

Recetario 2024

Les presentamos las tendencias en **panadería, pastelería y chocolatería.**

CAM



Innovación



Sostenible



Saludable

 **tastetomorrow**
by Puratos

Always  On **Consumer**  **Insights**

Babka de manzana & dulce de leche

Babka se desarrolló en las comunidades judías de Europa del Este a principios del siglo XIX.

La masa extra de Challah se enrollaba con mermelada de frutas o canela y se horneaba como una hogaza junto con la Challah.

Originalmente no se utilizaba chocolate, ya que no estaba disponible en general. La babka de chocolate fue probablemente un desarrollo estadounidense de mediados del siglo XX.



INGREDIENTES

Babka

Easy Pan Puave	330 g
Harina fuerte	670 g
Okedo Roja	10 g
Agua	560 g
Fruifill Manzana	100 g
Cremfil Dulce de Leche	100 g
Nueces cortadas	25 g
Sal	2 g



PREPARACIÓN

Babka

- **Amasado:** 12 minutos a media velocidad hasta desarrollar gluten al 100%
- **Temperatura masa:** 26 °C
- **Divido y pesaje:** Divida trozos de masa de 450 g estire y coloque el relleno, luego arrollar. Cortar el rollo a la mitad luego trenzarlo y colocar en molde de magdalena
- **Fermentación final:** 1h 45' a 28 °C 80% de humedad
- **Decoración:** Pintar con **Sunset Glaze** y colocar semillas de decoración
- **Horneo:** 170 °C 30 minutos 2 segundos de vapor.

Brioche Duo de Frutas

Disfrute del placer sin culpa de nuestro brioche, adicionando **Puraslim** de Puratos, para garantizar que cada bocado esté lleno de nutrición y sabor. Y con **Mimetic** también lo hemos hecho **100% vegetal**, para que puedas disfrutarlo sin ningún compromiso. Así que adelante, deléitate con nuestro delicioso brioche y siéntete bien sabiendo que estás alimentando tu cuerpo con **ingredientes saludables. Es el equilibrio perfecto entre sabor y nutrición, todo en un paquete irresistible.**



INGREDIENTES

Brioche Duo de Frutas

Tegral Brioche	1000 g
Azúcar morena	40 g
Levadura dorada	35 g
Mimetic	70 g
Huevos	300 g
Agua	170 g



PREPARACIÓN

Brioche Duo de Frutas

- **Amasado:** 10 minutos lento sin el Mimetic y luego nuevamente 10 minutos lento con **Mimetic**
- **Temperatura masa:** 26 °C
- **Fermentación en bloque:** 20 minutos a temperatura ambiente cubierto con plástico
- **Didido y pesaje:** Divida trozos de masa de 40 g y dar forma redonda. Colocar seis piezas en un molde "redondo" previamente engrasado (I=10,5cm L=17cm)
- **Fermentación final:** 1h 45' a 28 °C, 80% humedad
- **Decoración:** Pintar con **Sunset Glaze** y colocar **Fruitfill** de su elección en el centro
- **Horneo:** 190 °C durante 15 a 18 minutos aproximadamente
- **Enfriado:** Cuando la temperatura central sea de 36 °C, envasar en bolsa de plástico. Proceder con el armado final del producto.

Brioche Nanterre

Disfrute del placer sin culpa de **nuestro brioche**, adicionando **Puraslim** de Puratos, para garantizar que cada bocado esté lleno de nutrición y sabor. Y con **Mimetic** también lo hemos hecho **100% vegetal**, para que puedas disfrutarlo sin ningún compromiso. Así que adelante, deléitate con nuestro delicioso brioche y siéntete bien sabiendo que estás alimentando tu cuerpo con **ingredientes saludables**. Es **el equilibrio perfecto entre sabor y nutrición, todo en un paquete irresistible**.



INGREDIENTES

Brioche Nanterre

Tegral Brioche	1000 g
Azúcar morena	40 g
Levadura dorada	35 g
Mimetic	70 g
Huevos	300 g
Agua	170 g



PREPARACIÓN

Brioche Nanterre

- **Amasado:** 10 minutos lento sin el Mimetic y luego nuevamente 10 minutos lento con **Mimetic**
- **Temperatura masa:** 26 °C
- **Fermentación en bloque:** 20 minutos a temperatura ambiente cubierto con plástico
- **Didido y pesaje:** Divida trozos de masa de 40 g y dar forma redonda. Colocar seis piezas en un molde "Nanterre" previamente engrasado (I=10,5cm L=17cm)
- **Fermentación final:** 1h 45' a 28 °C, 80% humedad
- **Decoración:** Pintar con **Sunset Glaze**
- **Horneo:** 190 °C durante 15 a 18 minutos aproximadamente
- **Enfriado:** Cuando la temperatura central sea de 36 °C, envasar en bolsa de plástico. Proceder con el armado final del producto.

Charlotte



INGREDIENTES

Bizcochuelo Soletilla

Tegral Chiffon Cake	500 g
Huevo	400 g
Almidón	40 g

Cremoso Belcolade Amber

Passionata	500 g
Ralladura limón	10 g
Belcolade Amber	300 g
Masa gelatina	65 g
Ambiente	500 g

Ganache frutos rojos

Crema láctea	130 g
Glucosa	20 g
Topfil Fresa / Mora / Cereza	125 g
Belcolade Leche	200 g
Mantequilla	25 g



PREPARACIÓN

Bizcochuelo Soletilla

- Con la ayuda de un globo, batir todo junto por espacio de 6 minutos en alta velocidad. Previamente en un molde engrasado, colocar el batido en una manga pastelera, formar las soletillas, espolvorear con azúcar en polvo mezclado con un 20% de almidón
- Llevar al horno
- Hornear a: 180 °C por 14 a 16 minutos aproximadamente.

Cremoso Belcolade Amber

- Colocar **Passionata** y ralladura de limón en una olla, hervir
- Adicionar sobre el **Belcolade Amber** junto a la masa gelatina previamente fundida, mezclar bien
- Continuar agregando el **Ambiente** líquido, mezclar y reservar en nevera una noche
- Al día siguiente, colocar en un bowl y batir con el globo hasta alcanzar textura mangleable
- Previamente dispuestas las soletillas en el aro y discos de bizcochuelo cortadas, ensamblar
- Congelar.

Ganache frutos rojos

- Colocar en una olla, crema láctea y glucosa, hervir
- Agregarlo sobre el **Belcolade Leche**, mixear bien
- Esperar que alcance 34 °C para adicionar mantequilla
- Por último, incorporar mezcla de frutos rojos (Cereza, frambuesas, mora silvestre, fresas).



Choux Craqueline Crema avellana Nuxel



INGREDIENTES

Choux Paste

Agua	860 g
Tegral Choux	500 g
Aceite	225 g
Azúcar	15 g

Craqueline/ craquelado

Harina	240 g
Cocoa	40 g
Azúcar morena	240 g
Mimetic / Mantequilla	240 g

Diplomática Avellana

Passionata	100 g
Carat Nuxel Avellanas	200 g
Masa gelatina	50 g
Crema pastelera	500 g
Ambiente	200 g



PREPARACIÓN

Choux Paste

- Colocar todos los ingredientes dentro del tazón, batir con paleta
- 1 minuto en lento y 4 minutos en media velocidad
- Manguear con boquilla rizada, colocar craqueline previamente congelado, hornear
- Temperatura: 170 °C por 35 minutos.

Craqueline/ craquelado

- Colocar todo junto en el tazón y mezclar hasta unificar
- Laminar, cortar y congelar
- Colocar sobre la pieza de pasta choux, hornear.

Diplomática Avellana

- Hervir **Passionata**, colocar sobre el **Carat Nuxel** y crema pastelera previamente preparada
- Luego, adicionar **Ambiente** líquido junto con la masa gelatina fundida, mezclar y reservar 24 horas en nevera
- Batir en el tazón hasta obtener textura mangueable
- Rellenar la pieza de pasta choux.

Entremet Chocolate & Manzana



INGREDIENTES

Crispy Arroz Inflado

Arroz inflado	200 g
Decorcream White	200 g
Canela en polvo	4 g

Compota Manzana

Fruifill Manzana	300 g
Jugo limón	30 g
Almendra tostada troceada	50 g
Masa gelatina	30 g

Mousse Chocolate Noir

Crema láctea 35%	250 g
Belcolade Noir Selection	250 g
Masa gelatina	15 g
Ambiante	200 g

Glaze

Agua	250 g
Glucosa	300 g
Azúcar	300 g
Carat Color al gusto	300 g
Leche	120 g
Gelatina polvo	22 g
Agua	110 g



PREPARACIÓN

Crispy Arroz Inflado

- Fundir **Decorcream White** y mezclarlo al arroz inflado y la canela en polvo. Colocar en aro de tartaleta, para usar como inserción
- Reservar.

Compota Manzana

- Fundir masa gelatina y mezclar junto con el resto de los ingredientes en un tazón
- Colocarlo sobre la inserción de arroz inflado
- Congelar y reservar.

Mousse Chocolate Noir

- Calentar crema láctea a 85°C y verter sobre el **Belcolade Noir Selection**
- Realizar ganache, sobre esta preparación, adicionar la masa gelatina previamente fundida
- Cuando alcance 38 a 45 °C, adicionar **Ambiante** semi montado
- Realizar mousse, depositar sobre el molde de su agrado. Congelar.

Glaze

- Hervir los 3 primeros ingredientes a 103 °C
- Agregar el **Carat** picado, mezclar homogéneamente
- Calentar la leche y agregar a la mezcla anterior
- Finalmente, adicionar la gelatina previamente hidratada y fundida
- Reservar 24 horas tapado con film
- Aplicar entre a 30°C- 35 °C.

Cheese Cake Fresas



INGREDIENTES

Crocante con Patacrout

Tegral Patacrout	450 g
Cocoa	50 g
Huevo	100 g
Mimetic	225 g

Delicheese Cake de fresas

Delicheese Cake tibio	450 g
Queso ricota	150 g
Fruifil Fresa	150 g



PREPARACIÓN

Crocante con Patacrout

- Batir todos los ingredientes juntos por espacio de 2 minutos con paleta hasta formar masa
- Colocar en bandeja y hornear
- Cuando está frío pasar por procesador de alimentos y mezclarle 15% de **Mimetic** fundido, reservar.

Delicheese Cake de fresas

- Mezclar con el **Delicheese Cake** y queso ricota previamente calentados
- Colocar sobre la base crocante de **Patacrout**
- Hornear a 160 °C por 35 minutos aproximadamente
- Decorar con **Fruifil Fresa**
- Abrillantar con **Miroir**.



Fresas & Crema



INGREDIENTES

Bizcochuelo

Tegral Chiffon Cake	500 g
Huevo	450 g
Agua	50 g

Cremoso Fresa

Ambiente	400 g
Passionata	600 g
Fruitfill Fresa	500 g
Ralladura de naranja	4 g
Colorante rosado al gusto	c/n



PREPARACIÓN

Bizcochuelo

- Con la ayuda de un globo, batir todo junto por espacio de 6 minutos en alta velocidad. Previamente en un molde engrasado, colocar el batido, llevar al horno
- Hornear a 180 °C por 27 a 32 minutos.

Cremoso Fresa

- Colocar en un tazón **Ambiente**, **Passionata** y ralladura de naranja, reservar en frío 24 horas. (Infusión fría)
- Al día siguiente, adicionar el **Fruitfill Fresa** y batir hasta lograr textura mangleable.

Mimosa



INGREDIENTES

Bizcochuelo

Tegral Chiffon Cake	500 g
Huevo	500 g
Agua	50 g

Crema diplomática al limón

Leche	500 g
Ralladura de limón	4 g
CPT	40 g
Yemas	40 g
Belcolade Blanco	100 g
Passionata	250 g

Jarabe Limoncello

Agua	500 g
Azúcar	300 g
Licor Limoncello	50 g



PREPARACIÓN

Bizcochuelo

- Con la ayuda de un globo, batir todo junto por espacio de 6 minutos en alta velocidad. Previamente en un molde engrasado con Puralix, colocar el batido en un molde, llevar a hornear
- Hornear a 180 °C por 26 a 30 minutos aproximadamente.

Crema diplomática al limón

- Colocar leche y ralladura de limón en una olla, hervir
- Aparte, disolver el CPT con las yemas de huevo
- Cuando la leche rompe en hervor, adicionar la mezcla de CPT, cocinar y realizar crema pastelera
- Adicionar el **Belcolade Blanco**, mezclar bien
- Reservar y enfriar
- Aparte, batir **Passionata** hasta lograr consistencia manguenable
- Incorporar a la crema pastelera
- Rellenar los pasteles previamente cortados y humedecidos.

Jarabe Limoncello

- Colocar a hervir en una olla agua y azúcar
- Bajar del fuego. Cuando la mezcla se encuentra tibia, adicionar el Limoncello, reservar para humedecer los bizcochuelos.

Pan de Molde H&W

El pan de molde fue inventado en 1928 por Otto Frederick Rohwedder, un empresario nacido en Missouri. Se inspiró en una máquina usada para cortar y envolver carne y pensó que algo similar podría funcionar para el pan.



INGREDIENTES

Pan de Molde

Harina fuerte	1000 g
Sal	17 g
O-tentic Origin	40 g
Puraslim	20 g
Azúcar	40 g
Agua	600 g
Leche en polvo	60 g
Sapore Soft Grain	350 g



PREPARACIÓN

Pan de Molde

- **Amasado:** 12 minutos a media velocidad hasta desarrollar gluten al 100%
- **Temperatura masa:** 24 °C
- **Fermentación en bloque:** 10 minutos
- **Dividido y pesaje:** Divida trozos de masa de 550 g y formar arrollando la masa. Coloque dentro del molde y dejar fermentar
- **Fermentación final:** 2 horas a 28 °C y 80% de humedad
- **Horneo:** 190 °C 35 minutos.

Pan de Molde Golden 6



INGREDIENTES

Pan de Molde

Harina fuerte	600 g
Harina integral	400 g
Sal	18 g
O-tentic Origin	40 g
Sapore Golden 6	300 g
Sapore Carmen	20 g
Dulce panela	30 g
Agua	600 g



PREPARACIÓN

Pan de Molde

- **Amasado:** 12 minutos a media velocidad hasta desarrollar gluten al 100%
- **Temperatura masa:** 26 °C
- **Fermentación en bloque:** 20 minutos
- **Dividido y pesaje:** Divida trozos de masa de 550 g y formar enrollando la masa. Coloque dentro del molde y dejar fermentar
- **Fermentación final:** 90 minutos aproximadamente a 28 °C y 80% humedad
- **Horneo:** 190 °C por 36 minutos más vapor.



Pavlova Chocolate



INGREDIENTES

Merengue proceso francés

Clara	250 g
Azúcar grano blanca	250 g
Azúcar en polvo	250 g

Chantilly Chocolate

Passionata	300 g
Ralladura de naranja	6 g
Belcolade Blanco	300 g
Masa gelatina	50 g
Ambiente	700 g

Ganache frutos rojos

Crema láctea	130 g
Glucosa	20 g
Topfil Fresa / Mora / Cereza	125 g
Belcolade Leche	200 g
Mantequilla	25 g



PREPARACIÓN

Merengue proceso francés

- Colocar en un bowl las claras y la 3ra parte de azúcar grano, batir en media velocidad. Continuar agregando la otra cantidad de azúcar en grano, hasta concluir
- Por último, adicionar el azúcar en polvo, incorporar bien
- Formar figuras de su agrado. Llevar al horno
- Temperatura: 100 °C por espacio de 120 minutos.

Chantilly Chocolate

- Colocar **Passionata** y ralladura de naranja en una olla, hervir
- Adicionar sobre el **Belcolade** blanco junto a la masa gelatina previamente fundida, mezclar bien
- Continuar agregando el **Ambiente** líquido, mezclar y reservar en nevera una noche
- Al día siguiente, colocar en un bowl y batir con el globo hasta alcanzar textura mangueable
- Terminar sobre las Pavlovas, servir y degustar.

Ganache frutos rojos

- Colocar en una olla, crema láctea y glucosa, hervir
- Agregarlo sobre el **Belcolade Leche**, mixear bien
- Esperar que alcance 34 °C para adicionar mantequilla
- Por último, incorporar mezcla de frutos rojos (Cereza, frambuesas, mora silvestre, fresas).



Tenerina Belcolade



INGREDIENTES

Tenerina Chocolate

Tegral Satin Creme Chocolate	800 g
Mantequilla fundida	240 g
Huevo temperatura ambiente	400 g
Belcolade Noir Selection	200 g

Chantilly Chocolate

Passionata	500 g
Ambiente	500 g
Belcolade Noir Selection	300 g

Ganache Café

Glucosa	50 g
Crema láctea 35% grasa	250 g
Belcolade Leche Selection	380 g
Belcolade Noir Selection	20 g
Café	10 g
Mantequilla sin sal	50 g

Glaseado Rocher

Belcolade Lait Selection	50 g
Aceite	250 g
Carat Nuxel	380 g
Almendra troceada	20 g



PREPARACIÓN

Tenerina Chocolate

- Fundir Mantequilla y **Belcolade Noir Selection**
- Depositar todos los ingredientes en el tazón de la batidora y mezclar con paleta por 4 minutos en media velocidad
- Llevar a bandeja plana, previamente engrasada con **Puralix**
- Horno: 180 °C durante 12 – 14 minutos aproximadamente.

Chantilly Chocolate

- Llevar **Passionata** a 80 °C, luego agregarlo al **Belcolade**, realizar una ganache
- Posteriormente agregar **Ambiente** sin batir, homogenizar y reservar en frío 24 horas
- Luego, batir hasta lograr textura mangleable.

Ganache Café

- Poner a hervir glucosa, crema y café, incorporamos a la mezcla de chocolates, formar ganache
- Mezclar bien
- Cuando la mezcla alcance 36 °C, adicionar mantequilla cortada en cuadritos
- Usar mixer de inmersión para mejor incorporación
- Usar como relleno.

Glaseado Rocher

- Fundir **Belcolade Leche & Carat Nuxel**
- Adicionar aceite y seguidamente la almendra troceada
- Reservar.

Trufa Chocolate Cake



INGREDIENTES

Bizcochuelo

Tegral Chocolate Cake	500 g
Huevo	350 g
Agua	50 g

Ganache Chocolate Leche

Glucosa	40 g
Crema láctea 35% grasa	250 g
Belcolade Leche Selection	370 g
Belcolade Noir Selection	30 g
Ron	50 g
Mantequilla sin sal	50 g



PREPARACIÓN

Bizcochuelo

- Con la ayuda de una paleta, batir todo junto por espacio de 5 minutos en media velocidad
- Previamente en un molde engrasado, colocar el batido
- Llevar al horno
- Hornear a 160 °C por 27 a 32 minutos.

Ganache Chocolate Leche

- Poner a hervir glucosa, crema, incorporamos a la mezcla de chocolates, formar ganache
- Adicionar el ron. Mezclar bien
- Cuando la mezcla alcance 36 °C, adicionar mantequilla cortada en cuadritos
- Usar mixer de inmersión para mejor incorporación
- Usar cómo relleno
- Batir **Ambiente Chocolate** y cubrir la torta. Decorar como ilustra la foto.



Brioche Chocolate

Disfrute del placer sin culpa de nuestro brioche, especialmente elaborado con los mejores ingredientes.

Y con **Mimetic** también lo hemos hecho 100% vegetal, para que puedas disfrutarlo sin ningún compromiso.

Es el equilibrio perfecto entre sabor y nutrición, todo en un paquete irresistible.



INGREDIENTES

Brioche

Tegral Brioche	100 g
Azúcar morena	40 g
Levadura dorada	30 g
Cacao en polvo	80 g
Mimetic 32	80 g
Belcolade Sticks	200 g
Huevo	300 g
Agua	250 g



PREPARACIÓN

Brioche

- **Amasado:** 10 minutos lento sin el Mimetic y luego nuevamente 10 minutos lento con **Mimetic**. Agrega el **Belcolade Sticks** al final de la mezcla
- **Temperatura masa:** 26 °C
- **Fermentación en bloque:** 30 minutos a temperatura ambiente cubierto con plástico
- **Dividido y pesaje:** Divida trozos de masa de 40 g y dar forma redonda. Colocar seis piezas en un molde "Nanterre" previamente engrasado (l=10,5cm L=17cm)
- **Fermentación final:** 1h45' a 28 °C y 80% de humedad
- **Decoración:** Pintar con **Sunset Glaze**
- **Horneo:** 180° – 180 °C por 15 a 18 minutos
- **Enfriado:** Cuando la temperatura central sea de 36 °C, envasar en bolsa de plástico.

Brioche Multigrano

Disfrute del placer sin culpa de nuestro brioche, especialmente elaborado para cumplir con los estrictos requisitos **NutriScore** de Europa. Utilizamos solo los mejores ingredientes, incluidos **Puratos Puraslim** y **Sproutgrain**, para garantizar que cada bocado esté lleno de nutrición y sabor. Y con **Mimetic** también lo hemos hecho **100% vegetal**, para que puedas disfrutarlo sin ningún compromiso. Así que adelante, deléitate con nuestro delicioso brioche y siéntete bien sabiendo que estás alimentando tu cuerpo con **ingredientes saludables. Es el equilibrio perfecto entre sabor y nutrición, todo en un paquete irresistible.**



INGREDIENTES

Brioche

Tegral Brioche	950 g
Harina integral	50 g
Azúcar morena	40 g
Levadura dorada	40 g
Jarabe de agave	20 g
Sapore Soft Grain	300 g
Mimetic	100 g



PREPARACIÓN

Brioche

- **Amasado:** 10 minutos lento sin el Mimetic y luego nuevamente 10 minutos lento con **Mimetic**. Agrega el **Sapore Soft Grain** al final de la mezcla
- **Temperatura masa:** 26 °C
- **Fermentación en bloque:** 30 minutos a temperatura ambiente cubierto con plástico
- **Didido y pesaje:** Divida trozos de masa de 40 g y dar forma redonda. Colocar seis piezas en un molde "Nanterre" previamente engrasado (I=10,5cm L=17cm)
- **Fermentación final:** 1h45' a 28 °C and 80% humedad
- **Decoración:** Pintar con **Sunset Glaze**
- **Horneo:** 190 – 180 °C por 15 a 18 minutos
- **Enfriado:** Cuando la temperatura central sea de 36 °C, envasar en bolsa de plástico.

Puravita Fiber

Entra en nuestra panadería y descubre el máximo placer sin culpa: nuestro pan saludable. Repleta de ingredientes saludables como harinas integrales, masas madre y cereales, cada rebanada es un placer para tu paladar y tu cuerpo. Pero lo que realmente lo hace especial es nuestra dedicación a la calidad y el sabor. Nuestro pan se elabora mediante un largo proceso de fermentación que le confiere una textura y una textura cerosa increíbles, haciéndolo irresistible incluso para los comensales más exigentes. Entonces, ven y prueba nuestro pan saludable y experimenta el equilibrio perfecto entre nutrición y sabor.

Confía en nosotros, ¡no podrás resistirte a otro trozo!



INGREDIENTES

Puravita Fiber

Harina de trigo	500 g
Easy Puravita Fiber	500 g
Levadura instantánea	12 g
Agua fría	550 g



PREPARACIÓN

Puravita Fiber

- **Amasado:** Amasar hasta desarrollar gluten
- **Temperatura Masa:** 24 °C
- **Fermentación en bloque:** 20 minutos a temperatura ambiente cubierto con plástico
- **Pesado:** Dividir trozos de masa de 500 g y darles forma redonda
- **Intermedia Fermentación:** 20 minutos más a temperatura ambiente cubierto con plástico
- **Formado:** Darle forma batard, colocar sobre un paño previamente enharinado y cubrir con plástico. Fermentar 60 minutos
- **Decoración:** Espolvorea harina de centeno encima y cortar como ilustra la foto
- **Horneo:** Horno de piso de 230 - 230 °C entrada, bajar a 210 - 210 °C con el vapor al inicio durante 34 minutos.

Chignon

Inspirado en el tradicional Babka de Europa del Este, estamos orgullosos de decir que lo hemos hecho aún mejor para nuestro planeta. Nuestros dedicados panaderos han elaborado cuidadosamente esta delicia utilizando alternativas a base de plantas como **Mimetic** en lugar de mantequilla y **Sunset Glaze** para reemplazar el huevo para glasear. Y para terminar, nos hemos asegurado de que nuestro chocolate también sea sostenible, utilizando polvo y relleno como parte de nuestro programa **Cacao-Trace**.



INGREDIENTES

Chignon

Harina de trigo	1000 g
Agua	420 g
Huevos	50 g
Levadura	40 g
Azúcar	40 g
Miel	40 g
Leche en polvo	30 g
Sal	14 g
Mimétic Esencial	150 g
Cacao en polvo	15 g
Intense Freshness	10 g
Cremfil Dulce de leche	450 g



PREPARACIÓN

Chignon

- **Amasado:** 4 minutos lento y 4 minutos rápido luego agregue el **Mimetic** y mezcle nuevamente 4 minutos rápido. Tomar 1/3 de la masa para mezclar con 15 g de **Belcolade Cacao Powder Cacao Trace** hasta incorporar
- **Temperatura de masa:** 24 °C
- **Fermentación bloque:** 15 minutos cubierta con plástico
- **Laminación:** Estirar la masa de cacao hasta que tenga 40 x 20 cm y congelar. Estirar la masa clásica hasta 40 x 40 cm y congelar. Cuando ambas masas sean fáciles de manejar, coloca la masa de cacao a un lado del clásico y voltear esta para obtener una capa de cacao entre dos capas de clásico. Estirar nuevamente hasta 6 mm manteniendo la forma de un rectángulo
- **Formado:** Cortar rectángulos de 15 x 3 cm y 50 g. Con cada rectángulo corta tres bandas iguales y dale forma de "moño" trenzándolo y enrollándolo sobre sí mismo. Colocar en molde de aluminio para muffins (D=8,5cm H=4cm) previamente engrasado
- **Fermentación final:** 90 minutos a 28 °C y 85% humedad
- **Decoración:** Glaze con **Sunset Glaze**
- **Horneo:** 230 °C - 230 °C por 7 minutos
- **Enfriado y terminado:** Cuando la temperatura central sea de 36 °C, rellenar los moños con 10 g de **Cremfil Dulce de leche**.

Croissant Plant-Based

Bienvenido a la panadería **Sustentable Plant Based's**, donde llevamos la repostería basada en plantas al siguiente nivel con nuestros deliciosos danesas. Hemos reemplazado los ingredientes tradicionales de origen animal con productos innovadores de Puratos como **Mimetic**, que reemplaza la mantequilla, y **Sunset Glaze**, una alternativa para pintar en sustitución de los huevos. Pero eso no es todo, nuestra repostería está hecha aún mejor con chocolate sostenible, utilizando polvo y relleno del programa **Cacao-Trace** de Puratos. Deléitese con la delicia cremosa de nuestro danés, sabiendo que cada bocado respalda una industria alimentaria más sostenible y ética.

Prueba danés hoy y experimenta la combinación perfecta de sabor y sostenibilidad.



INGREDIENTES

Croissant

Harina fuerte	1000 g
Agua	450 g
Azúcar	110 g
Levadura	60 g
Trimolina	20 g
Sal	12 g
Mimetic Esencial	500 g
Otentic Origin	15 g
S500 Actiplus	4 g



PREPARACIÓN

Croissant

- **Amasado:** 5 minutos lento y 5 rápido
- **Temperatura de masa:** 18 °C
- **Enfriado:** Laminar la masa en forma de rectángulo hasta 6 mm y congelar durante 30 minutos. Preparar el **Mimetic** en forma de rectángulo del mismo ancho y la mitad del largo de la masa
- **Vueltas:** Cuando **Mimetic** y la masa tengan la misma consistencia, dar un doble simple y otro doble (12 capas), congelar 5 minutos y colocar en el frigorífico
- **Reposo:** 60 minutos en heladera cubierta con plástico
- **Final Laminación:** Estirar hasta 3 mm, cortar triángulos de 30x8cm y trozos de masa de 70 g. Darle forma de croissant y colocar en una bandeja perforada con papel de horno
- **Final Fermentación:** 120 minutos a 28 °C y 80% de humedad
- **Decoración:** Glasear con **Sunset Glaze Easy Plus**
- **Horneo:** Horno Convección: Temperatura entrada: 190 °C. Tiempo: 16 minutos. Temperatura: 170 °C. Vapor inyección: 50 ml al inicio. Ventilación: 2/4. Damper: 1 minuto antes abrirlo.

Margarita Nuxel

Disfrute del placer sin culpa de nuestro brioche, especialmente elaborado para cumplir con los estrictos requisitos **NutriScore** de Europa. Utilizamos solo los mejores ingredientes, incluidos **Puratos Puraslim** y **Sproutgrain**, para garantizar que cada bocado esté lleno de nutrición y sabor. Y con **Mimetic** también lo hemos hecho 100% vegetal, para que puedas disfrutarlo sin ningún compromiso. Así que adelante, deléitate con nuestro delicioso brioche y siéntete bien sabiendo que estás alimentando tu cuerpo con **ingredientes saludables**. Es el equilibrio perfecto entre sabor y nutrición, todo en un paquete irresistible.



INGREDIENTES

Margarita Nuxel

Tegral Brioche	1000 g
Azúcar morena	40 g
Levadura dorada	35 g
Huevo	300 g
Agua	170 g
Mimetic	100 g



PREPARACIÓN

Margarita Nuxel

- **Amasado:** 10 minutos lento sin el Mimetic y luego nuevamente 10 minutos lento con **Mimetic**
- **Temperatura masa:** 26 °C
- **Fermentación en bloque:** 30 minutos a temperatura ambiente cubierto con plástico.
- **Dividido y Pesaje:** Divida trozos de masa de 40 g y dar forma redonda. Colocar seis piezas en un molde redondo previamente engrasado (I=10,5cm L=17cm)
- **Fermentación final:** 1h45' a 28 °C y 80% humedad
- **Decoración:** Pintar con **Sunset Glaze** y aplicar **Nuxel** antes de hornear como ilustra la foto
- **Horneo:** 180 – 180 °C por 15 a 18 minutos
- **Enfriado:** Cuando la temperatura central sea de 36 °C, envasar en bolsa de plástico.



Pavé

Te invitamos a nuestra panadería y descubre el máximo placer sin culpa: nuestro pan saludable. Repleta de ingredientes saludables como harinas integrales, masas madre y cereales, cada rebanada es un placer para tu paladar y tu cuerpo. Pero lo que realmente lo hace especial es nuestra dedicación a la calidad y el sabor. Nuestro pan se elabora mediante un largo proceso de fermentación que le confiere una textura y una textura cerosa increíbles, haciéndolo irresistible incluso para los comensales más exigentes. Entonces, ven y prueba nuestro pan saludable y experimenta el equilibrio perfecto entre nutrición y sabor.

Confía en nosotros, **¡no podrás resistirte a otro trozo!**



INGREDIENTES

Pavé

Harina de trigo	1000 g
Agua	750 g
Sal	17 g
Sapora Soft Grain	350 g
Semillas de girasol	80 g
Semillas de melón	80 g
Semillas de linaza	60 g
Sapora Traviata	40 g
O-Tentic Origin	40 g



PREPARACIÓN

Pavé

- **Preparación:** El día anterior tostar las semillas utilizando el horno de convección. Remojarlas en 220 g de agua
- **Amasado:** Mezclar 10 minutos lento y 5 minutos rápido, agregar las semillas y el **Sapora Soft Grain** durante el último minuto de mezclado.
- **Temperatura Masa:** 24 °C
- **Fermentación en bloque:** 60 minutos a temperatura ambiente cubierto con plástico
- **Pesado:** Dividir trozos de masa de 500 g y darles forma redonda intermedia
- **Fermentación:** 30 minutos a temperatura ambiente cubierto con plástico
- **Formado:** Darle forma cuadrada, colocar sobre un paño previamente enharinado y cubrir con papel plástico
- **Final Fermentación:** Durante la noche a 8 °C y 80% de humedad
- **Decoración:** Espolvorea harina de centeno encima y cortar en forma de diamante
- **Horneo:** Horno de piso de 250 °C - 250 °C a 230 °C - 230 °C con el vapor al inicio durante 30 minutos con la compuerta abierta los últimos 4 minutos.

TIPS & TRICKS

¡Este pan es más saludable! Gracias a los ingredientes utilizados (cereales integrales, masas madre y cereales) y al largo proceso de fermentación utilizado.

Puravita Break Happy Gut

Te presentamos nuestro Pura vita Break, el snack perfecto para un día ajetreado! Repleto de 6 gramos de fibra de salvado de trigo en cada porción (dos barras, peso total 100 g), nuestro Puravita Break contribuye al funcionamiento normal del intestino*.



INGREDIENTES

Puravita Break

Tegral Puravita Fruit & Fiber Break	1000 g
Agua	450 g
Levadura	25 g
Mimetic 32	30 g



PREPARACIÓN

Puravita Break

- **Amasado Espiral:** 6 minutos lento and 5 minutos rápido
- **Temperatura masa:** 24 °C
- **Fermentación en bloque:** 10 ms ambiente cubierto con plástico
- **Pesado:** Laminar y obtener medidas entre 49 x 18 cm para obtener 14 piezas de 9 x 7cm de aproximadamente 110 g
- **Decoración:** Sumergir la pieza en **Sunset Glaze** y decorar mezcla de granos. Colócalas sobre una bandeja perforada previamente engrasada
- **Final Fermentation:** 60 minutos a 30 °C y 80% de humedad
- **Horneo:** Horno entre 220 °C - 200 °C por espacio de 7 minutos
- **Enfriado:** Cuando el producto alcanza 36 °C, empacar.

Sacher Torte



INGREDIENTES

Sacher Cake Cacao-Trace

Belcolade Noir Selection 55% Cacao-Trace	140 g
Passionata	350 g
Azúcar	140 g
Clara huevo	140 g
Cacao en polvo	320 g
Almendra en polvo	50 g
Tegral Satin Creme Cake	110 g
Harina pastelera	110 g
Harina pastelera	50 g

Relleno

Albaricoque	150 g
-------------	-------

Glaseado Satinado CT

Chantipack 30%	250 g
Leche entera	250 g
Glucosa	100 g
Belcolade Noir Selection 55% Cacao-Trace	600 g



PREPARACIÓN

Sacher Cake Cacao-Trace

- Fundir el **Belcolade** y mezclar con **Passionata** previamente calentada
- Batir la clara de huevo adicionando en forma de lluvia el azúcar en grano. Sobre ésta preparación, adicionar la mezcla de **Belcolade** y **Passionata**. Incorporar ingredientes secos con movimiento envolvente. Hornear en bandejas planas hasta que el producto alcance entre 92° a 95 °C
- 10' horno: Deck
- Temperatura máxima: 190 °C
- Temperatura inferior: 190 °C
- Removerlo y dejar temperatura final de horneado.

Relleno

- Colocar el relleno sobre la base de chocolate previamente horneada y fría. Reservar y congelar.

Glaseado Satinado Cacao-Trace

- Hervir leche, **Chantipack** y glucosa hasta que alcance 80 °C
- Depositarlo sobre el **Belcolade Noir Selection** sin fundir, utilizar el batidor de inmersión para una mejor incorporación
- Enfriar
- Aplicar entre 32 °C y 35 °C una capa fina sobre el pastel congelado. Cortar y decorar al gusto.

Ensamblado

- Preparar las planchas, rellenar con damasco sin azúcar al menos entre un 0,5 cm a 1 cm de grosor
- Congelar. Cuando el producto se haya congelado, cubrir con una capa delgada de glaseado satinado, cortar y servir al gusto. EL glaseado debe tener las dimensiones similares al relleno, ya que es cobertura y relleno a la vez.

Whole Grain Layer Cake



INGREDIENTES

Batido

Tegral Whole Grain Cake	500 g
Aceite	125 g
Huevo	200 g
Agua	100 g
Belcolade Sitck	50 g

Manzana Compota

Fruiffil Manzana	500 g
Jugo limón	20 g
Nueces	50 g
Masa gelatina	60 g



PREPARACIÓN

Batido

- Colocar en un bowl y con la ayuda de la paleta batir todo por espacio de 5 minutos a media velocidad o hasta integrar todos los ingredientes
- Colocar en bandeja plana previamente engrasada con **Puralix**
- Llevar al horno.
- Hornear a 180 °C por 12 a 16 minutos.

Manzana Compota

- Incorporar todo junto en un tazón con la masa gelatina previamente fundida
- Aplicar sobre la plancha de pastel de **Whole Grain** previamente horneada
- Congelar y cortar al gusto. Hacer decoraciones de **Passionata** previamente batida.

Whole Grain cookies



INGREDIENTES

Galleta

Tegral Whole Grain Cake	500 g
Mimetic	200 g
Huevo	50 g
Belcolade Stick	80 g



PREPARACIÓN

Galleta

- Colocar todos los ingredientes en un bowl y con la ayuda de la paleta batir todo junto por espacio de 2 minutos o hasta integrar todos los ingredientes. Refrigerar en bloque
- Cortar en porciones de 60 g aproximadamente o al gusto, colocar previamente en una bandeja para cupcakes engrasada, llevar al horno
- Hornear a: 170 °C por 18 a 20 minutos.



Brownie sustentable



INGREDIENTES

Brownie

Azúcar refinado	270 g
Harina todo uso	120 g
Belcolade Noir Selection 55%	300 g
Huevo	225 g
Mimetic 32	300 g
Nueces	75 g

Gelificado de frambuesa

Fruitfill Frambuesa	200 g
Masa gelatina	26 g
Jugo de limón	3 g
Harmony Brilio Neutro	150 g
Agua	75 g

Glaseado Rocher

Manteca vegetal	200 g
Belcolade Noir 55%	140 g
Almendras tostadas trituradas	50 g

Decoración

Ambiente	250 g
Canela en polvo	5 g



PREPARACIÓN

Brownie

- Derretir **Mimetic 32** y fundir el **Belcolade**, reservar
- A parte, mezclar los huevos con el azúcar hasta integrar bien
- Añadir la harina tamizada y las nueces a la mezcla anterior
- Incorporar poco a poco a la mezcla del chocolate inicial
- Hornear a 180 °C por 30 minutos.

Gelificado de frambuesa

- Llevar a 40 °C el **Fruitfill Frambuesa**, adicionar el jugo de limón y la masa gelatina, mezclar bien
- Poner en moldes de silicona en forma de medias esferas y congelar
- Llevar a ebullición el **Harmony Brilio Neutro** junto con el agua.

Glaseado Rocher

- Derretir la manteca, mezclar junto con el chocolate y las almendras, reservar.

Decoración

- Poner a batir **Ambiente** junto con la canela en polvo, estabilizar.

Proceso final

- Cortar los brownies en forma circular y bañar con el glaseado Rocher
- Llevar a hervir el **Harmony Brilio Neutro** junto con el agua, sacar del fuego y bañar inmediatamente las esferas congeladas
- Hacer flores de chocolate **Belcolade White** o en pastillaje
- Usar fruta de su preferencia.

Danish Chocoflan



INGREDIENTES

Masa de Croissant

Tegral Croissant	1000 g
Agua/Hielo	450 g
Huevo	100 g
Levadura fresca	18 g
Mimetic 20 (empaste)	500 g

Biscocho de chocolate

Tegral Satin Cream Cake Chocolate	200 g
Huevo	26 g
Aceite	3 g
Agua	150 g

Flan de caramelo

Dulcerío	300 g
Leche	210 g
Leche condensada	45 g
Huevo	150 g



PREPARACIÓN

Masa de Croissant

- Colocar todos los ingredientes en la amasadora y amasar hasta desarrollar gluten a un 80%
- Comenzar empaste realizando 1 vuelta doble y una sencilla
- Estirar a 4 mm y cortar de 2 pulgadas de ancho y 10 de largo. Colocar en el aro y llevar a congelar por 20 minutos.

Biscocho de chocolate

- Colocar todos los ingredientes en un bowl y batir con paleta 1 minuto a velocidad 1 y 6 minutos a velocidad 3
- En el aro con masa previamente congelado agregar mezcla del chocolate y llevar a fermentar 30 minutos aproximadamente
- Llevar a hornear a 160 °C por 20 minutos.

Flan de caramelo

- Colocar todos los ingredientes en un recipiente y con la ayuda del mixer emulsionar hasta eliminar burbujas
- Colocar la mezcla en las bases horneadas y llevar a horno en baño maría por 40 minutos a 180 °C. Decorar con caramelo.



Pastelito de Piña Creativo



INGREDIENTES

Masa Quebrada

Harina semi fuerte	500 g
Mimetic 20	100 g
Queso crema	125 g
Huevo	50 g
Sal	2 g
Esencia de vainilla	2 g

Gelificado de Piña y Albahaca

Fruitfil Piña	500 g
Piña picada	150 g
Albahaca picada	10 g
Masa gelatina	70 g

Ganache de piña

Jugo de piña	500 g
Belcolade Blanco	500 g
Glucosa	100 g
Sorbitol	20 g



PREPARACIÓN

Masa Quebrada

- Pesar correctamente todos los ingredientes
- En un bowl mezclar la **Mimetic**, huevo y queso crema
- Incorporar la harina, sal y vainilla hasta integrar
- Formar en un rollo y congelar
- Rallar y colocar sobre una bandeja, llevar al horno
- Temperatura: 160 °C.

Gelificado de Piña y Albahaca

- Pesar correctamente todos los ingredientes
- Colocar en un bowl el **Fruitfil Piña**, piña troceada y albahaca y mezclar hasta integrar
- Fundir la masa gelatina e incorporar a la mezcla anterior
- Colocar en el molde deseado y llevar frío.

Ganache de piña

- Pesar correctamente todos los ingredientes
- Llevar a hervor el jugo de piña, glucosa y sorbitol
- Agregarlo sobre el **Belcolade Blanco** y mixear bien
- Verter en un bowl y cubrir con papel film y dejar en la nevera hasta su utilización (28 °C)
- Depositar en los moldes seleccionados y llevar a frío.



Tarta de Quesadilla Creativa

La quesadilla salvadoreña es un postre típico, una delicia a base de harina de arroz y queso dulce, los cuales brindan a esta preparación una textura esponjosa y suave al paladar.

Este manjar ha sido parte de las meriendas de los salvadoreños por muchas generaciones, influenciado por los ingredientes autóctonos del país.



INGREDIENTES

Galleta de café

Tegral Patacrout	245 g
Café molido	5 g
Mimetic	100 g
Huevo	25 g

Batido de Quesadilla

Safin Vainilla	150 g
Harina de arroz	150 g
Huevo	180 g
Mimetic	120 g
Dulcerío	300 g
Queso duro viejo rallado	330 g
Azúcar	120 g
Polvo para hornear	6 g

Caramelizado de ajonjolí (sésamo)

Semillas de ajonjolí	100 g
Azúcar refinada	60 g



PREPARACIÓN

Galleta de café

- Mezclar todo junto con paleta por espacio de 2 minutos con paleta, hasta formar una masa
- Estirar y colocar en molde y reservar.

Batido de Quesadilla

- Colocar en la batidora con paleta: todos los ingredientes menos el **Dulcerío** y el queso rallado
- Mezclar por 1 minuto a baja velocidad y 2 minutos a media velocidad, bajar velocidad y agregar el **Dulcerío**, mezclar hasta integrar todo. Continuar en media velocidad por 2 minutos.
- Al final, agregar el queso rallado y mezclar por 2 minutos mas. Colocar la mezcla sobre la galleta anterior y llevar al horno
- Horno: 180 °C por 2 a 30 minutos aproximadamente.

Caramelizado de ajonjolí (sésamo)

- Colocar el azúcar en una cacerola y caramelizar
- Agregar el ajonjolí y remover hasta conseguir un color oro
- Estirar la mezcla en tapete de silicón y dejar enfriar
- Quebrar en trozos pequeños
- Incrustar el caramelizado de ajonjolí
- Decorar con rosetas de **Chantypak**.

Whole Grain Cup Cakes



INGREDIENTES

Muffins saludable

Tegral Whole Grain Cake	500 g
Huevos	149 g
Aceite girasol/soya	100 g
Agua helada	144.5 g
Acti egg R	6.5 g
Semillas/nueces	75 g
Miel de abejas	25 g



PREPARACIÓN

Muffins saludable

- Colocar los ingredientes líquidos más la premezcla **Tegral Whole Grain Cake** y batir con paleta 1 minuto en primer y 5 minutos en velocidad media
- Servir en los cubiletes y rellenar con **Fruffill** o **Topfill** de su preferencia. Luego, elaborar un mix de semillas y colocar sobre el batido, poner unas pequeñas líneas de miel sobre las semillas para caramelizar
- Hornear a 180 °C por +/- 18 a 20 minutos.



Xecas de San Pedro



INGREDIENTES

Masa

Harina de Primera y Segunda (Suave)	850 g
Granillo (o harina integral fina)	150 g
Agua	400 g
Azúcar	95 g
Panela (rapadura o tapa dulce)	95 g
Mimetic	90 g
Sal	6 g
Levadura fresca	20 g
S-500 Suractiv	10 g
Puraslim	30 g
Polvo para hornear	4 g
Espanja (1 día antes)	240 g

Relleno de fresa

Fruitfill de Fresa	c/n
--------------------	-----



PREPARACIÓN

Masa

- Elaborar esponja con tres horas de anticipación. 140 g de harina y agregarle el 75% de agua y 2% de levadura fresca
- Luego en la amasadora incorporar la grasa, azúcar, la panela, dos terceras partes del agua y la levadura fresca. Mezclar por un par de minutos y luego incorporar la esponja, después los ingredientes secos. Harina, granillo o harina integral fina, sal, polvo para hornear, mejorante y **Puraslim**
- Amasar 5 minutos en primera velocidad, y luego unos 5 en segunda, hasta alcanzar el gluten deseado
- Pesar piezas de 50 a 70 g, bolear y rellenar con el **Fruitfill de Fresa**
- Fermentar hasta que alcance el volumen deseado y llevar al horno
- Hornear a 180 °C por 20 a 25 minutos.

Relleno de fresa

- Rellenar las Xecas al gusto.



Síguenos en: Puratos Centroamérica   

www.puratos.co.cr

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