

Descubra nuestras recetas con

# Ambiante Chocolate



# Chocolate Tart



## INGREDIENTES

### Base Sablé Cacao

Harina	240 g
Cacao en polvo	10 g
<b>Azúcar Icing</b>	<b>100 g</b>
Mantequilla	140 g
Sal	3 g
Huevo	60 g

### Ganache Amaretto

Glucosa	50 g
<b>Ambiente Chocolate</b>	<b>250 g</b>
<b>Belcolade Leche selection</b>	<b>360 g</b>
<b>Belcolade Noir Selection</b>	<b>40 g</b>
Mantequilla sin sal	50 g
Amaretto	50 g

### Chantilly Chocolate

<b>Ambiente Chocolate</b>	<b>500 g</b>
<b>Belcolade Noir Selection</b>	<b>300 g</b>

## PREPARACIÓN

### Base Sablé Cacao

- Mezclar harina, **azúcar icing**, cacao en polvo, sal y mantequilla hasta obtener una textura arenosa
- Agregar huevos y mezclar hasta obtener masa homogénea
- Reposar para obtener una textura más firme
- Laminar a 3 mm, cortar en forma redonda a 6 mm y hornear al reverso de un molde de Sil Pat semi /esfera
- Hornear a 160 °C durante 15 – 17 minutos aproximadamente.

### Ganache Amaretto

- Poner a hervir glucosa, **Ambiente Chocolate**, incorpora a la mezcla de Chocolates **Belcolade**, formar ganache. Mezclar bien.
- Cuando la mezcla alcance 36 °C, adicionar mantequilla cortada en cuadritos y finalmente el Amaretto
- Usar mixer de inmersión para mejor incorporación
- Usar cómo relleno entre las tartas de Chocolate previamente horneadas.

### Chantilly Chocolate

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

# Lemon Cool infusión



## INGREDIENTES

### Base Sablé Cacao

Harina	240 g
Cacao en polvo	10 g
<b>Azúcar Icing</b>	<b>100 g</b>
<b>Mimetic</b>	<b>140 g</b>
Sal	3 g
Huevo	60 g

### Caramel Nutty

<b>Passionata</b>	<b>110 g</b>
Azúcar	120 g
Glucosa	50 g
Mantequilla	50 g
Sal gruesa	3 g
Mix semillas tostadas	200 g

### Infusionado al frío

<b>Ambiente Chocolate</b>	<b>500 g</b>
Lemon peel	10 g

## PREPARACIÓN

### Base Sablé Cacao

- Mezclar harina, **azúcar icing**, cacao en polvo, sal y mantequilla hasta obtener una textura arenosa
- Agregar huevos y mezclar hasta obtener masa homogénea
- Reposar para obtener una textura más firme
- Laminar a 3 mm, cortar en forma redonda a 6 mm y hornear al reverso de un molde de Sil Pat semi /esfera
- Hornear a 160 °C durante 15 – 17 minutos aproximadamente.

### Caramel Nutty

- Hacer un caramelo con el azúcar
- Agregar **Passionata** previamente calentada junto a la glucosa; mezclar muy bien
- A continuación, la mantequilla. Llegar hasta lo 103 °C
- Al finalizar, adicionar semillas tostadas y sal gruesa al gusto
- Verter sobre la tartaleta previamente cocinada
- Reservar

### Infusionado al frío

- Rayar cáscara de limón y colocarlo en un recipiente junto al **Ambiente Chocolate**
- Dejar una noche en frío
- Al día siguiente batir hasta lograr consistencia mangleable
- Decorar la tartaleta como ilustra la foto

# Chocolate Crème Brûlée



## INGREDIENTES

### Crème Brûlée

<b>Ambiente Chocolate</b>	<b>1000 g</b>
Yema	80 g
Gelatina masa	24 g
<b>Belcolade Noir Selection</b>	<b>100 g</b>
Vainilla vaina	1 p

## PREPARACIÓN

### Crème Brûlée

- En una estufa, calentar el **Ambiente Chocolate** con vaina de vainilla. Raspe la vaina. Templar las yemas con la mezcla anterior caliente. Retornar a la cocina y cocinar en la estufa hasta alcanzar 84 °C
- Retirar de la estufa y agregar la masa gelatina junto al **Belcolade Noir Selection**
- Deposite en tazas tipo ramekin para Crème Brûlée y refrigere hasta que la mezcla estabilice
- Espolvorear con azúcar moreno y caramelizar con soplete.

# Fudge Chocolate & Café



## INGREDIENTES

### Base Sablé Cacao

Harina	240 g
Cacao en polvo	10 g
<b>Azúcar Icing</b>	<b>100 g</b>
Mantequilla	140 g
Sal	3 g
Huevo	60 g

### Layer Chocolate

<b>Tegral Queque Chocolate</b>	<b>500 g</b>
Aceite	25 g
Huevo temperatura ambiente	300 g
Agua	25 g
<b>Carat Chips</b>	<b>50 g</b>

### Ganache Café

Glucosa	50 g
<b>Ambiente Chocolate</b>	<b>250 g</b>
<b>Belcolade Leche selection</b>	<b>360 g</b>
<b>Belcolade Noir Selection</b>	<b>40 g</b>
Café instantáneo	8 g
Mantequilla sin sal	50 g

## PREPARACIÓN

### Base Sablé Cacao

- Mezclar harina, **azúcar icing**, cacao en polvo, sal y mantequilla hasta obtener una textura arenosa
- Agregar huevos y mezclar hasta obtener masa homogénea
- Reposar para obtener una textura más firme
- Laminar a 3 mm, cortar en forma rectangular y hornear en lámina Sil Pat perforada
- Hornear a 170 °C durante 15 – 17 minutos aproximadamente.

### Layer Chocolate

- Incorporar todos los ingredientes en el tazón y batir con paleta por espacio de 4 minutos a media velocidad
- Luego, llevar a bandeja plana, previamente engrasada con **Puralix**
- Hornear a 180 °C durante 8 a 10 minutos aproximadamente.

### Ganache Café

- Poner a hervir glucosa, **Ambiente Chocolate** y café, incorporar a la mezcla de Chocolates **Belcolade**, formar ganache. Mezclar bien.
- Cuando la mezcla alcance 36 °C, adicionar mantequilla cortada en cuadritos
- Usar mixer de inmersión para mejor incorporación.
- Usar cómo relleno entre las planchas de Chocolate homeadas.

# Conozca los Beneficios

Crema para batir **sabor chocolate** multipropósito para **decoración** y **relleno**



Producto **UHT** listo para batir sabor **chocolate**



**Suave** textura y **cremosa**



Consistente **calidad**, sabor & color



Certificados de **inocuidad**



**Rendimiento** Hasta 3 veces su volumen



**Estabilidad** Hasta 4 días en refrigeración + congelación



**Saludable** Apto para veganos. Disminuir grasas animales



**Sustentable** Ingredientes naturales y de alta calidad



Síganos en: **Puratos Centroamérica**     
Servicio al cliente: **T** +506 2573 7511  +506 8595-2895

[www.puratos.co.cr](http://www.puratos.co.cr)