

RECETARIO

FOOD SERVICE



MONTADITO CARIBEÑO





INGREDIENTES

Pan caribeño

Harina Fuerte	1000 g
Sal	20 g
O-tentic Origin	40 g
Tomillo Fresco	10 g
Coco seco	150 g
Agua	650 g

Macerado

Camarón	250 g
Jugo de Limón	2 unid
Pimienta Negra	2 g
Sal	1 pizca
Aceite de Oliva	30 g
Albahaca Seca	2 g

Dip caribeño

Coco deshidratado	15 g
Queso Crema	300 g
Ajo	2 g
Sal	1 pizca
Leche de Coco	100 g
Chile Panameño	10 g
Tomillo	4 g
Perejil Fresco (remate después del horno)	1 unid
Camarón Macerado	por pieza de pan



PREPARACIÓN

Pan caribeño

- Amasar todo junto hasta formar el gluten al 100%. Reposar por 20 minutos tapado.
- Dividir la masa a 350 g y formar piezas tipo Baguette. Llevar a fermentar por 50 minutos.
- Horneo (depende de equipo).
- Horno de Convección: 250° C con 8s de vapor.
- Bajamos la temperatura a 160° C y apagamos por 12 minutos.
- Encendemos el horno y horneamos por 10 minutos a 160° C. Subir la temperatura a 195° C por 12 minutos.
- Horno de piso: entrada a 250° C, meter el pan, agregar vapor y hornear por 27 minutos.

Macerado

- Mezclar todo junto y reposar por 40 minutos.

Dip caribeño

- Mezclar todo junto hasta dejarlo todo bien incorporado.

CRACKERS DE HIERBAS Y CALABAZA





INGREDIENTES

Crackers

Harina Fuerte	1000 g
Sal	20 g
O-tentic Tradizione	40 g
Aceite de Oliva	30 g
Pure de Calabaza	400 g
Hierbas Italianas	10 g
Linaza	50 g
Ajo polvo	2 g
Agua	650 g



PREPARACIÓN

Procedimiento

- Amasar todo junto hasta formar gluten.
- Reposar tapado por 20 minutos.
- Extender la masa con laminadora o a mano a 1 milímetro o al grosor deseado.
- Cortar cuadros de 6cm x 6cm.
- Humedecer con agua y rematar con ajonjolí negro y blanco.
- Horneo (depende de equipo).
- Horno de Convección: 200° C.
- Bajamos la temperatura a 160° C y horneamos por 4 minutos.
- Horno de piso: entrada a 250° C por 4 minutos.

FOCACCIA SÁNDWICH





INGREDIENTES

Focaccia

Harina Fuerte	1000 g
Sal	20 g
O-tentic Durum	40 g
Aceite de oliva	50 g
Orégano	4 g
Agua	700 g



PREPARACIÓN

Procedimiento

- Amasar todo junto hasta formar gluten al 100%
- Dividir en piezas dependiendo del tamaño de la bandeja a utilizar. Por ejemplo, para una bandeja de 40 cm x 30 cm se utilizó 1000 g de masa, extender bien sobre la bandeja.
- Reposar por 120 minutos.
- Volver a marcar la masa con los dedos.
- Fermentar por 20 minutos.
- Horneo (depende de equipo).
- Horno de Convección: 250° C con 8s de vapor.
- Bajamos la temperatura a 160° C y apagamos por 12 minutos.
- Encendemos el horno y horneamos por 10 minutos a 160° C. Subir la temperatura a 195° C por 12 minutos.
- Horno de piso: entrada a 250° C, meter el pan, agregar vapor y hornear por 22 minutos.

MINI BRIOCHE CON CHOCOLATE CROCANTE





INGREDIENTES

Mini Brioché

Tegral Brioché	1000 g
Sapore Carmen	40 g
Levadura dorada	20 g
Huevo	300 g
Leche	180 g
Mimetic	80 g

Cobertura

Belcolade Oscuro	1000 g
Aceite	300 g
Almendra triturada	200 g

Relleno Brioché

Crema Bavaria	200 g
Deli Cheesecake	600 g
Ambiente	150 g
Carat Chispas	80 g



PREPARACIÓN

Mini Brioché

- Amasar todo junto menos la grasa y formar gluten al 90%.
- Agregar la grasa, dejar q se incorpore bien y amasar hasta formar gluten al 100%.
- Dividir en piezas de 40 g y piezas de 5 g. Hacer bolitas y colocar una pieza de pan de 40 g con una de 5 g encima.
- Llevar a fermentar por 3 horas. Pintar con Sunset Glaze.
- Horneo: precalentar a 190° C
- Hornear a 165° C x 12 minutos sin vapor.
- Dejar enfriar, decorar sumergiendo el brioché dentro de la cobertura Rocher. Llevar al frío. Hacer un corte de manera horizontal y rellenar con 20 g de relleno.

Cobertura

- Derretir el chocolate y mezclar todo. Sumergir el brioché.

Relleno Brioché

- Mezclar todos los ingredientes y con una manga con boquilla, rellenar el mini brioché.

BOCADITOS DE TOMATE





INGREDIENTES

Pan de tomate

Harina Fuerte	800 g
Harina Sémola	200 g
Sal	20 g
Azúcar	40 g
Aceite	30 g
O-tentic Durum	40 g
Sapore Medea	20 g
Tomate Deshidratado	150 g
Albahaca Seca	5 g
Agua	650 g

Dip de Cebolla y Queso Crema

Cebolla	20 g
Cebollino	20 g
Queso Crema	200 g
Pimienta Negra	1 g
Tocineta Deshidratada (decoración)	
Aceitunas (decoración)	



PREPARACIÓN

Pan de tomate

- Amasar todo junto hasta formar gluten al 100%.
- Dividir en porciones de 50 g. Dar forma redonda, colocar en bandeja plana.
- Fermentar por 90 minutos.
- Horno de Convección: 250° C de entrada.
- Bajamos la temperatura a 170°C y apagamos por 12 minutos.

Dip de Cebolla y Queso Crema

- Mezclar todo junto y rellenar con una manga con boquilla. Decorar sobre el bocadito con la tocineta y aceituna.

PINSA





INGREDIENTES

Pinsa

Harina fuerte	900 g
O-tentic Pinsa	100 g
Agua	750 g



PREPARACIÓN

Procedimiento

- Amasar utilizando el 65% de agua al inicio hasta formar el gluten, agregar poco a poco el resto del agua y formar gluten al 100%.
- Dividir piezas de 350 g y preformar.
- Colocar en un recipiente engrasado con aceite, tapar y llevar a refrigeración hasta el día siguiente.
- Sacar del refrigerador y reposar por 60 minutos.
- Sacar del recipiente y extender de forma rectangular.
- Reposar por 45 minutos.
- Horneo:
 - Horno de piso a 300° C x 9 minutos.
 - Horno de convección a 250° C x 10 minuto aprox.

Para finalizar

- Se puede colocar sobre la Pinsa los ingredientes deseados.

TRIPLE MOUSSE CACAO TRACE





INGREDIENTES

Ganache de cobertura para el mousse

Belcolade Dark Selection 55%	100 g
Passionata	100 g

Crema de Pistacho para decoración

Ambiente blanco	150 g
Passionata	80 g
Supercrem Pistachio	50 g

Base queque de chocolate

Tegral queque de chocolate	1000 g
Huevos	350 g
Aceite	300 g
Agua	250 g

Para un mousse de 8 porciones:

- Bizcocho de Chocolate 150 g
- **Carat Nuxel** sobre el bizcocho de chocolate **100 g**

Mousse Belcolade Dark Selection 55%

Passionata	200 g
Belcolade Dark Selection 55%	200 g
Ambiente white semibatido	220 g
Masa gelatina	60 g

Mousse de Belcolade Lait Selection

Passionata	180 g
Belcolade Lait Selection	200 g
Ambiente semibatido	200 g
Masa gelatina	60 g

Mousse de Belcolade Blanc Selection

Passionata	160 g
Belcolade Blanc Selection	200 g
Ambiente semibatido	200 g
Masa gelatina	70 g



PREPARACIÓN

Ganache de cobertura para el mousse

- Calentar la **Passionata** a 85 grados, verter sobre el chocolate y mezclar hasta conseguir una mezcla homogénea.

Crema de Pistacho para decoración

- Mezclar juntos todos los ingredientes en batidora con el globo y montar, a velocidad media hasta obtener una textura suave.

Base queque de chocolate

- Batir todos los ingredientes juntos con la batidora con paleta por 1 min en velocidad lenta y 4 minutos en velocidad media.
- Acomodar el batido en una bandeja de un grosor de 4 mm.
- Hornear para 15 minutos a 160 grados para un mousse de 8 porciones cortar un disco de 15 cm.

Mousse Belcolade Dark Selection 55%

- Calentar la **Passionata** a 85 grados y verter sobre el chocolate. Esperar que funda bien el chocolate y que resulte una mezcla homogénea.
- Agregar la masa gelatina derretida y mezclar bien, al final incorporar el **Ambiente** semi batido.
- Verter en un disco para mousse de 18 cm la cantidad de 200 g de mousse sobre el disco del bizcocho de chocolate con 100 g de **Carat Nuxel**.
- Dejar estabilizar antes de agregarle el mousse de chocolate de leche.

Mousse de Belcolade Lait Selection

- Se repite el mismo proceso del Mousse **Belcolade Dark Selection 55%** para hacer este mousse.
- Una vez preparado el Mousse de **Belcolade Lait**, verter sobre el mousse de **Belcolade Dark** anteriormente preparado (200 g) y dejar estabilizar.

Mousse de Belcolade Blanc Selection

- Se repite el mismo proceso del **Mousse Belcolade Dark Selection 55%** para hacer este mousse.
- Verter sobre el mousse de **Belcolade Lait** 200 g del mousse de **Belcolade Blanc** y dejar estabilizar antes de terminar la superficie con 100g de la ganache del primer paso.

Para finalizar

- Una vez que el Mousse esté congelado, cortar 8 porciones y decorar con la crema de Pistacho anteriormente preparada con una manga y una boquilla lisa.
- Agregar pistachos tostados al gusto como topping.

MARACUYÁ- SHAKE





INGREDIENTES

Maracuyá-Shake

Ambiente	100 g
Fruitfil Maracuyá	100 g
Hielo	100 g

Relleno

Fruitfil Maracuyá

Topping

Passionata batida



PREPARACIÓN

Procedimiento

- Poner en la licuadora el **Ambiente** líquido, hielo y el **Fruitfil de Maracuyá**.
- Licuar bien hasta conseguir un batido homogéneo.
- Disponer de una copa de vidrio no muy grande y como primer paso añadir en el fondo de la copa 25 g de **Fruitfil de Maracuyá**.
- Después verter 100 g de batido y al final 40 g de **Passionata** batida.
- Se puede colocar coco deshidratado por encima de la **Passionata**.

COOKIES CON BELCOSTICKS





INGREDIENTES

Cookies con Belcosticks

Satin Cream Cake	600 g
Huevos	120 g
Azúcar morena	50 g
Mantequilla	180 g
Sal	4 g
Vainilla al gusto	
Belcosticks	180 g



PREPARACIÓN

Procedimiento

- Poner todos los ingredientes en un tazón y mezclar con paleta en velocidad 1 por 2 minutos.
- Recoger la masa en una mesa de trabajo y formar piezas de 40 g.
- Formar bolitas y disponer encima de cada bolita unos 3-4 g de **Belcosticks** anteriormente cortados en piezas pequeñas.
- Hornear las galletas a 165 grados por 10-12 minutos según la textura que estamos buscando.

CHOCOLATE BELCOLADE CALIENTE





INGREDIENTES

Chocolate Belcolade caliente

Leche vegetal (arroz, avena, coco, almendra)	200 g
Cocoa	12 g
Almidón de arroz	50 g
Belcolade Selection Dark 55%	100 g
Passionata	120 g



PREPARACIÓN

Procedimiento

- En un procesador de alimentos, incluir **Belcolade Dark Selection al 55%**, la cocoa y el almidón de arroz hasta obtener un polvo.
- Calentar la leche vegetal y agregarle a la mezcla anteriormente procesada y con un mixer homogenizar los ingredientes.
- Servir 100 g de chocolate caliente en una copa de vidrio y usar como topping 40 g de **Passionata** batida.

GALLETA DE ROMERO Y CHOCOLATE BLANCO





INGREDIENTES

Pasta Frola para galletas

Mantequilla	50 g
Mimetic 32	50 g
Huevos	60 g
Azúcar	140 g
Polvo de hornear	5 g
Sal	1 g
Harina débil	300 g
Romero	12 g
Belcolade Blanc Selection	



PREPARACIÓN

Procedimiento

- Poner en el tazón de la batidora todos los ingredientes y mezclar con paleta hasta obtener una masa homogénea. Envolver en plástico la masa y reposarla en frío al menos una hora antes de usar.
- Estirar la masa de un grosor de 3 mm y cortar piezas de 5 cm de ancho por 9 cm de Largo. Hornear las galletas a 170 grados por aprox. 15 minutos.
- Temperar el **Belcolade Blanco** y colocarlo en moldes para tabletas de 3.5 cm por 7 cm. Debería resultar una pieza delgada de un peso aprox. de 4 g.
- La pieza de **Belcolade Blanco** va colocada encima de la galleta.

TARTELETA DE MANZANA- LIMÓN





INGREDIENTES

Pasta Frolla para Pies

Harina débil	560 g
Harina de almendra	60 g
Mimetic 32	200 g
Azúcar glass	17 g
Huevos	100 g

Relleno

Delicitrón	200 g
Fruitfil de Manzana	200 g



PREPARACIÓN

Procedimiento

- Amasar todos juntos los ingredientes en la batidora con paleta hasta conseguir una masa homogénea.
- Envolver la masa en un plástico y dejar reposar en frío al menos una hora antes de usar.
- Estirar la masa de un grueso de 3 mm y cortar discos de aprox. 6 cm de circunferencia, de un peso de 30 gr.
- Rellenar con 40 g de **Fruitfil de Manzana** primero y después terminar con 20 g de **Delicitrón**. Hornear las tartaletas a 160 grados por aproximadamente 20 minutos.
- Servir fría las tartaletas, decorando con una pieza de manzana deshidratada.

TORTA NAKED RED VELVET





INGREDIENTES

Base de la torta

Tegral Red Velvet	1000 g
Huevos	350 g
Aceite	300 g
Agua	250 g

Relleno

Topfil de Arandáno	300 g
Fruitfil de Fresa	700 g
Masa gelatina	90 g

Decoración

Ambiente batido
Frambuesas



PREPARACIÓN

Base de la torta

- Mezclar todos juntos los ingredientes en la batidora con paleta por 1 minuto a velocidad lenta y 4 minutos a velocidad media.
- Hornear bases de 300 gr en moldes de 15 cm de diámetro. Se hornea a temperatura de 145 grados por 30 minutos.

Relleno

- Mezclar los dos rellenos y calentar a una temperatura de 60 grados, posteriormente, agregar la masa gelatina derretida.

Decoración

- Cortar el queque en tres bases de 100 g y sobre dos bases agregarle 110 gr de mezcla de frutos rojos con una manga, llegando a 2 cm del borde.
- Colocar las bases con el relleno una encima de la otra y terminar con la última sin relleno.
- Batir el **Ambiente** y decorar el queque estilo naked al gusto.
- Utilizar frambuesas como decoración final. Cortar el queque en 8 porciones.

LOVE CUPCAKE





INGREDIENTES

Cupcake

Tegral Queque de Vainilla	1000 g
Té verde	220 g
Aceite	300 g
Huevos	350 g

Relleno

Topfil de Arándano	300 g
Fruitfil de Fresa	700 g
Relleno por pieza	15 g

Topping

Ambiente	500 g
Polvo de Macha	15 g
Batir juntos hasta conseguir una textura suave para decorar	

Galleta corazón

Tegral Patacrout	1000 g
Mimetic 32	400 g
Huevos	100 g
Colorante rojo al gusto	



PREPARACIÓN

Cupcake

- Batir todos juntos los ingredientes en la batidora por 1 minuto en lento y 4 minutos en velocidad media.
- Colocar el batido en una manga y rellenar los moldes de cupcake (piezas de 40 g).
- Hornear a 170 grados por unos 20 minutos aprox. Dejar enfriar antes de rellenar.

Relleno

- 15g de relleno de frutos rojos (arándano y fresa).

Topping

- 20 g de **Ambiente** con macha.

Galleta corazón

- Mezclar todos juntos los ingredientes en la batidora con paleta hasta conseguir una masa homogénea.
- Envolver la masa en un plástico y dejar reposar en frío al menos una hora antes de usar.
- Estirar la masa en un grosor de 2 mm y cortar pequeños corazones de aprox. 4 gr.
- Colocar en una bandeja y hornear aprox. 8 minutos a 160 grados.
- Colocar sobre el topping la galleta corazón elaborada con **Tegral Patacrout**.

BARRITAS DE FRUTAS





INGREDIENTES

Pasta Frolla para base

Harina débil	1000 g
Mimetic 32	500 g
Azúcar glass	400 g
Huevos	100 g

Relleno

Fruifil de Fresa	1500 g
Topfil de arándano	450 g
Mezclar los dos rellenos antes de usar	

Crumble

Mimetic 32	200 g
Azúcar	160 g
Harina pastelera	400 g



PREPARACIÓN

Pasta Frolla para base

- Mezclar todos juntos en la batidora los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea.
- Envolver en plástico y dejar reposar en frío por al menos una hora antes de usar.
- Estirar 720 g de masa de un grosor de 3 mm de 30 cm por 42 cm y cubrir la base de la bandeja del mismo tamaño en cm.

Relleno

- Colocar encima de la masa estirada dentro de la bandeja 1100 g de relleno de frutos rojos antes preparado.

Crumble

- Distribuir por toda la superficie del relleno 550g de crumble.
- Hornear a 170 grados por aproximado 30 minutos.
- Enfriar y congelar y después cortar 36 piezas de 5 cm por 7 cm.

TARTELETAS DE FRESA





INGREDIENTES

Pasta Frolla para tartaleta

Mimetic 32	500 g
Harina débil	1000 g
Azúcar glass	400 g
Huevos	100 g
Vainilla al gusto	
Belcolade Blanc Selection temperado	

Relleno de Mousse de Chocolate y limón

Cremyvit	100 g
Belcolade Blanc Selection	50 g
Passionata	100 g
Ralladura de limón al gusto	

Cremyvit

Agua fría	1000 g
Cremyvit	400 g



PREPARACIÓN

Pasta Frolla para tartaleta

- Mezclar todos juntos los ingredientes en la batidora hasta conseguir una masa homogénea, envolver en plástico y dejar reposar en frío por al menos una hora antes de usar.
- Estirar la masa de un grosor de 3 mm y cortar discos de 6 cm de diámetro y de 30 gr aprox.
- Moldear la masa en los moldes de tartaletas y antes de hornear poner a congelar por unos 15 minutos.
- Una vez fría la canastita de pasta Frolla pasar por la superficie interna con una brocha el **Belcolade Blanco** atemperado. Y dejar enfriar bien (**Belcolade Blanc Selection** es para impermeabilizar la canasta de la tartaleta antes de rellenar).

Relleno de Mousse de Chocolate y limón

- Calentar la **Passionata** a 85 grados con la ralladura de limón y verter sobre el **Chocolate Belcolade Blanco** y mezclar hasta conseguir una mezcla homogénea, después agregar la mezcla a la crema pastelera **Cremyvit**, mezclar bien los ingredientes y disponer en una manga de pastelería.

Cremyvit

- Mezclar en una batidora con globo a velocidad rápida por 5 minutos y dejar reposar en frío antes de utilizar.

Montaje

- 10 g de **Fruitfil de Fresa** y 20 g de mousse por pieza. Decorar con **Miroir**, pistachos tostados y fresa.

DELI-QUEQUE DE ZANAHORIA





INGREDIENTES

Tegral Queque de Zanahoria

Tegral Queque de Zanahoria	1000 g
Agua	450 g
Aceite	300 g
Nueces	200 g
Pasas	100 g

Crema Deli Cheese Cake

Delicheese cake	600 g
Cremyvit	200 g
Ambiente	150 g



PREPARACIÓN

Tegral Queque de Zanahoria

- Mezclar todos juntos los ingredientes en la batidora con paleta por 1 minuto en velocidad lenta y 4 minutos en velocidad media.
- Hornear en molde de 15 cm de diámetro 600 g de batido a 150 grados por un tiempo de 35 minutos aproximadamente.

Crema Deli Cheese Cake

- Mezclar juntos la crema pastelera con **Delicheese Cake** y después el **Ambiente** batido. En total el queque de zanahoria se compone de 650 g de crema **Delicheese Cake** y 600 g de queque de zanahoria. Decorar al gusto. Son 8 porciones por queque.

PANNACOTTA CON CREMA DE PISTACHO





INGREDIENTES

Pannacotta

Passionata	800 g
Leche entera	200 g
Masa gelatina	50 g
Vainilla al gusto	

Crema de Pistacho

Carat Supercream Pistacho	400 g
Passionata	150 g



PREPARACIÓN

Pannacotta

- Calentar la **Passionata** con la leche y la vainilla a punto de hervor. Agregar la gelatina derretida y dejar enfriar a 40 grados antes de verter la Pannacotta en copas de vidrio.
- Rellenar las copas con 100 g de Pannacotta. Dejar enfriar bien y acomodarla en la refrigeradora al menos 4 horas. Después cuando está bien estable verter encima 50 g de crema de Pistacho.
- Decorar al gusto.

Crema de Pistacho

- Calentar la **Passionata** y verter encima al **Carat Supercream de Pistacho** y mezclar bien. Dejar enfriar bien antes de aplicar la crema a la Pannacotta.

PANNACOTTA DE MARACUYÁ





INGREDIENTES

Pannacotta

Passionata	800 g
Leche entera	200 g
Masa gelatina	50 g
Vainilla al gusto	
Fruitfil de Maracuyá	



PREPARACIÓN

Pannacotta

- Calentar la **Passionata** con la leche y la vainilla a punto de hervor. Agregar la gelatina derretida y dejar enfriar a 40 grados antes de verter la Pannacotta en copas de vidrio.
- Rellenar las copas con 100 g de Pannacotta. Dejar enfriar bien y acomodarla en la refrigeradora al menos 4 horas. Después cuando está bien estable verter encima 70 g de **Fruitfil de Maracuyá**.
- Decorar al gusto.



Síganos en: Puratos Centroamérica



www.puratos.co.cr

Servicio al cliente Tel: (505) 2573-7511 ó  (506) 7012-8300