

Sabores que enamoran

Recetario San Valentín

CAM 2025



RED VELVET CLÁSICO





INGREDIENTES

Tegral Red Velvet

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

Relleno

Deli Cheesecake	400 g
------------------------	--------------

Crema

Deli Cheesecake	350 g
Ambiente	500 g



PREPARACIÓN

Tegral Red Velvet

- En el tazón de la batidora agregar todos los ingredientes y la premezcla. Batir durante 1 minuto en velocidad lenta y 4 minutos en velocidad media.
- Depositar en 2 moldes, engrasar con **Puralix**.
- Hornear a 155 °C durante 35 minutos y dejar enfriar.

Decoración

- En el tazón de la batidora agregar el **Deli Cheesecake** y el **Ambiente**, batir a velocidad media hasta que tenga una consistencia suave.
- Rellenar con el **Deli Cheesecake** y decorar con la crema.



**RED VELVET
SHOTS DE AMOR
SOSTENIBLE**





INGREDIENTES

Tegral Red Velvet

Tegral Red Velvet	500 g
Huevo	175 g
Mantequilla	150 g
Agua	125 g

Panacotta

Passionata	1000 g
Azúcar	100 g
Belcolade Selection White	250 g
Gelatina sin sabor	10 g
Vaina vainilla	1 u



PREPARACIÓN

Tegral Red Velvet

- Agregar la premezcla, y el resto de los ingredientes.
- Batir 1 minuto a velocidad lenta y 4 a media.
- En una bandeja estirar y hornear durante 12 minutos aproximadamente a 175 °C.
- Cortar las bases de un tamaño menor al ancho de la copa.

Panacotta

- En una olla agregar la **Passionata** junto a la vaina de vainilla abierta.
- Hidratar la gelatina en 100 g de agua.
- Cuando la **Passionata** comience a hervir agregar el chocolate **Belcolade Selection White**, la gelatina hidratada y apagar el fuego, mover hasta que se derrita.
- Servir encima la panacotta de chocolate poniendo en medio una base de **Red Velvet**.
- Decorar y llevar a refrigeración.



**RED VELVET
SHOTS DE AMOR
SALUDABLE**





INGREDIENTES

Tegral Red Velvet

Tegral Red Velvet	500 g
Huevo	175 g
Mantequilla	150 g
Agua	125 g

Mousse de Chocolate Amber

Ganache

Belcolade Selection Amber	250 g
Passionata	200 g

Mousse

Ambiente Chocolate	750 g
Baileys	200 g



PREPARACIÓN

Tegral Red Velvet

- Agregar la premezcla, y el resto de los ingredientes.
- Batir 1 minuto a velocidad lenta y 4 a media.
- En una bandeja estirar y hornear durante 12 minutos aproximadamente a 175 °C.
- Cortar las bases de un tamaño menor al ancho de la copa.

Mousse de Chocolate Amber

- En el microondas calentar la **Passionata** hasta hervir. Agregar el **Belcolade Selection Amber**. Dejar unos minutos y mezclar hasta formar una ganache.
- Dejar enfriar.
- En el tazón de la batidora agregar el **Ambiente Chocolate**, ganache 350 g y el licor, y batir a velocidad media hasta que esté semimontado.
- Agregar en una manga lo que nos quedo del ganache y rellenar el fondo de las copas.
- Agregar el mousse y poner 2 bases de Red Velvet una al medio y otra antes de llegar al borde.
- Llevar a refrigeración.
- Decorar con **Ambiente Chocolate**.



RED VELVET CREATIVO





INGREDIENTES

Tegral Red Velvet

Tegral Red Velvet	1000 g
Huevo	350 g
Mantequilla	300 g
Agua	250 g

Relleno Mousse de Chocolate

Ganache

Belcolade Origen Costa Rica	250 g
Passionata	180 g

Relleno Fruta

Fruitfil Fresa	750 g
-----------------------	--------------



PREPARACIÓN

Tegral Red Velvet

- Agregar la premezcla, y el resto de los ingredientes.
- Batir 1 minuto a velocidad lenta y 4 a media.
- Agregar en moldes para cupcakes con una cápsula.
- Hornear a 155°C durante 120 minutos aproximadamente.

Relleno Mousse de Chocolate

- En un molde de semiesferas pequeño agregar el relleno de fresa y congelar.
- En el microondas calentar la **Passionata** hasta hervir.
- Agregar el **Belcolade Origen Costa Rica**. Dejar unos minutos y mezclar hasta formar una ganache. Rellenar.
- Quitar el centro de los cupcakes y rellenar con el ganache y una semiesfera de fruta.
- Decorar con Ambiente.



LAYER CLÁSICO





INGREDIENTES

Base de Bizcocho

Tegral Queque de Chocolate	500 g
Huevo	300 g
Carat Chips	100 g
Aceite	50 g

Ganache de fresa

Belcolade Selection White	300 g
Fruitfil Fresa	300 g
Passionata	300 g
Masa gelatina	60 g

Decoración

- Agregar Mirroir al gusto y **Carat Coverlux** 100g.

Ensamblaje

- Colocar una base de bizcocho, luego una de ganache y repetir proceso.
- Llevar a congelación para mayor estabilidad.



PREPARACIÓN

Base de Bizcocho

- Mezclar todos los ingredientes en batidora 1 minuto velocidad lenta y 4 minutos velocidad baja.
- Hornear a 140 °C durante 20 minutos.

Ganache de fresa

- Hervir la **Passionata**, agregar al **Belcolade Selection White**, mezclar y luego incorporar **Fruitfil Fresa** y masa gelatina previamente fundida, una vez este homogénea pasar por mixer.



**LAYER
SALUDABLE**





INGREDIENTES

Base de Bizcocho

Tegral Queque de vainilla	500 g
Huevo	300 g
Aceite	50 g
Smoopees Fresa	120 g

Relleno de fresa

Fruitfil Fresa	300 g
Pistacho	30 g
Masa gelatina	30 g

Ganache de fresa

Belcolade Selection White	300 g
Fruitfil Fresa	300 g
Passionata	300 g
Masa gelatina	60 g

Decoración

- **Mirroir** al gusto.

Ensamblaje

- Colocar una capa de bizcocho, una de ganache, una de relleno de fresa, una de bizcocho y por último una de ganache.



PREPARACIÓN

Base de Bizcocho

- Mezclar todos los ingredientes 1 minuto a velocidad lenta y 4 minutos a velocidad media una vez esté lista la mezcla incorporar **Smoopees Fresa** y mezclar 1 minuto velocidad lenta.

Relleno de fresa

- Mezclar **Fruitfil Fresa** con la semilla de Pistacho y luego incorporar masa gelatina previamente fundida.

Ganache de fresa

- Hervir la **Passionata**, agregar al **Belcolade Selection White**, mezclar y luego incorporar **Fruitfil Fresa** y masa gelatina previamente fundida, una vez este homogénea pasar por mixer.



CORAZÓN SOSTENIBLE





INGREDIENTES

Mousse de fresa

Belcolade Selection White	400 g
Passionata	250 g
Masa gelatina	40 g
Ambiente	400 g
Smoobees Fresa	300 g

Base de Bizcocho

Tegral Queque de Chocolate	500 g
Huevo	300 g
Aceite	50 g
Fruifil Fresa	40 g

Ganache de leche

Belcolade Selection Lait	100 g
Crema Dulce	100 g
Masa gelatina	20 g

Decoración

- **Decoración Ambiente Chocolate** al gusto.

Ensamblaje

- Colocar en molde con forma de corazón el mousse de fresa luego el disco de queque de chocolate y por último el ganache, llevar a congelación para estabilizar.



PREPARACIÓN

Mousse de fresa

- Hervir **Passionata**, agregar al **Belcolade Selection White**, mezclar y luego agregar masa gelatina previamente fundida homogenizar, incorporar el **Ambiente** en dos partes y por último los **Smoobees Fresa**.

Base de Bizcocho

- Mezclar todos los ingredientes 1 minuto a velocidad lenta y 4 minutos a velocidad media.
- Hornear y cortar discos rellenar con la mezcla del **Fruifil Fresa** con el pistacho.

Ganache de leche

- Llevar a punto de hervor la **Passionata** agregar al **Belcolade Selection Lait** mezclar y por último incorporar masa gelatina.



BOMBÓN CREATIVO





INGREDIENTES

Casco del bombón y base

Belcolade Selection White	200 g
Manteca de Cacao	c/n

Relleno de fresa

Topfil Fresa	200 g
Glucosa	50 g
Belcolade Selection White	100 g
Manteca de cacao	20 g
Licor de menta	65 g

Relleno de cereza

Cereza	c/n
---------------	------------

Ensamblaje

- Agregar el **Belcolade Selection White** al molde previamente pintado con **Manteca de cacao**, agregar media cereza y el relleno de fresa, por último colocar el bombón sobre la moneda de **Belcolade Selection White** que funciona como base.



PREPARACIÓN

Mousse de fresa

- Fundir el chocolate, realizar escala de temperado según empaque del **Belcolade Selection White**, agregar al molde previamente pintado con **Manteca de cacao**, hacer monedas de chocolate y reservar.

Relleno de fresa

- Hervir el **Topfil de fresa** y la glucosa llevar a 110 °C dejar reposar hasta que llegue a una temperatura de 50 °C, luego fundir el **Belcolade Selection White** junto con la **Manteca de cacao** y homogenizar con la mezcla del **Topfil Fresa** y por último agregar el licor de menta.



BRIOCHE CLÁSICO





INGREDIENTES

Masa

Tegral Brióche	1000 g
Levadura dorada	25 g
Leche líquida	180 g
Mantequilla	75 g
Huevo	300 g

Decoración

Frutas frescas	c/n
Ambiente montado	c/n



PREPARACIÓN

Masa

- Amasar todos los ingredientes menos la mantequilla y formar gluten al 70%.
- Agregar la mantequilla y amasar hasta formar gluten al 100%.
- Dividir la masa a 30 g para un molde rectangular 10x20x 8 cm o al peso deseado.
- Formar bolas y colocar 8 bolas por cada molde previamente engrasado con **Puralix**.
- Llevar a fermentar hasta que tripliquen su tamaño.
- Precalentar el horno a 180 °C.
- Hornear a 165 °C durante 17 minutos.
- Pintar con **Sunset Glaze**.



BRIOCHE SOSTENIBILE





INGREDIENTES

Masa

Tegral Brioché	1000 g
Levadura dorada	25 g
Huevo	300 g
Mimetic 32	70 g
Agua	230 g
Cocoa en polvo	60 g
Belcosticks 44%	100 g
Belcolade origen Vietnam (derretido)	100 g

Decoración

Ganache

Ambiente chocolate	200 g
Belcolade Noir	200 g



PREPARACIÓN

Masa

- Amasar todos los ingredientes que indica la receta, menos el Mimetic 32 y formar gluten al 80%.
- **Agregar el Mimetic 32** y formar gluten al 100%.
- Dividir la masa y formar bolas de 35 g, colocar 8 bolas en un molde redondo de 15 cm de diámetro o similar.
- Llevar a fermentar hasta que el molde se cubra con la masa.
- Precalentar el horno a 190 °C.
- Hornear a 165 °C durante 19 minutos.

Decoración

- Calentar el **Ambiente chocolate** a 85 °C, agregar el **Belcolade** unos 45 segundos hasta que se derrita.
- Mezclarlo hasta tener una textura homogénea.
- Con el pan frío, sumergirlo en la ganache, cubriendo solo la superficie del mismo.
- Decorar con frutas frescas y chocolate al gusto.



BRIOCHE CREATIVO





INGREDIENTES

Masa

Easy Softr 50%	500 g
Harina fuerte	500 g
Levadura dorada	25 g
Agua fría	80 g
Mantequilla	70 g
Huevo	50 g
Azúcar	40 g
Queso fresco	300 g
Puré de remolacha	400 g



PREPARACIÓN

Masa

- Amasar todos los ingredientes menos la mantequilla y el queso previamente cortado en cubos, formar gluten al 70%.
- Agregar la mantequilla y el queso y amasar hasta formar gluten al 100%.
- Dividir la masa a 40 g para un molde en forma de corazón.
- Formar bolas y colocar 10 bolas por cada molde previamente engrasado con **Puralix**.
- Llevar a fermentar hasta que tripliquen su tamaño.
- Pintar con **Sunset Glaze**.
- Agregar chía al gusto.
- Precalentar el horno a 180 °C.
- Hornear a 165 °C durante 17 minutos.



BRIOCHE SALUDABLE





INGREDIENTES

Masa

Tegral Brioché	1000 g
Levadura dorada	25 g
Huevo	200 g
Mimetic 32	70 g
Jugo de naranja	180 g
Softgrain Multigrain	200 g
Piel de naranja	1 u
Piel de limón	1 u

Decoración

White N´Shiny	c/n
Naranja deshidratada	c/n
Higos confitados	c/n
Semillas de calabaza	c/n



PREPARACIÓN

Masa

- Amasar todos los ingredientes menos el Mimetic, formar gluten al 70%.
- Agregar el **Mimetic 32** y amasar hasta formar gluten al 100%.
- Dividir la masa a 90 g o al peso deseado.
- Formar bolas y colocar 7 por cada molde en forma de chimenea de 25 cm aprox. previamente engrasado con **Puralix** y con semillas de calabaza en el fondo y bordes.
- Llevar a fermentar hasta que tripliquen su tamaño.
- Pintar con **Sunset Glaze**.
- Precalentar el horno a 180 °C.
- Hornear a 165 °C durante 17 minutos.

Decoración

- Bañar con **White N´ Shiny**.
- Decorar con naranjas deshidratadas e higos confitados.





Síguenos en: Puratos Centroamérica   

www.puratos.co.cr

Servicio al cliente T +506 2573 7511 ó  +506 8595-2895