



Descubra cada **SECRETO DELICIOSO** en  
**EL BOSQUE ENCANTADO  
DE LOS SABORES  
TENEBROSOS**

RECETARIO HALLOWEEN CAM 2024



# Cementerio zombie



## INGREDIENTES

### X-press Brownie

X-press Brownie	500 g
Agua	125 g

### Patacroust

Patacroust	500 g
Mimetic 32	200 g
Huevo	50 g

### Lápidas de chocolate

Belcolade Selection Dark	300 g
Cremfil Ultim Chocolate	300 g



## PREPARACIÓN

### X-press Brownie

- Agregar al tazón los dos ingredientes y mezclar por un minuto velocidad lenta, cuatro minutos velocidad media agregar sobre un molde cuadrado o rectangular
- Hornear a 150 °C durante 35 minutos.

### Patacroust

- Agregar ingredientes en el tazón y mezclar por poco tiempo a velocidad baja hasta obtener una masa homogénea.

### Lápidas de chocolate

- Temperar el chocolate, colocarlo en molde rectangular y luego polvear con carbón activo comestible.

**Ensamblaje:** Una vez está el brownie desmoldado colocar el **Cremfil Ultim Chocolate** como cobertura, colocar lapidas de **Belcolade** y por último triturar la galleta y espolvorear como decoración.



# Blueberry envenenado



## INGREDIENTES

### Mousse de arándano

Fruitfil arándano	100 g
Passionata	100 g
Ambiente	200 g
Masa gelatina	40 g

### Relleno

Fruitfil arándano	300 g
Masa gelatina	50 g



## PREPARACIÓN

### Mousse de arándano

- Hervir la **Passionata** a 85 °C agregar sobre el **Fruitfil** mezclar, colocar masa gelatina fundida y previamente hidratada agregar **Ambiente** semi montado en dos partes mezclar con movimientos envolventes.

### Relleno

- Fundir masa gelatina 30 segundos en el microondas agregar al **Fruitfil arándano** y mezclar, luego colocar en molde de semi esfera y llevar a congelación.

**Ensamblaje:** Colocar el mousse en un molde de semi esfera, realizar la inserción del relleno de **Fruitfil arándano**, congelar, unir moldes y luego desmoldar. Para finalizar, pintar con **Manteca de cacao Belcolade**.

# Dedos de bruja



## INGREDIENTES

### Dedos de bruja

Patacrout	500 g
Mimetic 32	200 g
Huevo	50 g
Cacao en polvo	4 g
Belcolade Real Stick	100 g

### Pastel de Red Velvet

Tegral Satin Red Velvet	500 g
Huevo	175 g
Aceite	150 g
Agua	125 g
Fruifil fresa	400 g

### Decoración

Ambiente	1 L
----------	-----

**Ensamblaje:** Decorar el pastel con el **Ambiente** y colocar los dedos de bruja como si estuvieran rasgando el pastel.



## PREPARACIÓN

### Dedos de bruja

- Agregar ingredientes en el tazón y mezclar por poco tiempo a velocidad baja hasta obtener una masa homogénea
- Estirar a 3 mm cortar en forma rectangular
- Colocar una barra de **Belcolade Real Stick** moldear forma de dedo agregar una almendra entera como uña
- Hornear a 140 °C entre 18 y 25 minutos dependiendo del horno.

### Pastel de Red Velvet

- Mezclar todos los ingredientes un minuto velocidad lenta, cuatro minutos velocidad media, agregar batido a un molde redondo y proceder a hornear 140 °C por 35 minutos.

### Decoración

- Batir el **Ambiente** a velocidad media hasta que tenga textura para decorar.



# Ojos de Sauron



## INGREDIENTES

### Tartaleta

Patacrout	500 g
Mimetic 32	200 g
Huevo	50 g
Cacao en polvo	40 g

### Relleno

Delicitron	200 g
Passionata	80 g
Masa gelatina	20 g
Carat Coverlux Amargo	30 g
Miroir	20 g

**Ensamblaje:** Colocar el relleno dentro de la tartaleta previamente horneada llevar a refrigeración, una vez estabilice agregar **Miroir** y decorar con colorantes en gel por último colocar el ojo de **Carat Coverlux Amargo**.



## PREPARACIÓN

### Tartaleta

- Agregar los ingredientes en el tazón, mezclar por poco tiempo a velocidad baja hasta obtener una masa homogénea, estirar a 3 mm cortar y colocar en moldes de tartaleta.
- Hornear a 150 °C por 20 minutos.

### Relleno

- Fundir laminar y cortar ojos en forma de diamante
- Mezclar **Delicitron** junto con la **Passionata**, agregar masa gelatina fundida y mezclar muy bien.

# Cerebros de party



## INGREDIENTES

### Cupcakes

Tegral Satin Red Velvet	1000 g
Huevo	350 g
Agua	250 g
Aceite	300 g
Carat Chips	300 g

### Relleno cerebral

Fruifil fresa	500 g
Gelatina	16 g

### Decoración

Ambiente	1 l
Colorante rosado	c/n



## PREPARACIÓN

### Cupcakes

- Mezclar junto al resto de los ingredientes durante 1 minuto en velocidad lenta y 4 minutos en velocidad media
- Agregar **Carat Chips**
- Dividir la mezcla en moldes de cupcakes
- Hornear a 155 °C durante 16 minutos aproximadamente
- Desmoldar y dejar enfriar.

### Relleno cerebral

- Derretir la gelatina y agregarle al **Fruifil fresa** tibio
- Agregar la mezcla a moldes de semiesfera y congelar

### Decoración

- Batir el **Ambiente** a velocidad media junto con el colorante rosado al gusto
- Desmoldar los rellenos de **Fruifil fresa** y poner encima del cupcake
- Decorar con una boquilla lisa los cupcakes dándole la forma de los cerebros
- Decorar al gusto,

# El conde Chucho



## INGREDIENTES

### Base

Belcolade Selection Dark	500 g
--------------------------	-------

### Relleno

Marmellows	400 g
Dulces surtidos	c/n

### Decoración

Al gusto
----------



## PREPARACIÓN

### Base

- Derretir en el microondas el chocolate **Belcolade Selection Dark** de 45 – 50 °C, temperar en mesa de mármol de a 28 – 29 °C y trabajar en los moldes a 31 – 32 °C.

### Relleno

- Rellenar cuando estén las tapas secas.

# La Catrina



## INGREDIENTES

### Base

Patacrout	500 g
Huevo	50 g
Mimetic 32	200 g
Fruitil manzana	250 g
Limón y ralladura	2 u

### Relleno

Fruitil manzana	250 g
Belcolade Selection Dark	200 g
Passionata	200 g

### Decoración

Patacrout Galletas	c/n
--------------------	-----



## PREPARACIÓN

### Base

- En el tazón de la batidora agregar todos los ingredientes batir en velocidad media hasta formar una masa
- Estirar la masa y forrar el molde
- Poner sobre la base el **Fruitil manzana** con el jugo de limón y la ralladura.
- Hornear durante a 165 °C durante 15 minutos
- Sacar del horno y enfriar.

### Relleno

- Llevar la **Passionata** al microondas hasta que hierva, agregar el chocolate dejar reposar unos minutos y mover hasta formar una ganache
- Agregar a la base ya fría del pie.

### Decoración

- Decorar al gusto con las galletas previamente horneadas.

# Triángulo de las Bermudas



## INGREDIENTES

### Base

Patacrout	450 g
Cocoa	50 g
Mimetic 32	200 g
Huevo	50 g

### Cheesecake Delicioso

Deli Cheesecake	1000 g
Colorante azul	c/n
Carat Chips	400 g

### Decoración

Ambiente	c/n
----------	-----



## PREPARACIÓN

### Base

- En el tazón de la batidora agregar todos los ingredientes batir en velocidad media hasta formar una masa
- Estirar la masa y hornear a 165 °C durante 15 minutos
- Sacar del horno y enfriar
- Agregar mantequilla derretida y formar la base en el monte deseado.

### Cheesecake Delicioso

- Apartar 30g de **Deli Cheesecake** y teñir con el colorante azul hasta obtener el tono deseado
- Sobre la base de galleta poner **Carat Chips**
- Formar capas con el **Deli Cheesecake** restante
- Hornear durante a 160 °C durante 35 minutos.

### Decoración

- Batir el **Ambiente** a velocidad media y dejarlo semimontado para que sea fácil de manguear
- Con una boquilla lisa darle forma a los fantasmas y usar ojitos de azúcar para decorar.



# ChocoAraña



## INGREDIENTES

### Pastel

Tegral Queque de chocolate	1000 g
Agua	230 g
Aceite	300 g
Huevo	350 g
Arándanos secos	250 g

### Decoración

Ambiente Chocolate	1000 g
Fruitfil fresa	150 g
Fruitfil arándanos	150 g
Carat Coverlux Amargo	c/n



## PREPARACIÓN

### Pastel

- Mezclar junto al resto de los ingredientes durante 1 minuto en velocidad lenta y 4 minutos en velocidad media
- Agregar los arándanos
- Dividir en 3 moldes, previamente engrasados con **Puralix**
- Hornear a 155 °C durante 35 minutos aproximadamente
- Desmoldar y dejar enfriar.

### Decoración

- Batir el **Ambiente Chocolate** aproximadamente 10 minutos a velocidad media
- Rellenar el pastel con los **Fruitfil arándanos** y **fresa**, siempre dejando un borde de crema
- Tapizar el pastel con el **Ambiente chocolate** y refrigerar
- Formar las arañas con **Carat Coverlux Amargo** y dejar secar
- Decorar al gusto.





# Spider burguer



## INGREDIENTES

### Pan de Hamburguesa

Harina Fuerte	1000 g
Sal	20 g
<b>O-tentic Origin</b>	<b>40 g</b>
Azúcar	50 g
<b>Mimetic 32</b>	<b>50 g</b>
Carbón Activo	10 g
Agua	650 g

### Relleno

Pepino fresco	c/n
Torta de pollo	c/n
Queso Americano sílice	c/n
Tomate cherry	c/n
Ajonjolí Negro	c/n



## PREPARACIÓN

### Pan de Hamburguesa

- Amasar todos los ingredientes que indica la receta del pan de hamburguesa junto y formar gluten al 100%
- Dividir la masa a 60g o al peso deseado
- Formar bolas y reposar por 5 minutos
- Colocar en una bandeja previamente engrasada con **Puralix**
- Aplastar las bolitas de modo que queden uniformes
- Llevar a fermentar hasta que tripliquen su tamaño
- Pintar con **Sunset Glaze** y rematar con ajonjolí negro
- Hornear a 185 °C durante 12 minutos-
- Dejar enfriar, armar la Hamburguesa y decorar al gusto o como muestra la fotografía.



# Monster burguer



## INGREDIENTES

### Pan de Hamburguesa

Harina fuerte	1000 g
Sal	20 g
<b>O tentic Durum</b>	<b>40 g</b>
<b>Mimetic 32</b>	<b>20 g</b>
<b>Sapore Fidelio</b>	<b>120 g</b>
Agua	650 g

### Relleno

Pepino fresco	c/n
Torta de carne	c/n
Queso Mozzarella sílice	c/n
Lechuga	c/n
Ajonjolí	c/n
Tomate	c/n



## PREPARACIÓN

### Pan de Hamburguesa

- Amasar todos los ingredientes que indica la receta del pan de hamburguesa juntos y formar gluten al 100%
- Dividir la masa a 65g o al peso deseado
- Formar bolas y reposar por 5 minutos
- Colocar en una bandeja previamente engrasada con **Puralix**
- Aplastar las bolitas de modo que queden uniformes
- Llevar a fermentar hasta que tripliquen su tamaño
- Pintar con **Sunset Glaze** y rematar con ajonjolí
- Hornear a 170 °C durante 12 minutos
- Dejar enfriar, armar la hamburguesa y decorar al gusto o como muestra la fotografía.



# Crazy brioche



## INGREDIENTES

### Pan de Hamburguesa

<b>Tegral Brioché</b>	<b>800 g</b>
Harina Fuerte	200 g
<b>Levadura dorada</b>	<b>25 g</b>
Huevo	200 g
Agua	280 g
<b>Mimetic 32</b>	<b>100 g</b>

### Relleno

Lechuga fresca	c/n
Roaf Beef	c/n
Queso blanco sílice	c/n
Tomate	c/n
Aceituna negra y verde	c/n



## PREPARACIÓN

### Pan de Hamburguesa

- Amasar todos los ingredientes que indica la receta del pan de hamburguesa juntos y formar gluten al 100%
- Dividir la masa a 45g o al peso deseado
- Formar bolas y reposar por 5 minutos
- Colocar en una bandeja previamente engrasada con **Puralix**
- Aplastar las bolitas de modo que queden uniformes
- Llevar a fermentar hasta que tripliquen su tamaño
- Pintar con **Sunset Glaze**
- Hornear a 170 °C durante 12 minutos
- Dejar enfriar, armar la hamburguesa y decorar al gusto o como muestra la fotografía.



# Momia de banano y chocolate



## INGREDIENTES

### Composición

Banano	1 u
Pasta hojaldre	40 g
<b>Carat Blanco (ojos)</b>	<b>5 g</b>
<b>Belcolade Real Stick</b>	<b>8 g</b>
Almendra fileteada	5 g
<b>Carat chips dark</b>	<b>5 g</b>



## PREPARACIÓN

### Composición

- Descongelar por 50 minutos 1 lámina de hojaldre
- Extender la pasta 2 milímetros de grosor
- Cortar rectángulos de 9x15 cm
- Colocar rodajas de banano fresco por la superficie del rectángulo de hojaldre
- Agregar los **Carat chips dark** y la almendra fileteada
- Decorar con tiras de hojaldre delgadas
- Pintar con **Sunset Glaze** y pasar sobre azúcar
- Hornear a 170 °C durante 20 minutos
- Una vez frías, decorar al gusto.



# Mummy dogs



## INGREDIENTES

### Composición

Salchica con queso	1u
Pasta hojaldre	40 g
Queso Mozzarella (ojos)	5 g
Salsa de queso	c/n



## PREPARACIÓN

### Composición

- Descongelar por 50 minutos 1 lámina de hojaldre
- Extender la pasta a 1 milímetro de grosor
- Cortar tiras de 2 cm de ancho
- Forrar las salchichas con la tira de hojaldre de modo que no quede pareja
- Pintar con **Sunset Glaze**
- Hornear a 170 °C durante 23 minutos
- Una vez que estén frías decorar al gusto con ojos hechos de queso blanco.



# Criatura Zooombie

por Bryan Jimenez



Esta **impresionante criatura**, creado por el talentoso pastelero **Bryan Jimenez**, es una obra maestra de la pastelería. Con detalles espeluznantes y encantadores, este pastel combina la magia de nuestros productos con el espíritu de **Halloween**. Cada elemento ha sido cuidadosamente elaborado para ofrecer una experiencia visual y gustativa única.



Esta obra es parte de nuestra **campana del Bosque Encantado de los Sabores Tenebrosos**, una serie de creaciones inspiradas en cuentos y leyendas de bosques encantados. Sumérgete en un mundo de misterio y magia con pasteles temáticos, recetas exclusivas y cursos especiales que capturan la esencia de este mundo fantástico y espeluznante.

Recuerde que todos los productos utilizados en este recetario están disponibles en [www.puratos.co.cr](http://www.puratos.co.cr)



Síguenos en: Puratos Centroamérica   

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