

## IDEAS DE APLICACIONES



## PARA MÁS INFORMACIÓN

DE RECETAS:

 [www.puratos.es](http://www.puratos.es)

 [@puratosspan](https://www.instagram.com/puratosspan)

 [@puratospana](https://www.facebook.com/puratospana)

[www.puratos.es](http://www.puratos.es)

T500 Puratos s.a. - Carretera C-63, km 13,5 - 17410 Sils, Girona  
Atención al cliente: 900 878 779 - Oficinas centrales: 972 058 200  
Facebook: @puratospana - Instagram @puratosspan  
Youtube @PuratosSpain - t500@puratos.com

8475/12/23

  
**puratos**  
Food Innovation for Good

# SATIN hecho con galleta OREO®

NUEVO



  
**puratos**  
Food Innovation for Good

# ¡NUEVO KIT con Galletas OREO®!

## SATIN hecho con galleta OREO®

Preparado para masas abizcochadas con galleta Oreo® en su interior y con todas las cualidades de la gama **Satin**:

**VERSATILIDAD**  
**FACILIDAD de ELABORACIÓN**  
**TERNURA**  
**EXQUISITO SABOR**

## PRODUCTOS COMERCIALIZADOS

Oreo® Crumbs con crema  
Bolsa 400g

Trocitos de Oreo® con crema ideales para decorar tus elaboraciones.



Oreo® Mini  
Bolsa 400g

Mini galletas de Oreo® ideales para decorar tus elaboraciones.



## MERCHANDISING

Pinchos "HECHO CON GALLETA Oreo®" para que puedas exponer en tu tienda.



¿SABÍAS QUE....



es la marca favorita de galletas de adultos jóvenes de 18 a 34 años?

Elaborado con un 10% de galleta Oreo®

Saco de 5kg



## RECETA BÁSICA

### Masa cake Oreo

Ingredientes	Cantidad
Satin hecho con galleta Oreo	1.000 g.
Agua	200 g.
Huevos	400 g.
Bifrisol Alto Oleico (aceite de girasol)	400 g.



## POLO CON GALLETA OREO

### COMPOSICIÓN

Masa cake Oreo	60 g.
Cobertura de chocolate blanco	20 g.
Crumbs galleta	5 g.

**TOTAL** 85 g.

### Método

Mezclar todos los ingredientes, hasta obtener una masa homogénea. Poner la masa en los moldes de polo de Silikomart. Hornear 180° C durante 25 minutos.

### Montaje

Una vez fría la pieza cubrir con **Carat Cover White** y poner crumbs de galleta Oreo.

## CHEESECAKE CON GALLETA OREO

### COMPOSICIÓN

Masa cake Oreo	200 g.
Cheesecake	400 g.
Crumbs galleta	30 g.

**TOTAL** 630 g.

### Método

Mezclar todos los ingredientes, hasta obtener una masa homogénea. Ponemos 2kg de masa en una lata de 60x40cm. Repartimos bien y hornearmos 205° C durante ±18 minutos.

### Montaje

Una vez fría la plancha de cake Oreo cortamos aros de 16cm de diámetro y 4cm de altura. Dentro del aro, rellenamos con **Crealis** el espacio vacío que nos queda y hornearmos a 180° C durante ±20 minutos. Dejamos enfriar y ponemos una fina capa de **Miroir Neutre**. Decoramos con crumbs de galleta Oreo y con mini Oreo.

