



El estudio global más grande de la industria de la **Panadería, Pastelería y Chocolatería** llegó a **República Dominicana**.



RECETARIO
EDICIÓN 2024
SANTO DOMINGO
REPÚBLICA DOMINICANA

Innovación
Saludable
Sostenible



Always  On
Consumer
 **Insights**

ÍNDICE

- Tenerina Belcolade Origen Ecuador 71%
- Tarta de chocolate y caramelo
- Torta San Marcos SA
- Puravita Break Happy Gut
- Margarita Nuxel
- Pavé
- Sacher Torte
- Zebra Cheese Cake Chocolate
- 3 leches Sostenible
- Babka de manzana
- Banoffee Pie
- Brioche Nanterre
- Choux Paris Brest Pistacho
- Choux Fresier Creativo Pistacho
- Crazy Croissant Plant-Based
- Croissant Plant-Based
- Cup Cake On the Go
- Jelly Roll Cake Innovación
- Lamington Cake SA
- NY Roll Fashion Plant-Based
- Pot de creme FRUTAS
- Pound Cake Chocolate y Nuxel
- Smoobees SUB

**Tenerina
Belcolade
Origen
Ecuador 71%**

**tastetomorrow**
by Puratos



COMPOSICIÓN Y DECORACIÓN



INGREDIENTES



PREPARACIÓN

Tenerina Chocolate:

Tegral Satinc Chocolate	800 g
Mantequilla fundida	240 g
Huevo	400 g
Belcolade Origen Ecuador 71%	180 g

Fundir mantequilla y **Belcolade Origen Ecuador 71%**. Depositar todos los ingredientes en el tazón de la batidora y mezclar con paleta por 4 minutos en media velocidad. Llevar a bandeja plana, previamente engrasada con **Puralix**.
Horno: 180° durante 12 – 14 minutos aprox.

Mousse Chocolate / Café:

Chantipak	250 g
Café soluble	4 g
Chantipak Semi batido	250 g
Belcolade Origen Ecuador 71%	205 g

Llevar **Chantipak** y café soluble a 80°, luego agregarlo al chocolate, realizar una ganache. Cuando la ganache alcance una temperatura entre 40°-45°, agregar Ambiente previamente semi batido, homogenizar. Llevar a molde, congelar.

Crocante Almendra:

Belcolade Lait Selection	400 g
Aceite	150 g
Carat Nuxel	100 g
Almendra troceada	80 g

Fundir Belcolade Leche y Carat Nuxel. Adicionar aceite y seguidamente la almendra troceada. Reservar.

Tarta de chocolate y caramelo

 **tastetomorrow**
by Puratos



COMPOSICIÓN Y DECORACIÓN



INGREDIENTES



PREPARACIÓN

Base Sablé Cacao:

Tegral Patacrout	240 g
Mimetic	100 g
Huevo	50 g
Cacao Polvo	10 g

Mezclar todos los ingredientes juntos hasta lograr masa homogénea. Reposar en refrigeración 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 o molde de tartaletas.

Horno: 160° durante 15 – 17 minutos aprox.

Mousse Chocolate:

Crema Láctea / Chantipack	250 g
Café soluble	4 g
Ambiente Semi batido	250 g
Belcolade Leche	250 g
Masa gelatina	72 g

Llevar crema láctea y café a 80°, luego agregarlo al chocolate y realizar una ganache.

Cuando la ganache alcance una temperatura entre 35°-38°, agregar masa gelatina y Ambiente previamente semi batido, homogenizar.

Deli Salted Caramel

Al gusto.

Disponer de Deli Salted Caramel y colocar sobre las tartaletas.

Crocante Almendra:

Almendra	120 g
Agua	15 g
Azúcar	85 g
Sal al gusto	

Preparar un caramelo con el azúcar y agua hasta alcanzar 115° C. Adicionar la almendra, cocinar hasta caramelizar. Adicionar sal al gusto

Torta San Marcos SA

 **tastetomorrow**
by Puratos



COMPOSICIÓN Y DECORACIÓN



INGREDIENTES



PREPARACIÓN

Cake Vainilla SA:

T Satin Creme SA	500 g
Aceite	150 g
Agua	100 g
Huevo	200 g

Colocar todos los ingredientes sobre un bowl y con la ayuda de una paleta batir por espacio de 5 minutos a media velocidad. Disponer la mezcla en moldes / plachas previamente engrasados, hornear.

Hornear a: 160°C for +/- 15 min.

Gelificado de Maracuyá:

Maracuyá Puratos SA	300 g
Masa Gelatina	36 g

Llevar el filling Puratos a 40° la adicionar la masa de gelatina, mezclar bien, reservar para la composición final.

Crema Diplomática:

Cremivit SA preparado	500 g
Festipack	550 g
Vainilla al gusto	

Preparar la crema pastelera Cremivit según indicaciones del empaque. Colocar todos los ingredientes en el bow de la batidora y mezclar todo junto con globo hasta lograr consistencia manguable. Rellenar el pastel al gusto, ensamblando con el filling de Maracuyá. Servir y degustar.

Puravita Break Happy Gut

 **tastetomorrow**
by Puratos



COMPOSICIÓN Y REALIZACIÓN



INGREDIENTES

Tegral Puravita Fruit & Fiber Break	1,000 g
Agua	450 g
Levadura	25 g
Mimetic	30 g



MÉTODO DE TRABAJO

Mixing spiral: 6' lento y 5' rápido.

Temperatura de la masa: 24°C

Reposo bloque: 10' minutos.

Pesado: Estirar la masa hasta 49x18cm para obtener 14 trozos de 9x7cm y 110gr.

Decoración: Mojar la superficie de la masa, sumergir sobre un bowl con los granos. Colócalas sobre una bandeja perforada previamente engrasada.

Fermentación Final: 60' ms a 30°C y 80% humedad.

Horneado: Horno de piso a 240-240°C por 7'.

Enfriado: Cuando la temperatura central sea de 36°C, envasar en bolsa de plástico.

Consejos y Trucos

Graindesign Tricolore agregará un contraste visual a su producto, así como sabor y textura extra.

Presentamos nuestro nuevo producto, ¡la merienda perfecta para un día ajetreado! Relleno con 6 gramos de fibra de salvado de trigo en cada porción (dos barras, peso total 100 g), nuestro Puravita Break contribuye a funcionamiento intestinal normal.

Margarita Nuxel

 **tastetomorrow**
by Puratos



COMPOSICIÓN Y REALIZACIÓN



INGREDIENTES

Tegral Brioché	1,000 g
Azúcar morena	40 g
Levadura dorada	35 g
Huevo	300 g
Agua	170 g
Mimétic	100 g



MÉTODO DE TRABAJO

Amasado: 10' lento sin el Mimetic y luego nuevamente 10' lento con el Mimetic.

Temperatura de la masa: 25°C

Fermentación en bloque: 30' ms a temperatura ambiente cubierto con plástico.

Didivido y Pesaje: Divida trozos de masa de 40 g y dar forma redonda. Colocar seis piezas en un molde redondo previamente engrasado.
(l=10,5cm L=17cm)

Fermentación final: 1h45' a 28°C and 80% humedad.

Decoración: Pintar con Sunset Glaze y aplicar Nuxel antes de hornear como ilustra la foto.

Horneado: 180° – 180°C for 15' a 18 minutos.

Enfriado: Cuando la temperatura central sea de 36°C, envasar en bolsa de plástico.

Disfrute del placer sin culpa de nuestro brioché, especialmente elaborado para cumplir con los estrictos requisitos NutriScore de Europa. Utilizamos solo los mejores ingredientes, incluidos Puratos Puraslim y Sproutgrain, para garantizar que cada bocado esté lleno de nutrición y sabor. Y con Mimetic también lo hemos hecho 100% vegetal, para que puedas disfrutarlo sin ningún compromiso. Así que adelante, deléitate con nuestro delicioso brioché y siéntete bien sabiendo que estás alimentando tu cuerpo con ingredientes saludables. Es el equilibrio perfecto entre sabor y nutrición, todo en un paquete irresistible.

Pavé

 **tastetomorrow**
by Puratos



COMPOSICIÓN Y REALIZACIÓN



INGREDIENTES

Harina de trigo	1,000 g
Agua	750 g
Sal	17 g
Sapores Soft Grain	350 g
Semillas de girasol	80 g
Semillas de melón	80 g
Semillas de linaza	60 g
Sapores Traviata	40 g
O-Tentic Origin	40 g



MÉTODO DE TRABAJO

Preparación: El día anterior tostar las semillas utilizando el horno de convección. remojarlas en 220 g de agua.

Amasado: Mezclar 10' lento y 5' rápido, agregar las Semillas y el Sapores Soft Grain durante el último minuto de mezclado.

Temperatura Masa: 24°C

Fermentación en bloque: 60' a temperatura ambiente cubierto con plástico.

Pesado: Dividir trozos de masa de 500gr y darles forma redonda.

Intermedia Fermentación: 30' a temperatura ambiente cubierto con plástico.

Formado: Darle forma cuadrada, colocar sobre un paño previamente enharinado y cubrir con papel plástico.

Fermentación Final: Durante la noche a 8°C y 80% de humedad.

Decoración: Espolvorea harina de centeno encima y cortar en forma de diamante.

Horneado: Horno de piso de 250-250°C a 230-230°C con el vapor al inicio durante 30' con la compuerta abierta los últimos 4'.

Consejos y Trucos

¡Este pan es más saludable! Gracias a los ingredientes utilizados (cereales integrales, masas madre y cereales) y al largo proceso de fermentación utilizado.

Entra en nuestra panadería y descubre el máximo placer sin culpa: nuestro pan saludable. Repleta de ingredientes saludables como harinas integrales, masas madre y cereales, cada rebanada es un placer para tu paladar y tu cuerpo. Pero lo que realmente lo hace especial es nuestra dedicación a la calidad y el sabor. Nuestro pan se elabora mediante un largo proceso de fermentación que le confiere una textura y una textura cerosa increíbles, haciéndolo irresistible incluso para los comensales más exigentes. Entonces, ven y prueba nuestro pan saludable y experimenta el equilibrio perfecto entre nutrición y sabor. Confía en nosotros, ¡no podrás resistirte a otro trozo!

Sacher Torte



tastetomorrow

by Puratos



COMPOSICIÓN Y DECORACIÓN



INGREDIENTES



PREPARACIÓN

Sacher Cake Cacao-Trace:

Belcolade Noir Selection 55% Cacao-Trace	140 g	Fundir el Belcolade y mezclar con Chantipack previamente calentado. Batir la clara de huevo adicionando en forma de lluvia el azúcar en grano. Sobre ésta preparación, adicionar la mezcla de Belcolade y Chantipack. Incorporar ingredientes secos con movimiento envolvente. Hornear en bandejas planas hasta que el producto alcance entre 92° a 95°C. Hornear a: 190°C for +/- 10 min.
Chantipak	140 g	
Azúcar	140 g	
Clara de huevo	320 g	
Cacao en polvo	50 g	
Almendra en polvo	110 g	
Tegral Satin Creme Cake	110 g	
Harina pastelera	50 g	

Relleno:

Damasco sin azúcar	150 g	Colocar el relleno sobre la base de chocolate previamente horneada y fría. Reservar y congelar.
---------------------------	-------	-------------------------------------------------------------------------------------------------

Glaseado Satinado Cacao-Trace:

Chantipack 30%	250 g	Hervir leche, Chantipack y Glucosa hasta que alcance 80°C. Depositarlo sobre el Belcolade Noir Selection sin fundir, utilizar el batidor de inmersión para una mejor incorporación. Enfriar. Aplicar entre 32°C. & 35° C una capa fina sobre el pastel congelado. Cortar y decorar al gusto.
Leche entera	250 g	
Glucosa	100 g	
Belcolade Noir Selection 55% Cacao-Trace	600 g	

Ensamblado:

Preparar las planchas, rellenar con Damasco sin azúcar al menos entre un 0,5 cm a 1 cms de grosor. Congelar. Cuando el producto se haya congelado, cubrir con una capa delgada de Glaseado Satinado, cortar y servir al gusto. EL glaseado debe tener las dimensiones similares al relleno, ya que es cobertura y relleno a la vez.

Zebra Cheese Cake Chocolate



tastetomorrow

by Puratos



COMPOSICIÓN Y DECORACIÓN



INGREDIENTES



PREPARACIÓN

Crocante con Patacrout

Tegral Patacrout	450 g
Cocoa	50 g
Huevo	100 g
Mantequilla	225 g

Batir todos los ingredientes juntos por espacio de 2 minutos con paleta hasta formar masa. Colocar en bandeja y hornear. Cuando está frío pasar por procesador de alimentos y mezclarle 15% de Mimetic fundido, reservar.

Delicheese Cake al Chocolate:

Deli cheese cake tibio	450 g
Queso Crema	50 g
Carat coverlux fundido	100 g

Fundir en microndas el Coverlux. Mezclar con el DelicheeseCake y queso crema previamente calentados. Colocar sobre la base crocante de Patacrout, intercalar cantidades de Delicheese cake con el Deli Chocolate hasta completar el molde y lograr el efecto Zebra. Abrillantar con Miroir y decorar con Ambiente como ilustra la foto. Horno : 160 °C x 35 minutos aproximadamente.

3 leches Sostenible



COMPOSICIÓN Y DECORACIÓN



INGREDIENTES



PREPARACIÓN

3 leches sostenible:

Tegral Satin Cream Cake

Huevos

Aceite

Agua

Colorante verde al gusto

1,000 g

800 g

50 g

50 g

Reservar aceite para incorporarlo al final del batido. En un tazón con globo, mezclar todos los ingredientes a velocidad alta durante 7 minutos, hornear.

Tiempo de horneado: 15' aprox.

Temperatura máxima: 170°C

Compota Fresa:

Fruit Fill Fresa / Top fil

Jugo de limón

Cerezas y moras troceadas

500 g

10 g

75 g

Fundir Masa gelatina y mezclar con el resto de los ingredientes. Luego, disponer la compota dentro de los vasitos para decoración del postre. Puratos ofrece un portafolio amplio de soluciones en rellenos con alto contenido de frutas.

Babka de manzana

 **tastetomorrow**
by Puratos



COMPOSICIÓN Y REALIZACIÓN



INGREDIENTES

Tegral Brioche	1,000 g
Azúcar morena	40 g
Levadura dorada	35 g
Mimetic	70 g
Huevos	300 g
Agua	170 g
Fruifil de manzana	700 g



MÉTODO DE TRABAJO

Amasado: 12 Media velocidad hasta desarrollar gluten al 100%.

Temperatura Masa: 26°C

Fermentación en bloque: 10 minutos.

Didivido y Pesaje: Divida trozos de masa de 350g estire y coloque el relleno, luego arrollar. Cortar el rollo a la mitad luego trenzarlo y colocar en molde de magdalena o molde rectangular de su agrado.

Fermentación final: 1h45' a 28°C and 80% humedad.

Decoración: Pintar con Sunset Glaze y colocar semillas de decoración.

Horneo: 170°C 30 minutos 2 segundos de vapor.

Puratos ofrece una amplia variedad de opciones de rellenos, con alto contenido de frutas, aptos para horneado y congelación.

Babka se desarrolló en las comunidades judías de Europa del Este a principios del siglo XIX. La masa extra de Challah se enrollaba con mermelada de frutas o canela y se horneaba como una hogaza junto con la Challah. Originalmente no se utilizaba chocolate, ya que no estaba disponible en general; La babka de chocolate fue probablemente un desarrollo estadounidense de mediados del siglo XX.

Banoffee Pie

 **tastetomorrow**
by Puratos



COMPOSICIÓN Y DECORACIÓN



INGREDIENTES



PREPARACIÓN

Base crocante:

Tegral Patacrout	500 g
Mimetic CL	200 g
Agua	50 g
Belcolade manteca cacao	115 g

En una batidora con accesorio de paleta mezclar el patacrout, el agua y el Mimetic. Laminar a 3 mm y hornear. Triturar la masa en un procesador de alimentos con manteca de cacao derretida. Presione la masa en el marco y póngala en el refrigerador para que solidifique.

Hornear a: 180°C for +/- 18 min.

Caramel

Deli Caramel	1,000 g
---------------------	---------

Coloque una capa de DeliCaramel encima del bizcocho de Tegral Satin. Reservar.

Banana Filling

Topfil Finest Banana Smooth 70%	1,000 g
----------------------------------------	---------

Coloca el relleno de plátano en el marco.

Chantilly Café

Chantipack	200 g
Classic Moka	2 g

Batir junto hasta lograr consistencia para manguear.

Cake

Tegral Satin Creme Cake	1,000 g
Agua	470 g
Aceite	220 g
Classic Moka	50 g

En un tazón con un accesorio de paleta, mezcle todos los ingredientes durante 5 minutos a velocidad media. Extender a 4 mm. y hornear.

Hornear a: 180°C for +/- 11 min.

Chocolate Pulverizado:

Belcolade Selection Lait	100 g
Belcolade Manteca Cacao	100 g

Fundir ambos productos. Reservar para pintar el producto congelado y lograr efecto pulverizado.

Brioche Nanterre

 **tastetomorrow**
by Puratos



COMPOSICIÓN Y REALIZACIÓN



INGREDIENTES

Tegral Brioché	1,000 g
Azúcar morena	40 g
Levadura dorada	35 g
Mimetic	70 g
Huevos	300 g
Agua	170 g



MÉTODO DE TRABAJO

Amasado: 10' lento sin el Mimetic y luego nuevamente 10' lento con Mimetic.

Temperatura Masa: 26°C

Fermentación en bloque: 20' a temperatura ambiente cubierto con plástico.

Didivido y Pesaje: Divida trozos de masa de 40 g y dar forma redonda. Colocar seis piezas en un molde "Nanterre" previamente engrasado (l=10,5cm L=17cm)

Fermentación final: 1h45' a 28°C and 80% humedad.

Decoración: Pintar con Sunset Glaze.

Horneo: 190° – 190°C for 15' a 18 minutos.

Enfriado: Cuando la temperatura central sea de 36°C, envasar en bolsa de plástico. Proceder con el armado final del producto, Fundiendo Carat, figurando y colocando ojos y antenas sobre el pan.

Disfrute del placer sin culpa de nuestro brioché, adicionando Puraslim de Puratos, para garantizar que cada bocado esté lleno de nutrición y sabor. Y con Mimetic también lo hemos hecho 100% vegetal, para que puedas disfrutarlo sin ningún compromiso. Así que adelante, deléitate con nuestro delicioso brioché y siéntete bien sabiendo que estás alimentando tu cuerpo con ingredientes saludables. Es el equilibrio perfecto entre sabor y nutrición, todo en un paquete irresistible.

Choux Paris Brest Pistacho

 **tastetomorrow**
by Puratos



COMPOSICIÓN Y DECORACIÓN



INGREDIENTES



PREPARACIÓN

Choux paste:

Agua	350 g
Tegral Patacrout	500 g
Aceite	300 g
Azúcar	15 g
Huevo	450 g

Colocar todos los ingredientes dentro del tazón, batir con paleta 1 minuto en lento y 4 minutos en media velocidad. Manguear con boquilla rizada, colocar craqueline previamente congelado. Hornear. T°: 170 x 35 minutos

Craqueline/ craquelado

Harina	120 g
Cocoa	20 g
Azúcar morena	120 g
Margarina / Mantequilla	
Color verde al gusto	120 g

Colocar todo junto en el tazón y mezclar hasta unificar. Laminar, cortar y congelar. Colocar sobre la pieza de Pasta Choux, hornear.

Diplomática Pistacho:

Chantipak	300 g
Classic Pistacho	100 g
Masa Gelatina	40 g
Ambiente	700 g

Llevar a hervir la crema láctea, colocar sobre el Classic Pistacho. Luego, adicionar Ambiente líquido junto con la masa gelatina fundida, mezclar y reservar 24 horas en nevera. Batir en el tazón hasta obtener textura magueable. Rellenar la pieza de Pasta choux.

Choux Fresier Creativo Pistacho

 **tastetomorrow**
by Puratos



COMPOSICIÓN Y DECORACIÓN



INGREDIENTES



PREPARACIÓN

Choux paste:

Agua	350 g
Tegral Choux	500 g
Aceite	300 g
Azúcar	15 g
Huevo	450 g

Colocar todos los ingredientes dentro del tazón, batir con paleta 1 minuto en lento y 4 minutos en media velocidad. Manguear con boquilla rizada, colocar craqueline previamente congelado, Hornear: Tº: 170 x 35 minutos

Diplomática Pistacho:

Chantipak	300 g
Classic Pistacho	100 g
Masa Gelatina	40 g
Ambiente	700 g

Llevar a hervir la crema láctea, colocar sobre el Classic Pistacho. Luego, adicionar Ambiente líquido junto con la masa gelatina fundida, mezclar y reservar 24 horas en nevera. Batir en el tazón hasta obtener textura mangueable. Rellenar la pieza de Pasta choux.

Compota Fresa:

Fruitfil Fresa / Topfil fresa	300 g
Jugo de limón	10 g
Masa Gelatina	60 g

Fundir Masa gelatina y mezclar con el resto de los ingredientes. Luego, disponer la compota dentro de los vasitos para decoración del postre. Puratos ofrece un portafolio amplio de soluciones en rellenos con alto contenido de frutas.

Crazy Croissant Plant-Based



COMPOSICIÓN Y REALIZACIÓN



INGREDIENTES

Harina	1,000 g
Agua	450 g
Azúcar	110 g
Levadura fresca	70 g
Trimolina	20 g
Sal	20 g
Mimetic Essential	500 g
Sapore Carmen 50	25 g
S500 CL	4 g



MÉTODO DE TRABAJO

Amasado: 5' lento y 5 rápido.

Temperatura Masa: 18°C

Enfriado: Laminar la masa en forma de rectángulo hasta 6 mm y congelar durante 30'. Preparar el Mimético en forma de rectángulo del mismo ancho y la mitad del largo de la masa.

Laminado: Cuando tanto Mimetic como la masa tengan la misma consistencia, dar un doblez simple y otro doble (12 capas), congelar 5' y colocar en el frigorífico.

Laminación Final: Estirar hasta 3mm, cortar triángulos de 30x8cm y trozos de masa de 70gr. Darle forma de croissant y colocar en una bandeja perforada con papel de horno.

Fermentación Final: 120' a 28°C and 85% humedad.

Decoración: Glasear con Sunset Glaze.

Horneado: Horno de convección:

Temperatura de carga: 190°C

Tiempo: 16'

Temperatura de horneado: 170°C

Inyección de vapor: 50ml al inicio

Ventilación: 2/4

Amortiguador: 1 minuto antes del final

Enfriado: Colóquelo en una rejilla inmediatamente después de hornear.

Remate final: Puratos ofrece un amplio concepto de rellenos, coberturas y productos para terminar el concepto "CRAZY CROISSANT" CONSULTA CON TU ASESOR DE VENTAS.

Croissant Plant-Based

 **tastetomorrow**
by Puratos



COMPOSICIÓN Y REALIZACIÓN



INGREDIENTES

Harina	1,000 g
Agua	450 g
Azúcar	110 g
Levadura fresca	60 g
Trimolina	20 g
Sal	20 g
Mimetic Essential	500 g
Sapore Carmen 50	25 g
S500 CL	4 g



MÉTODO DE TRABAJO

Amasado: 5' lento y 5 rápido.

Temperatura Masa: 18°C

Enfriado: Laminar la masa en forma de rectángulo hasta 6 mm y congelar durante 30'. Preparar el Mimético en forma de rectángulo del mismo ancho y la mitad del largo de la masa.

Laminado: Cuando tanto Mimetic como la masa tengan la misma consistencia, dar un doblez simple y otro doble (12 capas), congelar 5' y colocar en el frigorífico.

Reposo: 60' en heladera cubierta con plástico.

Laminación Final: Estirar hasta 3mm, cortar triángulos de 30x8cm y trozos de masa de 70gr. Darle forma de croissant y colocar en una bandeja perforada con papel de horno.

Fermentación Final: 120' a 28°C and 85% humedad.

Decoración: Glasear con Sunset Glaze.

Horneado: Horno de convección:

Temperatura de carga: 190°C

Tiempo: 16'

Temperatura de horneado: 170°C

Inyección de vapor: 50ml al inicio

Ventilación: 2/4

Amortiguador: 1 minuto antes del final

Enfriado: Colóquelo en una rejilla inmediatamente después de hornear.

Cup Cake On the Go

 **tastetomorrow**
by Puratos



COMPOSICIÓN Y DECORACIÓN



INGREDIENTES



PREPARACIÓN

Base Cake chocolate:

Tegral Satin Creme Chocolate SA	500 g	Colocar todos los ingredientes sobre un bowl y con la ayuda de una paleta batir por espacio de 5 minutos a media velocidad. Disponer la mezcla en moldes para cup cakes encapsulados, hornear. Hornear a: 180°C for +/- 15 min.
Aceite	150 g	
Azúcar	100 g	
Huevo	200 g	
Nueces picadas	60 g	

Crema Chantilly Naranja:

Festipack	1,000 g	Calendar la crema junto con la piel de naranja hasta 75° Llevarlo al Carat Coverlux SA, mezclar bien, reservar una noche en frio. Batir antes de usar.
Carat Coverlux SA	250 g	
Orange Zest	6 g	

Jelly Roll Cake Innovación

 **tastetomorrow**
by Puratos



COMPOSICIÓN Y DECORACIÓN



INGREDIENTES



PREPARACIÓN

Pastel esponja:

Tegral Satin Cream Cake	1,000 g	Reservar aceite para incorporarlo al final del batido. En un tazón con globo, mezclar todos los ingredientes a velocidad alta durante 7 minutos, hornear con suficiente vapor. Tiempo de horneado de 5'aprox. Temperatura máxima: 190°C Vapor: 4 segundos
Huevo	800 g	
Aceite	50 g	
Agua	50 g	
Colorante verde al gusto		

Chantilly Chocolate Blanco y pistacho

Belcolade Blanco	300 g	Hervir Chantipak a 85° junto a la ralladura de limón. Mezclar con el Belcolade Blanco, realizar ganache. Adicionar Ambiente restante sin batir, mezclar bien. Reservar en refrigeración una noche. Al día siguiente, batir hasta alcanzar textura mangleable.
Chantipak	300 g	
Ralladura limón	4 g	
Ambiente sin batir	700 g	
Masa gelatina	45 g	
Classic Pistache	100 g	

Relleno

Topfil Fresa	500 g	Mezclar y rellenar como complemento sobre la plancha.
Cherry finamente troceada	350 g	
Jugo de limón	20 g	

Procedimiento de trabajo:

Disponer la plancha de Satin. Luego, colocar el relleno de fresa y cerezas, seguidamente el Chantilly de Chocolate. Cuando el relleno se encuentre estable, cortar en trozos de 6 cms de ancho a lo ancho de la bandeja. Colocar un aro pequeño, y sobre este empezar a arrollar las planchas. Reservar en frío. Decorar al gusto.

Lamington Cake SA

 **tastetomorrow**
by Puratos



COMPOSICIÓN Y DECORACIÓN

INGREDIENTES



PREPARACIÓN

Sacher Cake Cacao-Trace:

Tegral Satin Creme Chocolate SA	500 g
Aceite	150 g
Agua	100 g
Huevo	200 g
Nueces picadas	80 g

Colocar todos los ingredientes sobre un bowl y con la ayuda de una paleta batir por espacio de 5 minutos a media velocidad. Disponer la mezcla en moldes para cup cakes encapsulados, hornear.
Hornear a: 180°C for +/- 15 min.

Filling Frmabuesa SA:

Frambuesa SA	500 g
Masa gelatina	50 g
Orange Zest	6 g

Fundir masa gelatina, incorporar al filling de Frambuesa y ralladura de naranja. Aplicar sobre la plancha de pastel.

Cobertura CHocolate:

Carat Coverlux SA	500 g
Aceite	50 g

Fundir Carat Coverlux SA, adicionar aceite. Cuando se hayan cortado los pasteles en forma cuadrada, congelar al menos 20 minutos. Sumergir éstas piezas sobre la cobertura de chocolate e inmediatamente pasarlo sobre el coco, para que se adhiera.

NY Roll Fashion Plant-Based

 **tastetomorrow**
by Puratos



COMPOSICIÓN Y REALIZACIÓN

INGREDIENTES

Harina	1,000 g
Agua	450 g
Azúcar	110 g
Levadura fresca	60 g
Trimolina	20 g
Sal	20 g
Mimetic Essential	500 g
Sapore Carmen 50	25 g
S500 CL	4 g



MÉTODO DE TRABAJO

Amasado: 5' lento y 5 rápido.

Temperatura Masa: 18°C

Enfriado: Laminar la masa en forma de rectángulo hasta 6 mm y congelar durante 30'. Preparar el Mimético en forma de rectángulo del mismo ancho y la mitad del largo de la masa.

Laminado: Cuando tanto Mimetic como la masa tengan la misma consistencia, dar un doblez simple y otro doble (12 capas), congelar 5' y colocar en el frigorífico.

Reposo: 60' en heladera cubierta con plástico.

Laminación Final: Estirar hasta 3mm. Arrollar y colocar dentro de un aro previamente engrasado.

Fermentación Final: 120' a 28°C and 85% humedad.

Decoración: Glasear con Sunset Glaze.

Horneado: Horno de convección:

Temperatura de carga: 190°C

Tiempo: 16'

Temperatura de horneado: 170°C

Inyección de vapor: 50ml al inicio

Ventilación: 2/4

Amortiguador: 1 minuto antes del final

Enfriado: Colóquelo en una rejilla inmediatamente después de hornear. Rellenar al gusto & decorar con Belcolade previamente temperado.

Pot de creme FRUTAS

 **tastetomorrow**
by Puratos



COMPOSICIÓN Y DECORACIÓN

INGREDIENTES



PREPARACIÓN

Cremoso Chocolate Blanco:

Festipak	500 g
Leche	500 g
Frijol de vainilla	2
Yemas de huevo	200 g
Masa Gelatina	60 g
Belcolade White selection	900 gr

Llevar a ebullición el Festipak, la leche y la vainilla y dejar en infusión durante 10 minutos. Mezclar las yemas de huevo y el azúcar. Cocine todo a 85C. Verter sobre Belcolade White Selection y la masa gelatina. Procese con una licuadora de inmersión para obtener una mezcla suave. Vierte en un vaso y deja reposar en el frigorífico.

Compota Fresa:

Fruitfil Fresa / Topfil	500 g
Jugo de limón	10 g
Cerezay Moras troceadas	75 g

Fundir Masa gelatina y mezclar con el resto de los ingredientes. Luego, disponer la compota dentro de los vasitos para decoración del postre.

Pound Cake Chocolate & Nuxel

 **tastetomorrow**
by Puratos



COMPOSICIÓN Y DECORACIÓN

INGREDIENTES



PREPARACIÓN

Pastel de chocolate:

Tegral Satinc Chocolate	1,000 g
Aceite	300 g
Huevo	350 g
Agua	250 g

Mezclar todos los ingredientes juntos hasta lograr masa homogénea. Depositar. Laminar a 3 mm, cortar en forma redonda a 6 mm y hornear al reverso de un molde de Sil Pat semi /Esfera o molde de tartaletas.

Horno: 160° durante 15 – 17 minutos aprox.

Mousse Chocolate:

Crema Láctea / Chantipack	250 g
Café soluble	4 g
Ambiente Semi batido	250 g
Belcolade Leche	250 g

Llevar crema láctea y café a 80°, luego agregarlo al chocolate y realizar una ganache.

Cuando la ganache alcance una temperatura entre 35°-38°, agregar masa gelatina y Ambiente previamente semi batido, homogenizar. Llevar a molde, congelar.

Caramelo:

Deli Salted Caramel al gusto.

Disponer de Deli Salted Caramel y colocar sobre las tartaletas.

Crocante Almendra:

Almendra	120 g
Agua	15 g
Azúcar	85 g
Sal al gusto	

Preparar un caramelo con el azúcar y agua hasta alcanzar 115° C. Adicionar la almendra, cocinar hasta caramelizar. Adicionar sal al gusto

Smookees SUB

 **tastetomorrow**
by Puratos



COMPOSICIÓN Y DECORACIÓN

INGREDIENTES



PREPARACIÓN

Batido de vainilla:

Tegral Satin Vainilla	1,000 g
Aceite	300 g
Huevo	350 g
Agua	250 g
Smookees	250 g

Mezclar todos los ingredientes juntos hasta lograr masa homogénea. Depositar en bandeja plana.
Horno: 190° durante 5 – 7 minutos aprox.

Chantilly Caramelo:

Chantypak	1,000 g
Deli Salted Caramel	200 g
Masa gelatina	70 g

Mezclar la masa gelatina previamente fundida con el Deli Salted Caramel, luego llevarlo a la batidora, adicionar el Chantypak previamente enfriado y montar hasta lograr textura de relleno. Ensamblar sobre las planchas, congelar y congelar como ilustra la foto.

