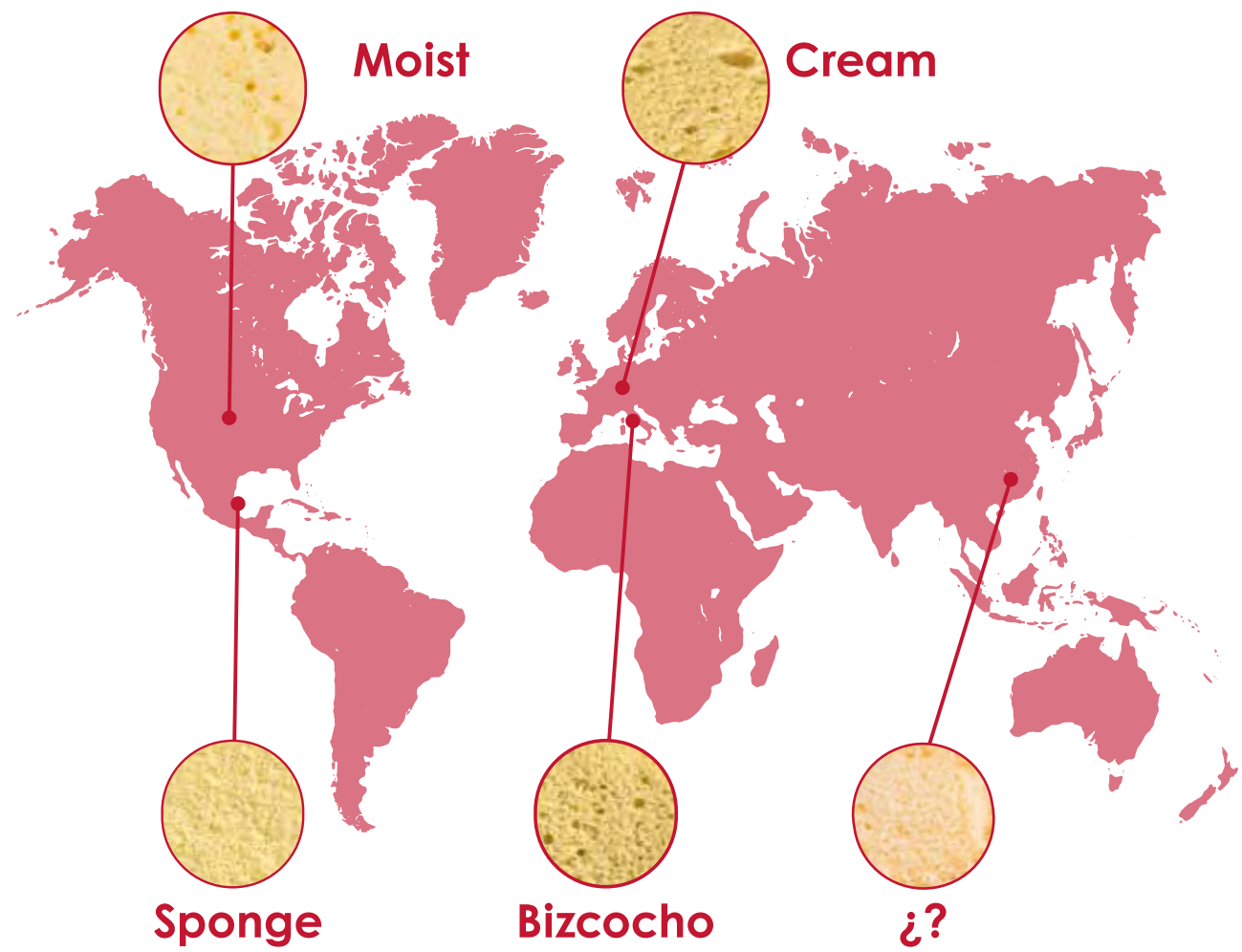


La Textura hace que tu elaboración sea sorprendente, más indulgente



TEXTURAS CAKE

llegadas de todo el mundo



CAKE TEXTURE COLLECTION

En Puratos tenemos una sólida y prolongada experiencia en cakes.

Para estar al día con las necesidades de innovación del consumidor, hemos seguido desarrollando nuestra familia de cakes, y completando nuestra paleta de texturas y sabores.

Cream

Buena capacidad de incorporación de inclusiones. Buen corte.
Gran versatilidad.
Se puede cambiar el aceite por otra grasa para conseguir una nueva textura

- Ternura ● ● ● ○ ○
- Humedad ● ● ● ● ○
- Gomoso ● ● ● ○ ○

Bizcocho

Superficie plana
Gran capacidad de incorporación inclusiones
Buen corte
Buen enrollado

- Ternura ● ● ● ● ○
- Humedad ● ● ● ● ●
- Aspecto miga ● ● ○ ○ ○

Moist

Superficie plana
Buena capacidad de incorporación de inclusiones
Buen corte
Gran versatilidad

- Cohesividad ● ● ● ● ●
- Humedad ● ● ● ● ●
- Fusion ● ● ● ● ●

Sponge

Ideal para empapar: óptima absorción y retención de líquidos
Buena capacidad de incorporación de inclusiones
Buen corte

- Ternura ● ● ● ● ○
- Cohesividad ● ● ● ● ○
- Humedad ● ● ● ○ ○

**TEGRAL
CHIFFON
NUEVO**



La tendencia textural Asiática llega a España con una nueva textura de cake: el Chiffon.

TASTE TOMORROW:

El **70%** de los consumidores quiere probar comidas con diferentes texturas.

El Chiffon es un manjar ligero, tendencia y comido a diario en **Asia**. Este cake, fue creado en Estados Unidos a principios del siglo XX y mantenido en secreto por más de 20 años. Fue adoptado por los **Japoneses** después de la Segunda Guerra Mundial, quienes apreciaban especialmente su **ligera textura**.

Hoy esta textura está traspasando fronteras.

CHIFFON

Cuando la ternura conoció a la humedad
EL NUEVO BIZCOCHO DE LA ABUELA



DE DURO A BLANDO

TERNURA



DE RUGOSA A LISA

ASPECTO MIGA



DE NO FUNDENTE A FUNDENTE

FUSIÓN



- Miga aireada y ligera.
- Textura suave, húmeda y muy esponjosa.
- Ideal para saborizar.
- Especial para "bundt cake" y planchas.

CARACTERÍSTICAS

El Chiffon proporciona una sensación de **delicadez y ligereza** en boca, ofreciendo una nueva experiencia sensorial

Una característica **miga aireada y ligera**

Con **textura** suave, húmeda y muy esponjosa

Ideal para **saborizar y aromatizar**

Una textura diferencial para dar un giro textural a tus elaboraciones tradicionales, ideal para Bundt Cake y Planchas



ELABORACIÓN DE CHIFFON PASO A PASO

Ingredientes	g
Tegral Chiffon	1000 g.
Huevos	960 g.
Aceite	280 g.
Agua	160 g.

Puedes encontrar el molde desmontable especial de aluminio para Chiffon en diversas webs en Internet por el nombre "Angel Food".

El Chiffon también se puede elaborar con moldes de papel o silicona pero siempre deben tener un agujero en el centro si queremos elaborar piezas grandes redondas .



PASO 1

Batir todos los ingredientes excepto el aceite a potencia máxima durante 7 minutos.



Seguidamente agregar el aceite lentamente y un minuto a velocidad media.

PASO 2

Forrar el molde sin desmoldeante, sólo ponemos papel en la parte inferior.



PASO 3

Rellenar el molde con unos 700 g de la mezcla.



PASO 4

Cocer a 180°C durante 45 minutos.



PASO 5

Después de la cocción, golpear sobre la superficie de trabajo, girar y dejar enfriar durante al menos 1 hora, 2 idealmente.



PASO 6

Desmoldear los bordes del molde con una espátula y retirar la parte de pared del molde. Cuando el cake se haya enfriado bien, despegar el fondo del molde con una espátula y hacer girar la pieza sobre si misma para un mejor despegue.



PASO 7

El cake ya está listo.

Se puede cortar por la mitad horizontal para rellenar (será más fácil cortar si ha sido congelado previamente).

También se puede rellenar el agujero central del cake con distintos rellenos.

Con la compra de 1 saco del nuevo Tegral Chiffon y 1 saco del nuevo Tegral Brownie, llévate GRATIS 1 molde especial Chiffon*
*Hasta finalizar existencias.



COMPOSICIÓN

Bizcocho	15 g.
Crema de albaricoque	45 g.
Baño de chocolate	20 g.
Decoración	10 g.
TOTAL	90 g.

Bizcocho

Ingredientes	g
Tegral Chiffon	1000
Huevos	960
Aceite	280
Agua	160

Método

Juntar todos los ingredientes menos el aceite y montar durante 5 minutos a máxima velocidad. Añadir el aceite y montar 1 minuto más a primera velocidad. Estirar planchas de 5 mm y cocer 3 minutos a 270°C. Dejar enfriar y reservar.

MONTAJE

Disponer la plancha de bizcocho, calar ligeramente con almíbar. Estirar una capa gruesa de crema de albaricoque, enrollar sobre si mismo y congelar unos minutos. Una vez frío, cortamos piezas de 3 cm de ancho y las bañamos con **Decorcrem Dark Choco CT**. Decorar con unas placas de chocolate y un trozo de albaricoque fresco.

APRICOT ROLL

Crema de albaricoque

Ingredientes	g
Azúcar	350
Agua	150
Yemas	115
Aristo Crema Cubo	600
Licor de melocotón	50
Classic Apricot	60

Método

Realizar un almíbar con el azúcar y el agua a 105°C. Dejar enfriar. Una vez reposado el almíbar, montar junto con las yemas hasta obtener un batido consistente, añadir **Aristo Crema Cubo** poco a poco. Por último, añadir el licor y **Classic Apricot** y acabar de montar.

LAYER CHIFFON

Bizcocho

Ingredientes	g
Tegral Chiffon	1000
Huevos	960
Aceite	280
Agua	160

Método

Juntar todos los ingredientes menos el aceite y montar durante 5 minutos a máxima velocidad. Añadir el aceite y montar 1 minuto más a primera velocidad. Estirar planchas de 7 mm y cocer 4 minutos a 270°C. Dejar enfriar y reservar.

COMPOSICIÓN

Plancha bizcocho	15 g.
Crema rusa praliné	45 g.
Crema rusa moka	20 g.
Decoración	10 g.
TOTAL	90 g.

Crema rusa

Ingredientes	g
Fondant	250
Aristo Crema Cubo	150
Mantequilla	150
Deli Yema	50
Praliné a l'Ancienne	75
Classic Moka	30

Método

Atemperar **Fondant** junto con las grasas para que tengan la misma textura. Mezclar **Deli Yema** y emulsionar bien. Separar la crema en dos partes, una parte mezclar **Praliné a l'Ancienne** y a la otra mitad **Classic Moka**.

MONTAJE

Disponer la plancha de bizcocho, calar con un jarabe de café y aplicar una capa de crema rusa de moka. Sobreponer otra capa de bizcocho calada con el mismo jarabe y aplicar una capa de crema rusa de praliné, tapar con otra plancha de bizcocho. Enfriar y cortar piezas de 12x3 cm. Decorar la pieza con una placa de chocolate negro. Pegar un grano de café, una avellana y una almendra para la decoración.



BROWNIE

Con la textura del auténtico
brownie americano

**TEGRAL
BROWNIE
NUEVO**

Llega a Puratos el mix para elaborar uno de los postres más populares del mundo:
¡el brownie americano!

Como toda buena herencia, hay diversas leyendas que disputan su origen, aunque todas en el país de las oportunidades:
Estados Unidos.

El brownie original es un postre de textura gomosa, con una fina capa de corteza crujiente, habitualmente servido en porciones individuales cortadas de forma cuadrada o rectangular que se consumen a lo largo de todo el día durante todo el año.

¡Se trata de un postre muy fácil de personalizar y siempre delicioso!



RECETA BASE

Brownie

Ingredientes	g
Tegral Brownie	1000
Huevos	400
Aristo Crema Cubo	250

Método

Llevar la margarina a punto de pomada o fundida. Mezclar **Tegral Brownie** con los huevos y **Aristo Crema Cubo** con accesorio pala durante 3 minutos a primera velocidad. Estirar planchas de 6 mm de grosor y cocer a 200°C durante 15 minutos.

Dejar enfriar y reservar.



CARACTERÍSTICAS

Con textura 'chewy' gomosa, la del brownie americano original

Con chocolate belga Belcolade

Con la crujiente capa fina que caracteriza el brownie auténtico

Intenso sabor a chocolate

Una forma de expandir la gama de cakes de tu pastelería

Muy **fácil de utilizar** y con regularidad en la calidad

En línea con las tendencias de mercado

Máxima versatilidad

BROWNIE AMERICANO

La textura tradicional del brownie americano se caracteriza por ser "Chewy", gomosa y con una capa fina crujiente

DESCUBRE LAS TRES TEXTURAS DE BROWNIE:

Tipo Cake

Textura tipo cake, más suave, aireada y ligeramente frágil

Fundente

Una textura fundente, más densa, sin resiliencia, de bocado corto y muy fundente en boca

Chewy

Una textura más gomosa y cohesiva, de bocado duradero y con una fina capa crujiente.



Satin Moist Chocolate



Tegral Brownie & Margarina



Tegral Brownie & Aceite



BROWNIE

BROWNOFFEE

COMPOSICIÓN

Brownie	50 g.
Relleno de caramelo	15 g.
Ganache de plátano	30 g.
Decoración	5 g.
TOTAL	100 g.

Brownie

Ingredientes	g
Tegral Brownie	1000
Huevos	400
Aristo Crema Cubo	250

Método

Llevar la margarina a punto de pomada o fundida. Mezclar **Tegral Brownie** con los huevos y **Aristo Crema Cubo** con accesorio pala durante 3 minutos a primera velocidad. Estirar planchas de 6 mm de grosor y cocer a 200°C durante 15 minutos. Dejar enfriar y reservar.

MONTAJE

Disponer una plancha de brownie, aplicar una capa de **Deli Caramel**, tapar con otra plancha de brownie. Cortar porciones de 10x4 cms y decorar con un zigzag de ganache de plátano y un sello realizado con chocolate.

Ganache de plátano

Ingredientes	g
Nata UHT Puratos 35%	250
Classic Banana	150
Mimetic/Mantequilla	150
Belcolade Blanc Intense CT	50

Método

Calentar **Nata UHT Puratos 35%** y verter en **Belcolade Blanc Intense CT** junto con **Classic Banana**, afinar la mezcla con la ayuda de un brazo eléctrico. Cuando la mezcla esté a 35°C incorporar **Mimetic**/Mantequilla. Reservar en manga hasta su uso.

LOS BROWNIE MÁS CREATIVOS

En esta receta de “Brownoffee” hemos unido dos postres para reinventar el brownie clásico, dándole un toque más creativo y a la vez, delicioso.

La autenticidad del brownie combina a la perfección con el Bannoffee, con sus sabores de caramelo y plátano característicos



BROWNIE 4 ESTACIONES

COMPOSICIÓN

Brownie	70 g.
Ganache chocolate negro	10 g.
Ganache chocolate blanco	10 g.
Galleta manzana	5 g.
Decoración	5 g.
TOTAL	100 g.

Brownie

Ingredientes	g
Tegral Brownie	1000
Huevos	400
Aristo Crema Cubo	250

Método

Llevar la margarina a punto de pomada o fundida. Mezclar **Tegral Brownie** con los huevos y **Aristo Crema Cubo** con accesorio pala durante 3 minutos a primera velocidad. Poner 70 gramos de masa en aros forrados con papel de 10 cms de diámetro y cocer 10 minutos a 200°C. Dejar enfriar y reservar.

Ganache chocolate negro y mango

Ingredientes	g
Nata UHT Puratos 35%	200
Classic Mango	30
Mimetic/Mantequilla	35
Belcolade Noir Selection CT	450

Método

Calentar **Nata UHT Puratos 35%** y verter **Belcolade Noir Selection CT** junto con **Classic Mango**, afinar la mezcla con la ayuda de un brazo eléctrico. Cuando la mezcla esté a 35°C incorporar **Mimetic/Mantequilla**. Reservar en manga hasta su uso.

Cremoso de chocolate blanco y maracuyá

Ingredientes	g
Nata UHT Puratos 35%	400
Classic Maracuyá	80
Leche	200
Belcolade Blanc Intense CT	390
Hojas de gelatina	3 u

Método

Hidratar las hojas de gelatina y escurrir. Hervir la leche e incorporar las hojas de gelatina y verter esta mezcla al **Belcolade Blanc Intense CT**. Añadir **Classic Maracuyá** y mezclar. Por último, con la ayuda de un brazo eléctrico, incorporar la **Nata UHT Puratos 35%** fría y líquida. Reservar en nevera hasta su uso.

Crumble manzana

Ingredientes	g
Satin Manzana	300
Mimetic/Mantequilla	100

Método

Mezclar los ingredientes en la batidora con accesorio pala hasta conseguir una masa homogénea. Rallar y cocer a 180°C hasta obtener una galleta dorada y crujiente. Dejar enfriar y reservar.

MONTAJE

Disponer el brownie, realizar puntos del cremoso de chocolate blanco y maracuyá y la ganache de mango por la superficie. Con la ayuda de una manga, aplicar puntos de **Bakefil Albaricoque** y por último, el crumble de manzana.

Para decorar el postre, usamos unos discos realizados con chocolate con leche, unas hojas de hierba limón y un poco de ralladura de limón.





CLASSIC Y SUMMUM

Deliciosos sabores
y apetitosos colores
para tus creaciones
más atrevidas

Los 'Classic y Summum'
son pastas saborizantes
concentradas hechas
con extractos de zumo
de fruta y purés de fruta
para todo tipo
de elaboraciones:

**frostings, rellenos, cremas,
helados, chocolate, pralinés,
lácteos, batidos, nata...**

**CLASSIC Y
SUMMUM**

CARACTERÍSTICAS

Alto contenido en fruta basado en extractos naturales

Gran sabor y aroma natural

NAFNAC, sin colores ni aromas artificiales

Viscosidad y calidad estable

Versátil para todo tipo de elaboraciones

Aptos para horno y congelación

Con mínimo **12 meses de vida útil**

Almacenamiento a temperatura ambiente

DOSIFICACIÓN: Classic

Mezclar del 3 al 5% (peso de la masa) de la receta base de glaseados, helados o mousses. Mezclar del 8 al 10% en masas de galleta.

DOSIFICACIÓN: Summum

Mezclar del 7 al 10% (peso de la masa) de la receta base en cremas, helados y galletas.



Albaricoque



Plátano



Naranja



Pera



Fresa



Mango



Coco



Fruta de la pasión



Pistacho



Cereza



Piña



Frutas del bosque
Frambuesa



Moka

**CLASSIC Y
SUMMUM**
NUEVO



CLASSIC
aplicados a distintas
bases

COOKIES EXÓTICAS

Añadimos sabores exóticos y diferenciales a tu surtido de galletas: coco, piña, pistacho, albaricoque...
¿Con cual te quedas?



TARDALETAS TROPICALES

Combinación de sabores tropicales y frutales para dar un giro a tu crema pastelera. Tartaletas de maracuyá, de piña con coco, frambuesa con frutos rojos...

¡Qué delicia! ¡Combinarlos como quieras!

CLASSIC Y
SUMMUM





UNA PALETA DE COLORES Y SABORES

Crea un escaparate de lo más llamativo con los nuevos **Classic** y **Summum**. Utilízalos en todo tipo de elaboraciones: desde mousses y nata hasta galletas y bizcochos.



Cookies



Ambiente



Cake



Crema pastelera en tartaleta



Biscuit
Glacé y helados



Crema pastelera en tartaleta



Mousse y baños



Rellenos

FOOD INNOVATION FOR GOOD

8247/01/2022 www.puratos.es

T 500 Puratos s.a. - Carretera C-63 km 13,5 - 17410 Sils, Girona
Línea Puratos 900 878 779 - Facebook: @puratospain - Instagram @puratospain - t500@puratos.com

