

Vive la
MAGIA
de la
Navidad



RECETARIO 2024

TRONCO NAVIDEÑO CLÁSICO



INGREDIENTES

Arrollado

Tegral Queque de chocolate	500 g
Huevo	300 g
Aceite	30 g

Mousse de chocolate y pistacho

Ganache

Belcolade Selection White	300 g
Crema Dulce	250 g

Mousse

Pistacho Praline Patis France	250 g
Ambiente	750 g
Pistacho troceado	150 g

Decoración

Ambiente Chocolate



PREPARACIÓN

Arrollado

- Agregar los huevos y la premezcla en el tazón de la batidora y batir durante 1 minuto a velocidad lenta y 4 minutos en media velocidad media/alta, bajar la velocidad en el último minuto y agregar el aceite poco a poco hasta que se incorpore a la mezcla
- Colocar en una bandeja previamente engrasada con **Puralix**
- Hornear a 200 °C durante 8 a 10 minutos, con 1 push de vapor al inicio
- En un plástico con azúcar desmoldar y arrollar antes de que enfríe. Reservar.

Mousse de chocolate y pistacho

- Para la ganache calentar en el microondas la crema dulce hasta que hierva, agregar el chocolate y reposar durante unos minutos
- Mover y reservar
- En el tazón de la batidora agregar la crema **Ambiente**, batir junto al ganache y el Praline de Pistacho hasta obtener una consistencia de mousse cremoso
- Al final agregar el pistacho troceado en forma envolvente
- Extender el arrollado y untar el mousse con espátula.

Decoración

- En la batidora montar el **Ambiente Chocolate**, batir con globo aproximadamente 8 a 10 minutos a velocidad media.
- Decorar al gusto.

TRONCO DEL BOSQUE SUSTENTABLE



INGREDIENTES

Plancha

Tegral Queque de chocolate	500 g
Huevo	175 g
Aceite	150 g
Agua	115 g

Relleno Mousse de chocolate

Ganache

Belcolade Origen Uganda	250 g
Pasionatta	180 g

Mousse

Ambiante	500 g
Gelatina en polvo	20 g
Agua	100 g
Smoobees Café	150 g

Decoración: Baño Chocolate

Belcolade Selection Leche	500 g
Aceite	100 g
Almendras	al gusto
Hojaldre	al gusto



PREPARACIÓN

Plancha

- Agregar la premezcla, y el resto de los ingredientes
- Batir 1 minuto en velocidad lenta y 4 minutos en velocidad media, con paleta
- En bandejas previamente engrasadas con **Puralix**, formar planchas de 1 cm aproximadamente
- Hornear a 155 °C durante 16 a 18 minutos.

Relleno Mousse de chocolate

- En el microondas calentar la **Pasionatta** a punto de hervir y agregar el **Belcolade Origen Uganda**. Dejar unos minutos y mezclar hasta formar una ganache. Reservar
- Hidratar la gelatina en el agua
- En el bowl de la batidora, agregar el **Ambiante** y el ganache. Batir a velocidad media, agregar la gelatina y batir hasta que tenga consistencia suave. Agregar los Smoobees y mezclar en forma envolvente. Reservar
- Sobre la plancha, colocar un marco rectangular y extender el mousse. Llevar a congelación.

Decoración: Baño Chocolate

- Derretir el chocolate en el microondas junto al aceite, agregar las almendras y reservar
- Cortar previamente los mousses en la forma deseada
- Sumergir en el baño de chocolate con la ayuda de 2 pinchos, eliminar el exceso y dejar secar sobre un plástico
- Hornear el hojaldre sobre una bandeja de baguette
- Decorar al gusto.

LA ALDEA DEL BOSQUE CREATIVO



INGREDIENTES

Base

Tegral Patacrout	500 g
Huevo	50 g
Mantequilla	200 g
Almendras trozos	150 g

Relleno Mousse de chocolate

Ganache

Belcolade Selection Amber	250 g
Pasionatta	180 g

Mousse

Ambiante	500 g
Gelatina en polvo	20 g
Agua	100 g

Relleno

Fruiffil Fresa	400 g
-----------------------	--------------

Decoración

Manteca de cacao	500 g
Colorante	al gusto



PREPARACIÓN

Base

- Agregar la premezcla, y el resto de los ingredientes
- Batir 1 minuto en velocidad lenta y pasar a velocidad media hasta formar una masa
- Estirar sobre plásticos a medio mm y refrigerar
- Sacar cortar del tamaño de los moldes y pasar a una bandeja previamente engrasada con **Puralix**
- Hornear a 165 °C durante 12 minutos.

Relleno Mousse de chocolate

- En una bandeja agregar el relleno de fresa y congelar
- En el microondas calentar la **Pasionatta** hasta hervir. Agregar el **Belcolade Selection Amber**. Dejar unos minutos y mezclar hasta formar una ganache. Reservar
- Hidratar la gelatina en el agua
- En el bowl de la batidora, agregar el **Ambiante** y el ganache. Batir a velocidad media, agregar la gelatina y batir hasta que tenga consistencia suave
- Llevar a moldes deseados y formar por capas entre la galleta, mousse y **Fruiffil Fresa** y agregar el relleno. Poner la base de galleta
- Llevar a congelación.

Decoración

- Derretir la manteca en el microondas junto al aceite, agregar el colorante y mover bien
- Con el compresor pintar los mousses congelados y refrigerar
- Decorar al gusto.

SEMIESFERAS DE FRUTAS Y CHOCOLATE



INGREDIENTES

Base

Tegral Patacrout	500 g
Huevo	50 g
Mantequilla	200 g
Almendras trozos	150 g

Relleno Mousse de chocolate

Ganache

Belcolade Selection Blanco	250 g
Pasionatta	180 g
Rayadura de limón	1 u

Mousse

Ambiante	500 g
Gelatina en polvo	25 g
Agua	100 g

Relleno

Fruiffil Arándano	300 g
--------------------------	--------------

Decoración

Manteca de cacao	500 g
Colorante	al gusto



PREPARACIÓN

Base

- Agregar la premezcla, y el resto de los ingredientes
- Batir 1 minuto en velocidad lenta y pasar a velocidad media hasta formar una mas
- Estirar sobre plásticos a medio mm y refrigerar
- Sacar cortar del tamaño de los moldes y pasar a una bandeja previamente engrasada con **Puralix**
- Hornear a 165 °C durante 12 minutos.

Relleno Mousse de chocolate

- En moldes de semiesferas agregar el relleno de arándano y congelar
- En el microondas calentar la **Pasionatta** junto a la rayadura de limón hasta hervir. Agregar el **Belcolade Selection Blanco**. Dejar unos minutos y mezclar hasta formar una ganache. Reservar
- Hidratar la gelatina en el agua
- En el bowl de la batidora, agregar el **Ambiante** y el ganache. Batir a velocidad media, agregar la gelatina y batir hasta que tenga consistencia suave
- Llevar a moldes de semiesfera y agregar el relleno. Poner la base de galleta
- Llevar a congelación.

Decoración

- Derretir la manteca en el microondas junto al aceite, agregar el colorante y mover bien
- Con el compresor pintar los mousses congelados y refrigerar
- Decorar al gusto.

CHEESE CAKE CLASICO



INGREDIENTES

Base de galleta

Tegral Patacrout	500 g
Mimetic 32	200 g
Huevo	50 g

Relleno

Fruitfil Fresa	300 g
Masa gelatina	40 g

Relleno Deli Cheesecake

Deli Cheesecake	900 g
-----------------	-------

Ensamblaje

- Colocar galleta como base agregar el **Deli Cheesecake**
- Hornear y por último colocar el relleno de fresa.



PREPARACIÓN

Base de galleta

- Mezclar en la batidora **Tegral Patacrout** y **Mimetic 32** hasta tener textura boronosa, luego incorporar huevo una vez forme masa homogénea
- Dejar de batir estirar y hornear, luego triturar y mezclar 150 g de **Mimetic 32** para la base de galleta.

Relleno

- Colocar la masa gelatina previamente fundida sobre el **Fruitfil Fresa** y colocar en molde redondo
- Llevar a congelación.

Relleno Deli Cheesecake

- Colocar sobre la base de galleta
- Hornear 140 °C durante 50 minutos aproximadamente.

CHEESE CAKE SALUDABLE



INGREDIENTES

Base de galleta

Tegral Patacrout	500 g
Mimetic 32	200 g
Huevo	50 g

Relleno

Fruitfil Piña	600 g
Masa gelatina	70 g
Coco rallado deshidratado	30 g

Relleno Deli Cheesecake

Deli Cheesecake	900 g
-----------------	-------

Ensamblaje

- Colocar galleta como base agregar el **Deli Cheesecake**, luego la mezcla del relleno de Piña
- Hornear.



PREPARACIÓN

Base de galleta

- Mezclar en la batidora **Tegral Patacrout** y **Mimetic 32** hasta tener textura boronosa, luego incorporar huevo una vez forme masa homogénea
- Dejar de batir estirar y hornear, luego triturar y mezclar 150 g de **Mimetic 32** para la base de galleta.

Relleno

- Colocar la masa gelatina previamente fundida sobre el **Fruitfil Piña** y mezclar el coco.

Relleno Deli Cheesecake

- Colocar sobre la base de galleta.

CHEESE CAKE SUSTENTABLE



INGREDIENTES

Base de galleta

Tegral Patacroust	500 g
Mimetic 32	200 g
Huevo	50 g

Relleno

Fruitfil Manzana	300 g
Nuez	46 g
Masa gelatina	150 g

Relleno Deli Chessecake

Deli Chessecake	500 g
Belcolade Selection Dark	150 g
Ambiente Chocolate	900 g

Ensamblaje

- Colocar base de galleta, relleno de Manzana y una de las partes del **Deli Chessecake** en un aro
- Luego colocar relleno de manzana y la parte restante de **Deli Chessecake** mezclado con el **Belcolade Selection Dark** en aros
- Congelar
- Luego unir los dos aros y por último rematar decoración con **Ambiente Chocolate**.



PREPARACIÓN

Base de galleta

- Mezclar en la batidora **Tegral Patacroust** y **Mimetic 32** hasta tener textura boronosa, luego incorporar huevo una vez forme masa homogénea
- Dejar de batir y llevar a refrigeración por 2 horas
- Estirar a 3 mm y colocar en el molde.

Relleno

- Mezclar **Fruitfil Manzana** con la nuez y agregar masa gelatina previamente fundida.

Relleno Deli Chessecake

- Separar en dos parte el **Deli Chessecake** y a una de las partes Agregar el **Belcolade Selection Dark** previamente fundido agregar en moldes redondos.

CHEESE CAKE CREATIVO



INGREDIENTES

Base de galleta

Tegral Patacrout	500 g
Mimetic 32	200 g
Huevo	50 g

Relleno

Fruifil Arándano	500 g
------------------	-------

Relleno Deli Chessecake

Deli Chessecake	1000 g
Smookees Blueberry	150 g



PREPARACIÓN

Base de galleta

- Mezclar en la batidora **Tegral Patacrout** y **Mimetic 32** hasta tener textura boronosa, luego incorporar huevo una vez forme masa homogénea
- Dejar de batir y llevar a refrigeración por 2 horas
- Estirar a 3 mm y colocar en el molde.

Relleno

- Colocar 350 g sobre la base de **Patacrout**.

Relleno Deli Chessecake

- Lavar los **Smookees Blueberry** mezclarlos con el **Deli Chessecake** hasta que se distribuyan bien y aplicar sobre el pie.

Ensamblaje

- Hornear la base de galleta en el molde de pie luego primera capa agregar el relleno de **Fruifil Arándano**, segunda capa colocar la mezcla de **Deli Chessecake** y **Smookees Blueberry** y rematar con frutos rojos.

QUEQUE NAVIDEÑO CLÁSICO



INGREDIENTES

Queque Navideño

Tegral Queque Navideño	1000 g
Aceite	300 g
Agua	440 g
Frutas confitadas	250 g
Pasas	250 g
Almendras	250 g
Nuez	250 g
Carat Chips	250 g



PREPARACIÓN

Queque Navideño

- Agregar la premezcla, agua y aceite a batir, durante 1 minuto a velocidad lenta y 4 minutos en media velocidad media, colocar las frutas previamente maceradas en ron, y las semillas
- Batir 1 minuto más en lento
- Colocar en molde previamente engrasado con **Puralix**
- Hornear a 155 °C durante 40 a 45 minutos
- Dejar enfriar y decorar con **White N Shiny**, al gusto.

ROMPOPE CLÁSICO



INGREDIENTES

Rompoppe

Dulcerio	1000 g
Yema de huevo	8 u
Canela astilla	2 u
Clavo de olor	5 u
Ron	al gusto



PREPARACIÓN

Rompoppe

- En una olla agregar el **Dulcerio**, canela en astilla, clavo de olor y ponerlo a calentar temperatura media
- Blanquear las yemas en un bolw con un batidor francés y antes de que el **Dulcerio** rompa el hervor temperar las yemas poniendo un poco de **Dulcerio** en lo huevos
- Agregar esto al resto de la mezcla. Llevar a punto de hervor y apartar
- Agregar el rompoppe en un recipiente y dejar enfriar
- Agregar ron al gusto y refrigerar.



PAN DE CALABRESA PEPPERONI CLÁSICO



INGREDIENTES

Masa

Harina Fuerte	1000 g
Sal	20 g
O-tentic Durum	40 g
Agua	650 g

Relleno

Pepperoni	75 g
Pimienta negra	2 g
Romero	2 g



PREPARACIÓN

Masa

- Amasar todos los ingredientes que indica la receta de la masa y formar gluten al 100%
- Dividir la masa a 350 o al peso deseado
- Formar bolas y reposar por 5 minutos
- Extender de forma rectangular 20 x 25 cm
- Cubrir la superficie de la masa con Pepperoni
- Esparcir pimienta negra y romero sobre el relleno
- Una vez hecho esto vamos arrollar como cuando formamos un baguette
- Reposar por 5 minutos
- Estirar a 40 cm y formar puntas
- Colocar en una bandeja previamente engrasada con **Puralix** y hacer 3 cortes
- Llevar a fermentar hasta que tripliquen su tamaño
- Hornear a 170 °C durante 23 minutos con 5 segundos de vapor (varía de acuerdo al horno)
- Pintar con **Sunset Glaze**.

PAN DE SALAMI, UVA VERDE Y QUESO CREATIVO



INGREDIENTES

Masa

Harina Fuerte	1000 g
Sal	20 g
O-tentic Durum	40 g
Agua	650 g

Relleno

Salami	4 g
Uva fresca verde	1/2 g
Queso cheddar	4 g
Pimienta mixta	2 g



PREPARACIÓN

Masa

- Amasar todos los ingredientes que indica la receta de la masa y formar gluten al 100%
- Dividir la masa a 60g o al peso deseado
- Formar bolas y reposar por 5 minutos
- Extender de forma manual y rellenar cada bolita con: salami, queso cheddar, uva verde pimentas mixta
- Formar una bola con la masa rellena
- Colocar 8 bolas en un molde de chimenea (20 cm diámetro) previamente engrasado con **Puralix**
- Llevar a fermentar hasta que tripliquen su tamaño
- Hornear a 170 °C durante 23 minutos con 5 segundos de vapor (varía de acuerdo al horno)
- Pintar con **Sunset Glaze**.

PANE DE LA COSTA SALUDABLE



INGREDIENTES

Masa

Harina Fuerte	700 g
Harina Integral	100 g
Sémola	200 g
Sal	20 g
O-tentic Durum	40 g
Sofrgrain	200 g
Agua	620 g

Relleno

Pesto	c/n
Tomate fresco	c/n
Queso mozzarella	c/n
Albahaca fresca	c/n



PREPARACIÓN

Masa

- Amasar todos los ingredientes que indica la receta de la masa y formar gluten al 100%
- Reposar la masa en bloque por 20 minutos tapado con plástico
- Dividir la masa a 280 g o al peso deseado
- Pre formar y reposar por 20 minutos
- Formar en bolas de 25 cm de largo
- Revolver sobre harina y colocar en bandeja
- Llevar a fermentar hasta que triplique su tamaño
- Hacer tres cortes
- Hornear a 170 °C durante 23 minutos con 5 segundos de vapor (varía de acuerdo al horno)
- Una vez horneado y frío el pan haremos cortes en forma de cuña por la superficie del pan sin llegar al fondo del pan
- Retiramos las partes de los cortes del pan
- Esparcimos pesto en el corte, agregamos media rodaja de tomate fresco, agregamos una lonja de queso mozzarella y humedecemos el pan con aceite de oliva
- Levamos al horno 175 °C durante 8 minutos
- Cuando sale del horno se agrega albahaca fresca finamente cortada.

PAN DE CHOCOLATE SUSTENTABLE



INGREDIENTES

Masa

Harina Fuerte	950 g
Harina Integral	50 g
Sal	20 g
O-tentic Origin	40 g
Belcolade Real Stick	150 g
Agua	620 g

Relleno

Higos	30 g
Pera	100 g
Canela	20 g



PREPARACIÓN

Masa

- Amasar todos los ingredientes que indica la receta de la masa y formar gluten al 100 %
- Dividir la masa a 500 g o al peso deseado
- Formar bolas y reposar por 5 minutos
- Extender de forma rectangular 20 x 25 cm (cuidado con el chocolate en la masa)
- Cubrir la superficie de la masa con 60 g de azúcar, canela en polvo, pera fresca cortada en cuadros pequeños, higo picado finamente
- Una vez hecho esto vamos a enrollar como cuando formamos un baguette
- Reposamos por 5 minutos
- Estirar a 40 cm
- Dividir en 17 porciones parecidas
- Formar un triángulo de rollos de masa que tendrá de base 5 rollos, seguidamente 4 rollos, 3 rollos, 2 rollos y 1 rollo
- Los dos rollos restantes los colocamos en la parte inferior del triángulo de forma centrada y simulando el tronco del árbol
- Llevar a fermentar hasta que tripliquen su tamaño
- Hornear a 170 °C durante 23 minutos con 5 segundos de vapor (varía de acuerdo al horno)
- Pintar con **Sunset Glaze**.

BABKA CLÁSICO



INGREDIENTES

Masa

Tegral Brioché	1000 g
Levadura dorada	20 g
Huevo	300 g
Agua	120 g
Leche líquida	50 g
Mantequilla	70 g

Relleno

Belcolade oscuro	65 g
Mantequilla	60 g
Azúcar glass	25 g
Cocoa Powder Belcolade	15 g
Canela en polvo	1 pizca



PREPARACIÓN

Masa

- Amasar todos los ingredientes que indica la receta sin incluir el relleno y formar gluten al 80% y reposar en bloque por 10 minutos
- Dividir la masa a 250 g o al peso deseado según molde a utilizar
- Formar bolas y reposar por 5 minutos
- Extender la masa a 20 x 25 cm
- Agregar y extender sobre la masa 60 g de relleno
- Formar un rollo y sobre la costura hacer un corte total a lo largo del rollo formado dejando solo 2cm sin cortar en uno de los extremos.
- Dar forma de tornillo
- Colocar en un molde 10x19x 8 cm de alto previamente engrasada con **Puralix**.
- Llevar a fermentar hasta que llegue al borde de la altura del molde
- Hornear a 165 °C durante 19 minutos
- Pintar con **Sunset glaze**.

Relleno

- Mezclar todo junto hasta formar una pasta.

BABKA CREATIVO



INGREDIENTES

Masa

Tegral Brioché	1000 g
Levadura dorada	20 g
Huevo	300 g
Agua	100 g
Leche líquida	80 g
Mantequilla	70 g

Queque de Navidad

Tegral Queque de Navidad	1000 g
Agua	150 g
Aceite	150 g
Fruta, semillas, pasas maceradas	350 g



PREPARACIÓN

Masa

- Amasar todos los ingredientes que indica la receta sin incluir el relleno y formar gluten al 80%
- Dividir la masa a 320 g o al peso deseado según molde a utilizar.
- Formar bolas y reposar por 5 minutos
- Extender la masa 14x 25 cm
- Agregar y extender sobre la masa 200 g de relleno
- Formar un rollo y sobre la costura, hacer un corte total a lo largo del rollo formado dejando solo 2 cm sin cortar en uno de los extremos.
- Formar un tornillo retorcié la masa
- Dar forma de corona
- Colocar en un molde de chimenea de 20 cm de diámetro previamente engrasada con **Puralix**
- Llevar a fermentar hasta que llegue al borde de la altura del molde
- Pintar con **Sunset Glaze**.
- Hornear a 165 °C durante 19 minutos.

Queque de Navidad

- Batir tegral, aceite y agua por 3 minutos con paleta
- Agregar la mezcla de frutas, semillas, pasas y batir por 2 minutos.

BABKA SUSTENTABLE



INGREDIENTES

Masa

Tegral Brioché	1000 g
Levadura dorada	20 g
Agua	100 g
Leche líquida	80 g
Mantequilla	70 g
Puré de Calabaza	400 g

Relleno

Cremfil Ultim Chocolate	50 g
Belcolade Stick	150 g



PREPARACIÓN

Masa

- Amasar todos los ingredientes que indica la receta y formar gluten al 80%
- Dividir la masa a 100 g o al peso deseado
- Formar bolas y reposar por 5 minutos
- Extender de forma redonda a un diámetro 15 cm cada bola de masa
- Colocar sobre 3 masas estiradas **Cremfil Ultim Chocolate**, extender por la masa dejando $\frac{1}{2}$ cm de lado sin relleno y agregar 10 g de **Belcolade Stick** picado
- Una vez hecho esto vamos a colocar una masa sobre la otra y pondremos una cuarta masa sin relleno que cubrirá el relleno de la masa anterior
- Colocar en una bandeja previamente engrasada con **Puralix**
- Cortar en forma de Cruz, cortar en forma de equis y seguidamente hacemos cortes en medio de cada corte, de manera que tengamos 16 porciones
- Tomar dos porciones y hacer tres giros hacia adentro y juntar las puntas y doblar hacia adentro y así todas las partes
- Llevar a fermentar hasta que tripliquen su tamaño
- Hornear a 165 °C durante 17 minutos
- Pintar con **Sunset Glaze**.

BABKA SALUDABLE



INGREDIENTES

Masa

Tegral Brioché	900 g
Harina Integral	100 g
Levadura dorada	20 g
Huevo	10 g
Agua	380 g
Mimetic 32	70 g
Softrgrain	100 g

Relleno

Fruifil Manzana	100 g
------------------------	--------------



PREPARACIÓN

Masa

- Amasar todos los ingredientes que indica la receta y formar gluten al 80%
- Dividir la masa a 100 g o al peso deseado
- Formar bolas y reposar por 5 minutos
- Extender de forma redonda a un diámetro 15 cm cada bola de masa
- Colocar sobre 3 masas estiradas 70 g de **Fruifil Manzana**, extender por la masa dejando ½ cm de lado sin relleno
- Una vez hecho esto vamos a colocar una masa sobre la otra y pondremos una cuarta masa sin relleno que cubrirá el relleno de la masa anterior
- Colocar en una bandeja previamente engrasada con **Puralix**
- Cortar en forma de Cruz, cortar en forma de equis y seguidamente hacemos cortes en medio de cada corte valga la redundancia, de manera que tengamos 16 porciones
- Tomar dos porciones y hacer tres giros hacia adentro y juntar las puntas y dar forma de pico
- Llevar a fermentar hasta que tripliquen su tamaño
- Hornear a 165 °C durnt 17 minutos.
- Pintar con **Sunset Glaze**.



Síguenos en: Puratos Centroamérica   

www.puratos.co.cr

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