

HECHO
CON
AMOR

RECETAS PARA **MAMÁ**

GUATEMALA 2024



Red Velvet clásico



INGREDIENTES

Tegral Red Velvet

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

Cheese Filling

Ambiente	300 g
Queso crema suave	200 g
Ralladura de limón	al gusto

Borona

Red Velvet horneado



PREPARACIÓN

Tegral Red Velvet

- En un tazón con paleta, mezcle todos los ingredientes a velocidad media durante 5 minutos
- Depositar en 2 moldes, engrasar con **Puralix**
- Hornear a 165 °C durante 35 minutos.

Cheese Filling

- Mezclar los ingredientes con globo a media velocidad
- Rellenar y cubrir el pastel.

Decoración

- Con el sobrante del pastel, llevar al horno y secar completamente
- Moler y usar como decoración.

Red Velvet creativo



INGREDIENTES

Tegral Red Velvet

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

Filling

Carat Nuxel	400 g
--------------------	--------------

Decoración

Ambiente	500 g
-----------------	--------------



PREPARACIÓN

Tegral Red Velvet

- En un tazón con paleta, mezcle todos los ingredientes a velocidad media durante 5 minutos
- Depositar en 2 moldes, engrasar con **Puralix**
- Hornear a 165 °C durante 35 minutos.

Filling

- Cortar en 2 partes el queque y rellenar con el **Carat Nuxel**.

Decoración

- Batir a media velocidad y decorar como la imagen.

Red Velvet saludable



INGREDIENTES

Tegral Red Velvet

Tegral Red Velvet	250 g
Tegral Whole Grain	250 g
Aceite	150 g
Huevo	175 g
Vino tinto	125 g

Filling

Topfil fresa	500 g
Cereza	100 g
Masa de gelatina	72 g

Decoración

Fruta fresca	100 g
--------------	-------



PREPARACIÓN

Tegral Red Velvet

- En un tazón con paleta, mezcle todos los ingredientes a velocidad media durante 5 minutos
- Depositar en 2 moldes, engrasar con **Puralix**
- Hornear a 165 °C durante 35 minutos.

Filling

- Mezclar **Topfil fresa**
- Agregar la cereza picada
- Agregar la masa de gelatina y dividir en 2 partes y refrigerar para rellenar el queque.

Decoración

- Decorar como la imagen.

Red Velvet sustentable



INGREDIENTES

Tegral Red Velvet

Tegral Red Velvet	500 g
Belcolade Dark Selection	100 g
Mimetic 32	150 g
Huevo	175 g
Agua	125 g

Filling

Ambiente	400 g
Belcolade Amber	200 g
Passionata	200 g
Masa de gelatina	30 g

Decoración

Corazones de chocolate	50 g
------------------------	------



PREPARACIÓN

Tegral Red Velvet

- En un tazón con paleta, mezcle todos los ingredientes a velocidad media durante 8 minutos
- Agregar **Belcolade Dark Selection** en trocitos
- Depositar en 2 moldes, engrasar con **Puralix**
- Hornear a 165 °C durante 35 minutos.

Filling

- Calentar la **Passionata** agregar **Belcolade Amber** mezclar bien colocar masa gelatina
- Cuando la mezcla llegue a 35 °C agregar el **Ambiente** y reserva por 24 horas
- Batir con globo rellenar y decorar.

Decoración

- Decorar como la imagen.

Tartaleta clásica



INGREDIENTES

Tartaleta

Tegral Patacrout	250 g
Mimetic 32	100 g
Huevo	25 g

Relleno

Carat Extra Dark	20 g
Crema Bavaria	80 g
Fruiffil de piña	230 g

Decoración

Splendid	500 g
----------	-------



PREPARACIÓN

Tartaleta

- Mezclar todos los ingredientes juntos en la batidora con paleta hasta conseguir una masa lisa y homogénea
- Colocar en un aro redondo
- Congelar por 30 minutos aproximadamente
- Hornear a 160 °C durante 15 minutos
- Dejar enfriar y desmoldar.

Relleno

- Colocar en capas los rellenos, en la base el **Carat Extra Dark**, siguiente capa con la **Crema Bavaria** y encima el **Fruiffil de piña**.

Decoración

- Batir en un tazón a velocidad media con globo
- Decorar al gusto.

Tartaleta creativa



INGREDIENTES

Tartaleta

Tegral Patacrout	250 g
Mimetic 32	100 g
Huevo	25 g

Tartaleta

Tegral queque vainilla	250 g
Huevo	87.5 g
Aceite	75 g
Agua	62.5 g
Fruitfil de piña	20 g

Mousse Piña

Belcolade Selection Blanco	200 g
Fruitfil de piña	200 g
Passionata	150 g
Masa gelatina	75 g
Ambiente	500 g

Glaseado

Mirroi	150 g
Harmony Brillo	150 g
Agua	150 g
Colorante amarillo gel	al gusto

Merengue Italiano

Claros de huevo	62 g
Azúcar	125 g
Agua	25 g

Decoración

Fruitfil de piña	75 g
Masa gelatina	23 g



PREPARACIÓN

Tartaleta

- Mezclar todos los ingredientes juntos en la batidora con paleta hasta conseguir una masa lisa y homogénea
- Estirar la masa a 0,3 mm y con un cortador redondo cortar la galleta
- Congelar por 30 minutos aproximadamente
- Hornear a 160 °C durante 15 minutos
- Dejar enfriar.

Tartaleta

- Batir los ingredientes con paleta, 1 minuto a velocidad lenta y 4 minutos en velocidad media, extender en una plancha y hornearlo
- Una vez frío cortamos con molde redondo, agregamos **Fruitfil de piña** y se lleva a congelar.

Mousse Piña

- Hervir la crema **Passionata** en el microondas y agregar el chocolate **Belcolade**, agregar la masa de gelatina y mover hasta formar una ganache
- Con el **Ambiente** semimontado batir y dividir en 2 partes, agregar la primera junto con el **Fruitfil de piña** y mover en forma envolvente al igual que con la segunda parte y la ganache
- Colocar en moldes de semiesfera y llevar a congelación.

Glaseado

- Llevar el agua y el **Harmony Brillo** a hervor, incorporar el **Mirroi** previamente calentado con un batidor de mano y agregar el colorante amarillo.

Merengue Italiano

- Batir las claras a punto de nieve
- Caramelizar el azúcar con el agua, llevar a una temperatura de 110 °C y agregarlo en forma de hilo a las claras
- Hacer las formas deseadas sobre un silypad y hornear a 80 °C por 3 horas

Decoración

- Integrar el **Fruitfil de piña** y llevar a una temperatura de 40 °C, agregar la masa gelatina fundida, se coloca en el molde y se lleva a congelación
- Retirar del molde una vez congelado y bañar con **Mirroi**.

Tartaleta saludable



INGREDIENTES

Tartaleta

Tegral Patacrout	250 g
Mimetic 32	100 g
Huevo	25 g

Gelificado de mango

Mango natural	300 g
Azúcar	150 g
Agua	100 g
Gelatina	20 g

Glaseado

Mirroir	150 g
Harmony Brillo	150 g
Agua	150 g

Decoración

Ambiente	300 g
----------	-------



PREPARACIÓN

Tartaleta

- Mezclar todos los ingredientes juntos en la batidora con paleta hasta conseguir una masa lisa y homogénea
- Colocar en un aro redondo
- Enfriar una hora aproximadamente
- Hornear a 170 °C durante 15 minutos.

Gelificado de mango

- Licuar mango, agua y azúcar
- Llevar al fuego hasta obtener 84 °C
- Hervir por un minuto
- Agregar la gelatina previamente hidratada.

Glaseado

- Llevar el agua y el **Harmony Brillo** a hervir, incorporar el **Mirroir** previamente calentado con un batidor de mano.

Decoración

- Batir con globo en velocidad media, de 5 a 8 minutos
- Decorar al gusto.

Tartaleta sustentable



INGREDIENTES

Tartaleta

Tegral Patacrout	250 g
Mimetic 32	100 g
Huevo	25 g

Base

Carat Extra Dark	20 g
------------------	------

Ganache

Belcolade Amber	100 g
Pasionatta líquida	70 g

Decoración

Passionata	500 g
------------	-------



PREPARACIÓN

Tartaleta

- Mezclar todos los ingredientes juntos en la batidora con paleta hasta conseguir una masa lisa y homogénea
- Colocar en un aro redondo
- Enfriar una hora aproximadamente
- Hornear a 170 °C durante 15 minutos.

Base

- Colocar una capa fina dentro del Patacrout cocido.

Ganache

- Calentar la **Passionata** a 45 °C y adicionar el chocolate
- Integrar con el globo
- Colocar sobre la capa de **Carat Extra Dark**, dentro de la tartaleta.

Decoración

- Batir a velocidad media
- Decorar al gusto

Bombones de chocolate clásicos



INGREDIENTES

Bombón

Belcolade de leche Selection	500 g
Manteca de cacao	100 g
Colorante para chocolate	10 g

Belcolade de leche Selection	6 g
Manteca de cacao	0,3 g
Colorante liposolubles para chocolate	0,35 g

Relleno

Carat Nuxel	100 g
Belcolade Amber	200 g



PREPARACIÓN

Bombón

- Fundir la **Manteca de cacao** entre 40 °C a 45 °C
- Adicionar el colorante en polvo, incorporar bien con el mixer de inmersión
- Una vez se haya incorporado bien, se procede a temperar a 26 °C luego, subir a una temperatura final de 28 °C a 29 °C. Aplicar con la ayuda de un pincel o con aerógrafo, lograr efectos como ilustra la foto. Se debe secar al menos 2 horas
- Luego de este tiempo, se dispone el molde y se coloca el **Belcolade de leche Selection** previamente temperado según indicaciones del empaque, dejar cristalizar hasta que el chocolate se haya contraído del molde. Rellenar los bombones utilizando el relleno a una temperatura de 27-29 °C
- Aplicarle almendras tostadas después de la crema
- Dejar reposar el relleno antes de cerrar el bombón con **Belcolade de Leche Selection** temperado
- Desmoldar los moldes después de una hora de reposo a temperatura de 18-20 °C.

Relleno

- Poner 200 g de **Belcolade Amber**, llevar al microondas y agregar **Carat Nuxel**
- Incorporar hasta obtener una ganache semi dura y rellenar.

Bombón de chocolate creativo



INGREDIENTES

Base

Tegral Patacrout	1000 g
Mimetic 32	400 g
Huevo	100 g
Colorante rojo	2 g

Corazones

Belcolade Blanco Selection	500 g
----------------------------	-------

Cremoso de chocolate blanco con café

Belcolade blanco Selection	250 g
Passionata líquida	150 g
Passionata montada	250 g
Café soluble	5 g



PREPARACIÓN

Base

- Mezclar todos los ingredientes juntos en la batidora con paleta hasta conseguir una masa lisa y homogénea
- Enfriar una hora aproximadamente en plástico después estirar de un grueso de 3 mm. aproximadamente
- Cortar en forma de corazones las galletas de un peso de 15 g depende también del tamaño del cortador
- Hornear a 170 °C durante 15 minutos.

Corazones

- Temperar 500 gr de **Belcolade Blanco Selection** según las especificaciones del empaque
- Utilizar plástico transparente grueso, verter el chocolate temperado encima, cubrir con otra lamina de plástico y con la ayuda de un bolillo delgado estirar cubriendo toda la superficie del plástico con el chocolate, la cantidad de chocolate tiene que ser para crear corazones delgados de 6 g con el cortador de corazón, el mismo utilizado para la galleta.

Cremoso de chocolate blanco con café

- Agregar crema, chocolate al microondas
- Fundir hasta obtener una ganache que no rebasa los 35 °C
- Agregar el café soluble y por último la crema montada en forma envolvente.

Bombones de chocolate saludables



INGREDIENTES

Corazones

Belcolade Blanco Selection	500 g
Carat Extra Dark	500 g
Belcolade Leche selection	500 g

Cre moso de Guayaba

Fruitfill de guayaba	500 g
Agua	100 g
Ambiente montada	500 g
Gelatina	20 g



PREPARACIÓN

Corazones

- Temperar 500 gr de cada **Belcolade** según las especificaciones del empaque
- Utilizar plástico transparente grueso, verter el chocolate temperado encima, cubrir con otra lamina de plástico y con la ayuda de un bolillo delgado estirar cubriendo toda la superficie del plástico con el chocolate, la cantidad de chocolate tiene que ser para crear corazones delgados de 2 g con el cortador de corazón, y unos de 6 g
- Con el **Carat Extra Dark** temperado crear unos cilindros con la ayuda de lámina de acetado o moldes de un diámetro de 4 cm por 7 de alto. Peso de la pieza 15 g.

Cre moso de Guayaba

- Licuar el **Fruitfill de guayaba** junto con el agua
- Calentar a 40 °C y agregar la gelatina previamente hidratada
- Agregar la crema **Ambiente** montada de forma envolvente.

MONTAJE

Rellenar los cilindros de chocolate montado sobre un corazón de 6 g de **Belcolade Blanco Selection** con el cremoso de guayaba • Decorar la parte frontal del postre con tres o 4 corazones de **Belcolade** de 2 g • Terminar el postre con 20 g de frambuesas frescas encima.

Bombones de chocolate sustentables



INGREDIENTES

Base

Tegral Patacrout	1000 g
Mimetic 32	400 g
Huevo	100 g
Colorante rojo	2 g

Corazones

Belcolade Blanco Selection	500 g
Belcolade Dark Selection	500 g
Belcolade Leche Selection	500 g



PREPARACIÓN

Base

- Mezclar todos los ingredientes juntos en la batidora con paleta hasta conseguir una masa lisa y homogénea
- Enfriar una hora aproximadamente en plástico después estirar de un grueso de 3 mm. aproximadamente
- Cortar en forma de corazones las galletas de un peso de 15 g y una galleta rectangular de 3x15 cm aproximadamente con un peso de 30g depende también del tamaño del cortador
- Hornear a 170 °C durante 15 minutos.

Corazones

- Temperar 500 g de cada **Belcolade** según las especificaciones del empaque
- Utilizar plástico transparente grueso, verter el chocolate temperado encima, cubrir con otra lamina de plástico y con la ayuda de un bolillo delgado estirar cubriendo toda la superficie del plástico con el chocolate, la cantidad de chocolate tiene que ser para crear corazones delgados de 6 g con el cortador de corazón
- Este postre se compone de una galleta rectangular, una galleta de corazón y tres corazones con los tres sabores de **Belcolade** y se presenta como en la foto.



Síganos en: Puratos Centroamérica   

www.puratos.co.cr

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