



puratos

Food Innovation for Good

RECETARIO

HALL♥**LOWEEN**
L♥**LOWERS**

Dele magia a
sus creaciones



MOUSSE DE
CALABAZA



HALL♥WEEN
L♥VERS

MOUSSE DE CALABAZA



BIZCOCHO CHOCOLATE

Tegral Queque de Chocolate	1000 g
Agua	230 g
Huevo	350 g
Aceite	300 g

MOUSSE DE CHOCOLATE

Belcolade Selección Amargo	300 g
Passionata	207 g
Passionata semi-batida	100 g

GALLETA CRUJIENTE

Cremfil Caramelo	110 g
Belcolade Selección Amargo	110 g
Galletas de Chocolate	110 g

GLASEADO ESPEJO

Leche	150 g
Glucosa	250 g
Gelatina sin sabor	16 g
Agua	80 g
Brillo Miroir Neutre	500 g
Belcolade Selección Blanco	750 g
Colorante liposoluble naranja	16 g

CARAMELO

Ambiente	500 g
Cremfil Caramelo	35 g

MONTAJE

Retirar el glaseado espejo del frío y calentar hasta los 30 - 35 °C • Sacar las semiesferas del congelador y desmoldar • Disponer las semiesferas congeladas sobre una rejilla. Bañar las semiesferas con el glaseado espejo naranja • Con la ayuda de un palo de brocheta, pinchar las semiesferas en su superficie, retirar el exceso de glaseado y colocar sobre la superficie de la galleta • Decorar la superficie de las piezas con rosetones de **Cremfil Caramelo** • Finalizar colocando ojos de pastillaje para lograr la cara de la calabaza.

BIZCOCHO CHOCOLATE

- En un bowl con globo incorporar el agua y **Tegral Queque de Chocolate**
- Mezclar junto al resto de los ingredientes durante 1 minuto en velocidad lenta y 4 minutos en velocidad media
- Hornear a 155 °C durante 35 minutos
- Dejar enfriar a temperatura ambiente
- Cortar discos de 3 cm de diámetro.

MOUSSE DE CHOCOLATE

- Calentar la crema **Passionata** a 80 °C
- Volcar la crema caliente sobre **Belcolade Selección Amargo**
- Una vez que la mezcla haya alcanzado los 35 °C, incorporar la crema semi-batida con la ayuda de una paleta en forma envolvente
- Disponer la mezcla en un molde de semi-esfera
- Colocar una tapa de bizcochuelo y presionar ligeramente. Llevar el molde al congelador.

GALLETA CRUJIENTE

- Triturar las galletas de chocolate a polvo. Reservar
- Fundir **Belcolade Selección Amargo** en microondas dando intervalos de 30 segundos, removiendo constantemente hasta alcanzar los 40 °C
- Mezclar las galletas con el **Cremfil caramelo**. Añadir el chocolate previamente fundido. Colocar la mezcla entre dos láminas de plástico, y con la ayuda de un uslero estirar hasta lograr un grosor de 0,5 mm
- Refrigerar por 10 minutos. Disponer de un cortador redondo con ondas de 3 cm de diámetro. Retirar uno de los plásticos y cortar la base crujiente.

GLASEADO ESPEJO

- Hidratar la gelatina. Reservar
- En una olla, hervir la leche junto a la glucosa. Retirar del fuego e incorporar el brillo Miroir Neutre y la gelatina previamente hidratada. Mezclar
- Volcar la mezcla anterior sobre **Belcolade Selección Blanco**
- Mezclar hasta homogeneizar
- Añadir el colorante naranja
- Reservar en frío por al menos 12 horas, cubriendo la superficie del glaseado espejo con un film plástico.

CARAMELO

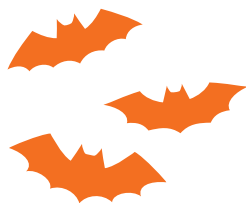
- En un bowl con globo, disponer **Ambiente** y batir en velocidad media
- Detener la máquina e incorporar **Cremfil Caramelo**
- Finalmente terminar de batir hasta lograr una crema suave y homogénea
- Reservar.

BOMBÓN DURAZNO MANGO



HALL♥WEEN
L♥VERS

BOMBÓN DURAZNO MANGO



GANACHE DE CARAMELO DE DURAZNO

Jugo de durazno	190 g
Azúcar	60 g
Crema fresca	100 g
Sorbitol	20 g
Glucosa	30 g
Belcolade Selección Blanco	490 g
Manteca de cacao	70 g
Mantequilla sin sal	40 g

GANACHE DE MANGO

Pulpa de mango	230 g
Sorbitol	30 g
Azúcar invertido	45 g
Glucosa	40 g
Belcolade Selección Blanco	520 g
Manteca de cacao	75 g
Mantequilla sin sal	60 g

PREPARACIÓN DE LOS COLORES

Manteca de cacao	200 g
Colorante amarillo liposoluble polvo	7 g
Colorante naranja liposoluble polvo	7 g

ARMADO DEL BOMBÓN

Belcolade Selección Blanco	1 kg
Manteca de cacao amarilla	c/n*
Manteca de cacao naranja	c/n*

MONTAJE

Templar el chocolate **Belcolade Selección Blanco** • Rellenar los moldes de bombón con el chocolate blanco templado • Esperar unos segundos y volcar el molde para vaciar el chocolate • Con una espátula, quitar el excedente de chocolate de la superficie de los moldes y dejar cristalizar • Rellenar cada cavidad hasta la mitad con el ganache de caramelo de durazno y dejar cristalizar • Terminar de rellenar el molde con el ganache de mango • Sellar el bombón con **Belcolade Selección Blanco** temperado • Dejar cristalizar durante 12 horas a temperatura ambiente y desmoldar.

GANACHE DE CARAMELO DE DURAZNO

- Mezclar la crema, jugo de durazno, sorbitol, glucosa y luego calentar
- Elaborar un caramelo seco con el azúcar
- Agregar al caramelo la mezcla de jugo de durazno y crema, revolver con un batidor hasta homogeneizar la mezcla
- Llevar la mezcla hasta los 85 °C, verter sobre el chocolate y manteca de cacao
- Con la ayuda de un mixer, emulsionar
- Cuando la mezcla alcance los 35 °C, agregar la mantequilla y emulsionar
- Usar entre 27 -30 °C.

GANACHE DE MANGO

- Calentar la pulpa de mango, sorbitol, glucosa y azúcar invertido a 80 °C
- Verter directamente sobre el chocolate blanco y **Manteca de Cacao**
- Con la ayuda de un mixer, emulsionar
- Cuando la mezcla alcance los 35 °C, agregar la mantequilla y emulsionar
- Usar entre 27 - 30 °C.

PREPARACIÓN DE LOS COLORES

- En un recipiente fundir la manteca de cacao en microondas hasta alcanzar los 45 - 50 °C
- Separar 100 g de la manteca fundida y mezclar con el colorante amarillo
- Utilizar un mixer para homogeneizar la mezcla
- Enfriar hasta los 28 - 29 °C
- Repetir el proceso con el colorante naranja.

ARMADO DEL BOMBÓN

- Sumergir ligeramente un espumador de leche en la **Manteca de cacao** amarilla a 28 °C
- Introducir el espumador de leche en el molde y encender; mover el espumador de abajo hacia arriba mientras gira para formar los anillos de color
- Repetir el proceso en cada cavidad y dejar cristalizar
- Disponer la **Manteca de Cacao** naranja a 28 °C en una pistola de aire y pulverizar una capa de color en cada cavidad del molde hasta que esté completamente cubierta
- Quitar el exceso de **Manteca de Cacao** del molde. Dejar cristalizar durante una hora.

*Cantidad necesaria

TORTA
CHOCOLATE
FANTASMA



HALL♥WEEN
L♥VERS

TORTA CHOCOLATE FANTASMA



BIZCOCHO CHOCOLATE

Tegral Queque de Chocolate	1000 g
Agua	230 g
Huevo	350 g
Aceite	300 g

RELLENO GANACHE

Passionata	750 g
Belcolade Selección Amargo	500 g
Saborizante naranja	10 g

DECORACIÓN

Ambiente	500 g
Ojos locos pastillaje	c/n*
Coverlux Amargo	100 g

MONTAJE

Disponer de un molde de aluminio de 19 cm • Colocar acetato o mica transparente en las paredes del molde • Una vez que el bizcochuelo esté frío, rebanar en tres capas con un cuchillo de sierra • Con una brocha de pastelería, remojar la primera capa del bizcochuelo • Luego con una manga con boquilla lisa rellenar con el ganache de manera homogénea • Colocar la segunda capa del bizcochuelo y repetir el proceso anterior • Colocar la tercera capa del bizcochuelo. Remojar la superficie de la última capa • Finalmente decorar con una manga con boquilla lisa formando los fantasmas • Una vez derretido el chocolate, usar un cornet para formar los ojos de los fantasmas. Decorar como muestra la imagen.

*Cantidad necesaria

BIZCOCHO CHOCOLATE

- Mezclar junto al resto de los ingredientes durante 1 minuto en velocidad lenta y 4 minutos en velocidad media
- Hornear a 165 °C durante 25 a 30 minutos
- Dejar enfriar a temperatura ambiente.

RELLENO GANACHE

- En una olla colocar la crema **Passionata**. Calentar a fuego medio hasta que la crema alcance los 85 °C
- Volcar la crema caliente sobre **Belcolade Selección Amargo**
- Con un mezquino, mezclar hasta homogeneizar
- Agregar el saborizante naranja
- Enfriar a temperatura ambiente hasta que tome consistencia cremosa
- Una vez que está fría la ganache batir por unos minutos con un batidor globo hasta lograr una crema suave.

DECORACIÓN

- Batir **Ambiente** a velocidad media hasta obtener una textura suave
- Fundir **Coverlux Amargo** a 45 °C en microondas con intervalos de 30 segundos.

ALFAJORES HALLOWEEN



HALL♥WEEN
L♥VERS

ALFAJORES HALLOWEEN



BASE GALLETA ALFAJOR

Tegral Queque de Vainilla	500 g
Mimetic 32	200 g
Harina floja	250 g
Huevo	150 g

RELLENO

Carat Nuxel Hazelnut	500 g
Fruitfil frambuesa	100 g

DECORACIÓN

Carat Blanco	1000 g
Colorante liposoluble naranja	c/n*

BASE GALLETA ALFAJOR

- Dejar **Mimetic 32** a temperatura ambiente
- Por otra parte, mezclar todos los ingredientes secos
- En un bowl con paleta mezclar la materia grasa a temperatura ambiente con la mezcla de elementos secos en velocidad baja para ir juntando los ingredientes
- Incorporar los huevos y mezclar en velocidad media hasta formar una masa homogénea libre de elementos secos
- Retirar la masa de la máquina y extender
- Cubrir con film plástico y refrigerar por una hora antes de su uso
- Retirar la masa del frío y estirar con la ayuda de un uslero hasta obtener 0,5 cm de espesor
- Disponer de un cortador redondo de 5 cm de diámetro para luego cortar las tapitas de alfajor
- Colocar las piezas en una bandeja con papel de horneado
- Hornear a 200 °C durante 10 a 12 minutos
- Enfriar a temperatura ambiente.

RELLENO

- Disponer **Carat Nuxel Hazelnut** en una manga de pastelería, y en otra disponer **Fruitfil frambuesa**
- Utilizar una tapita de alfajor y rellenar con **Carat Nuxel Hazelnut** realizando un anillo, dejando espacio en el centro para rellenar con **Fruitfil frambuesa**
- Colocar otra tapita de alfajor y presionar ligeramente para asentar el relleno
- Cubrir los alfajores con film plástico y refrigerar hasta el día siguiente.

DECORACIÓN

- Disponer de una bandeja de horneado cubierta con papel mantequilla
- Fundir **Carat Blanco** en microondas, dando intervalos de 30 segundos y removiendo constantemente con un mezuquino. Repetir la operación hasta lograr los 42 °C
- Dividir el chocolate fundido en dos bowls. A uno de los chocolates agregar el colorante naranja para realizar el motivo de calabaza, mientras que el bowl con chocolate blanco será para realizar el motivo de momia
- Sumergir los alfajores uno a uno utilizando un tenedor para baño
- Mover el tenedor para baño ligeramente de arriba hacia abajo para escurrir el exceso de chocolate de la superficie de las piezas
- Pasar el tenedor por el borde del bowl para retirar el exceso de chocolate de la base de los alfajores
- Disponer los alfajores bañados sobre el papel mantequilla
- Dejar cristalizar a temperatura ambiente antes de manipular
- Realizar la decoración según el color y modelo a realizar según la imagen de referencia.

*Cantidad necesaria

MUFFIN
MONSTRUOSO PLANT BASED



HALL[♥]WEEN
L[♥]VERS

MUFFIN MONSTRUOSO PLANT BASED



MUFFINS

Muffin Plant Based	1000 g
Agua	470 g
Aceite	220 g
Carat Chips	c/n*
Fruitfil piña	c/n*

DECORACIÓN

Ambiente	500 g
Coco rallado	200 g

MUFFINS

- En el tazón de la batidora agregar el aceite y el agua junto con la premezcla. Batir 1 minuto en velocidad lenta y 4 minutos en velocidad media. Agregar **Carat Chips** y mezclar
- En moldes para muffins colocar la mezcla y rellenar de **Fruitfil piña**
- Hornear a 155 °C durante 25 minutos
- Dejar enfriar para decorar.

DECORACIÓN

- Batir **Ambiente** a velocidad media hasta obtener una textura adecuada para decorar.

MONTAJE

Una vez fríos, disponer los muffins sobre el mesón de trabajo • Con una manga pastelera con boquilla lisa decorar los muffins uno a uno formando un pompón grande de crema • Decorar con el coco rallado y ojitos de pastillaje.

MADELEINES



HALL♥WEEN
L♥VERS

MADELEINES



BASE

Tegral Satin Creme Cake	500 g
Huevo	200 g
Aceite de maravilla	100 g
Agua	100 g

RELLENO

Fruitfil maracuya	100 g
--------------------------	--------------

DECORACIÓN

Carat Blanco	1000 g
Colorante liposoluble verde	c/n*
Ojos de pastillaje	c/n*

*Cantidad necesaria

BASE

- Disponer de moldes teflonados / silicona de madeleines
- En un bowl con paleta, disponer el agua junto con los huevos y el aceite, para luego agregar **Tegral Satin Creme Cake**
- Mezclar en velocidad lenta por 1 minuto y luego 4 minutos en velocidad media
- Disponer la mezcla en una manga de pastelería
- Rellenar cada molde de madeleine con 3/4 de mezcla
- Disponer una bandeja de horneado al interior del horno calentado a 230 °C
- Sobre la bandeja previamente precalentada, disponer el molde teflonado / silicona de madeleines. El objetivo es generar un shock de calor
- Hornear a 230 °C durante 11 minutos
- Retirar el molde del horno y enfriar a temperatura ambiente.

RELLENO

- En una manga de pastelería con boquilla de inyección, disponer la **Fruitfil maracuya**
- Con las madeleines aún tibias, rellenarlas una a una con una inyección de mermelada (10 g aprox).

DECORACIÓN

- Disponer de una bandeja de horneado cubierta con papel mantequilla
- Fundir **Carat Blanco** en microondas, dando intervalos de 30 segundos y removiendo constantemente con un mezuquino. Repetir la operación hasta lograr los 42 °C
- Incorporar el colorante verde y homogeneizar con mixer
- Sumergir los madeleines una a una en su parte superior (la más redonda)
- Disponer las madeleines bañadas sobre el papel mantequilla
- Antes que el chocolate cristalice por completo, pegar los ojos de pastillaje en cada una.

HOGAZA CON GRANOS Y MASA MADRE



HALL♥**WEEN**
L♥**VERS**

HOGAZA CON GRANOS Y MASA MADRE



MASA

Harina	1000 g
O-tentic Durum	40 g
Sal de mar	15 g
Agua fría	550 g
Softgrain	350 g

DECORACIÓN

Sapore Othello	c/n*
-----------------------	-------------

MASA

- Disponer la harina junto a **O-tentic Durum** y **Softgrain**, reservando la sal para después
- Amasar en velocidad baja por 10 minutos, reservando un 3% del total del agua
- Agregar la sal y amasar en velocidad alta por 4 minutos junto con el remanente de agua
- Retirar la masa y chequear la temperatura con un termómetro de lanza (26 °C)
- Fermentar en bloque por 30 minutos a temperatura ambiente, cubriendo la superficie de la masa con plástico
- Cortar piezas de 400 g y bolear
- Disponer las piezas en una bandeja cubierta con un paño de lino y harina
- Fermentar en cámara por 90 minutos a 30 °C / 80% H.R.

DECORACIÓN

- Disponer las piezas sobre una bandeja con papel de horneado
- Con un tamiz fino, espolvorear harina sobre la superficie de las piezas
- Retirar el exceso de harina suavemente con la palma de la mano
- Colocar stencil sobre la superficie de las piezas y espolvorear una fina capa de **Sapore Othello** para formar los detalles de la cara del personaje seleccionado
- Antes de ingresar las piezas al horno realizar una inyección de vapor para inundar la cámara de horneado
- Hornear a 210 °C durante 35 minutos con tiraje abierto los últimos 15 minutos de horneado.

*Cantidad necesaria

PAN FOUGASSE DE ACEITUNA VERDE FANTASMAL



HALL[♥]WEEN
L[♥]VERS

PAN FOUGASSE DE ACEITUNA VERDE FANTASMAL



MASA

Harina fuerte	1000 g
O-tentic Durum	40 g
Sal	10 g
Agua	500 g
Aceitunas verdes descarozadas	300 g
Aceitunas	100 g
Orégano	5 g

MASA

- Disponer la harina junto a **O-tentic Durum**, el orégano y las aceitunas verdes descarozadas, reservando la sal para después
- Incorporar el agua de salmuera y el agua
- Amasar en velocidad baja por 10 minutos, reservando un 3% del total del agua
- Agregar la sal y amasar en velocidad alta por 4 minutos junto con el remanente de agua
- Agregar el aceite de oliva en forma de hilo durante el minuto final del amasado
- Retirar la masa y chequear la temperatura con un termómetro de lanza (26 °C)
- Fermentar en bloque por 30 minutos a temperatura ambiente, cubriendo la superficie de la masa con plástico
- Cortar piezas de 300 g y dar forma de triángulo
- Disponer las piezas en una bandeja cubierta con un paño de lino y sémola
- Fermentar en cámara por 60 minutos a 30 °C / 80% H.R.

DECORACIÓN

- Disponer las piezas sobre una bandeja con papel de horneado y sémola
- Con una raspa, realizar tres cortes a lo largo, uno para la boca y dos para los ojos, tratando de emular una cara
- Estirar ligeramente las piezas sin desgasificar, realizando una pequeña curvatura en la boca
- Separar el espacio de los ojos y boca con los dedos para evitar que estos se cierren durante los primeros minutos de horneado con el aumento de volumen de las piezas
- Hornear a 230 °C durante 18 minutos con una inyección de vapor al inicio del horneado.

PIZZA MASA MADRE DE MIEDO



HALL♥**WEEN**
L♥**VERS**

PIZZA MASA MADRE DE MIEDO



MASA

Harina pizza	1000 g
O-tentic Durum	40 g
Sal de mar	20 g
Agua fría	650 g
Aceite de oliva	30 g

RELLENO

Salsa de tomate para pizza	400 g
----------------------------	-------

DECORACIÓN

Hummus	500 g
Aceitunas negras descarozadas	c/n*

MASA

- Disponer la harina junto a **O-tentic Durum**, reservando la sal para después
- Amasar en velocidad baja por 10 minutos, reservando un 3% del total del agua
- Agregar la sal y amasar en velocidad alta por 4 minutos junto con el remanente de agua
- Agregar el aceite de oliva en forma de hilo durante el minuto final del amasado
- Retirar la masa y chequear la temperatura con un termómetro de lanza (22 °C máximo)
- Cortar piezas de 250 g y bolear
- Disponer las piezas en una bandeja honda cubierta con aceite de oliva
- Tapar la bandeja y llevar a refrigeración para fermentar en frío (3 °C) hasta el día siguiente.

RELLENO

- Disponer la salsa de tomate para pizza en un bowl y reservar.

DECORACIÓN

- Disponer el hummus en una manga de pastelería. Reservar
- Cortar las aceitunas negras por la mitad sin carozo
- Reservar las mitades para los cuerpos de las arañas
- Para las patas de las arañas, cortar algunas de las mitades en bastones.

MONTAJE

Retirar la bandeja con las masas del frío un par de horas antes del horneado para que se temperen y sea más fácil estirar • Disponer una capa de sémola sobre el mesón de trabajo para luego colocar un bollo de masa sobre esta • Estirar del centro hacia afuera, conservando el borde, sin desgasificar • Estirar hasta lograr unos 30 cm de diámetro • Disponer la salsa de tomate para pizza con la ayuda de un cucharón y distribuir por toda la base • Hornear a 400 °C por aproximadamente 90 segundos en horno pizzero • Retirar del horno y colocar sobre una tabla • Rápidamente realizar una cruz en el centro de la pizza con el hummus, para luego realizar el entramado en forma de tela de araña • Finalmente colocar las mitades de aceitunas negras y los bastones de aceitunas que forman las patas de las arañas.

*Cantidad necesaria

CIABATTA NEGRO DE TERROR



HALL[♥]WEEN
L[♥]VERS

CIABATTA NEGRO DE TERROR



MASA

Harina fuerte	800 g
Harina semolín	200 g
O-tentic Durum	40 g
Sal de mar	22 g
Agua	800 g
Carbón activado	5 g

DECORACIÓN

Harina fuerte	250 g
Harina semolín	250 g

MASA

- Disponer la harina fuerte junto a la harina semolín, **O-tentic Durum** y el carbón activado, reservando la sal para después
- Amasar en velocidad baja por 10 minutos, con un 65% del total del agua, reservando el resto para la segunda etapa del amasado
- Agregar la sal y amasar en velocidad alta por 4 minutos agregando el remanente del agua poco a poco, dando tiempo a la masa para que pueda absorber cada tanda de agua
- Retirar la masa y chequear la temperatura con un termómetro de lanza (26 °C máximo)
- Disponer la masa en un contenedor de plástico impermeabilizado con aceite de oliva
- Dar tensión a la masa, estirando sus bordes y plegando hacia el centro
- Fermentar en bloque por 120 minutos a temperatura ambiente (25 °C), cubriendo la superficie de la masa con plástico.

DECORACIÓN

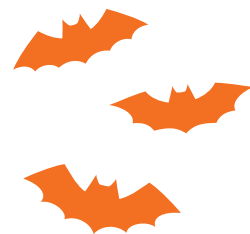
- Espolvorear la mezcla de harina y semolín sobre la superficie de la masa y la superficie de la mesa de trabajo
- Volcar el contenedor de masa cuidadosamente sobre la superficie de trabajo sin desgasificar
- Cortar tiras de 5 cm de ancho y volcar hacia un costado
- Luego cortar piezas de 20 cm de largo
- En una bandeja con un paño de lino disponer las piezas con el corte mirando hacia abajo
- Fermentar por 30 minutos a temperatura ambiente (25 °C)
- Transcurrido el tiempo de fermentación final, volcar las piezas cuidadosamente y disponer sobre camilla de carga
- Hornear a 240 °C durante 22 minutos con inyección de vapor al inicio de la cocción
- Abrir el tiraje los últimos 7 minutos de horneado.

MINI PANCITOS PROTEICOS DE PULPOS HAMBRIENTOS



HALL♥WEEN
L♥VERS

MINI PANCITOS PROTEICOS DE PULPOS HAMBRIENTOS



MASA

Easy Pura Vita	500 g
Harina Fuerte	500 g
O-tentic Durum	40 g
Agua	650 g

RELLENO

Salchichas / Vienesas	30 u
-----------------------	------

DECORACIÓN (OPCIONAL)

Panko	c/n*
-------	------

*Cantidad necesaria

MASA

- Amasar en velocidad baja 2 minutos y en velocidad alta por 5 minutos todo junto hasta formar el gluten
- Refirar la masa y chequear la temperatura con la ayuda de un termómetro de lanza (26 °C máximo)
- Dar reposo en bloque por 30 minutos a temperatura ambiente, cubriendo la masa con film plástico.
- Cortar piezas de 55 g y bolear.
- Estirar los bollos uno a uno formando rectángulos de 10 cm de largo por 4 cm de ancho.

RELLENO

- Disponer la salchicha/vienesa sobre uno de los extremos de la masa y enrollar, cerrando el extremo de la masa para formar la cabeza del pulpo
- Luego con un cuchillo de medio golpe, cortar el otro extremo de la salchicha / vienesa a lo largo para formar las patas
- Disponer las piezas en una bandeja de horneado teflonada con el cierre mirando hacia abajo
- Fermentar por 90 minutos a 30 °C en cámara de fermentación.

DECORACIÓN







- Aprovechando la humedad superficial de las piezas, pasar por panko (opcional) para cubrir las piezas. Si no, hornear las piezas directamente a 210 °C durante 8 minutos con una inyección de vapor al inicio de la cocción.

PIDA EN LÍNEA EN

My Puratos es una plataforma de pedidos en línea sencilla que ofrece inspiración, flexibilidad y conveniencia para panaderos, pasteleros y chocolateros. ¡Puede pedir sus ingredientes Puratos favoritos a través de la tienda en línea y elegir cuándo y dónde quiere que se los entreguen!



COMO USUARIO DE MY PURATOS PUEDE:

-  Descubrir la gama completa de productos Puratos, con precios e información de stock
-  Pedir todo el día 24 h / 7 d
-  Disfrutar de promociones exclusivas
-  Beneficiarse de reordenar fácilmente
-  Descubrir y guardar sus recetas favoritas
-  Seguir sus pedidos y el historial de facturas en línea

Síguenos en: Puratos Centroamérica   

www.puratos.co.cr