

Recetario

Inauguración del
IC+R&D Lab





Panadería



¡El futuro del pan está en su pasado!

Puratos cuenta con una amplia gama de Masas Madre que te permitirán elaborar productos diferenciados de forma fácil y rápida sin pasar por el largo proceso de producir tu Masa Madre desde cero; aumentando así la productividad en tu negocio, mejorando los aromas, vida útil en tus productos y expandiendo las posibilidades de diversificar su portafolio con distintos perfiles aromáticos.

¡Atrévete a crear e innovar con nosotros!

**MASA
MADRE**

Con 27 años de trabajar para Puratos, Alexander se ha especializado como **técnico panadero experto en el uso de Masa Madre**, granos y semillas, para crear combinaciones únicas en panes diferenciados. Su experiencia lo ha llevado a trabajar con grandes clientes tanto en el mercado artesano, como en industria y a colaborar con otros equipos Puratos en países tales como Costa Rica, Panamá, Nicaragua, Guatemala y Honduras, compartiendo también trabajos y experiencias en diferentes Puratos tales como Argentina y Brasil.

¡Gracias Alexander por compartir su pasión en las siguientes recetas!



Alexander Loría
Asesor Técnico Panadería

puratos
Food Innovation for Good

PAN DE CAMPO



INGREDIENTES

Pan de Campo

Harina Fuerte	90%	900 g
Harina Integral	10%	100 g
Sal	2%	20 g
Sapore Softgrain	20%	200 g
O-tentic Durum	4%	40 g
Agua	75%	750 g



PREPARACIÓN

Proceso

- Amasar todo junto con 650g de agua hasta formar gluten al 90%.
- Agregar poco a poco el restante del agua y formar gluten al 100%.
- Colocar la masa en un recipiente engrasado previamente y dar un doblés de 3, tapar la masa y reposar por 30 minutos.
- Extender la masa y cortar al peso según el molde a utilizar (Benetton).
- Llevar a fermentar (30°C/80% humedad) por 45 minutos aprox.

Horneo (depende de equipo)

- **Horno de piso:** 225°C con vapor x 28 minutos.
- **Horno de convección:** entrada a 220°C, meter el pan, agregar vapor y apagar el horno por 5 minutos, prender el horno y hornear por 18 minutos a 165°C, subir temperatura a 190°C y hornear por 7 minutos.

CIABATTA RÚSTICO



INGREDIENTES

Ciabatta Rústico

Tegral Pan Blanco con Masa Madre	100%	1000 g
Levadura para masa salada	1%	100 g
Agua	85%	850 g



PREPARACIÓN

Proceso

- Amasar todo junto con 650g de agua hasta formar gluten al 90%.
- Agregar poco a poco el restante del agua y formar gluten al 100%.
- Colocar la masa en un recipiente engrasado previamente y dar un doblés de 3, tapar la masa y reposar por 90 minutos.
- Extender la masa sobre la mesa enharinada y cortar piezas de 400g o al peso deseado.
- Colocar sobre bandeja plana.
- Fermentar a temperatura ambiente por 20/25 minutos.

Horneo (depende de equipo)

- **Horno de piso:** 225°C con vapor x 28 minutos.
- **Horno de convección:** entrada a 220°C, meter el pan, agregar vapor y apagar el horno por 5 minutos, prender el horno y hornear por 18 minutos a 165°C, subir temperatura a 190°C y hornear por 7 minutos.

PAN DE AVELLANA, MIEL Y CIRUELA



INGREDIENTES

Pan de avellana, miel y ciruela

Harina Fuerte	40%	(primera parte) 400 g
Harina de Centeno	60%	(300g para la primera parte) 600 g
Masa Madre Bella Vista (Masa Madre from scratch)	10%	(primera parte) 100 g
Sal	2%	20 g
O-tentic Origin	4%	40 g
Sapore Traviatta	2%	20 g
Miel de abeja	12%	120 g
Avellana Tostada	30%	300 g
Ciruelas secas	20%	200 g
Agua 70°C	80%	800 g



PREPARACIÓN

Proceso

- Primera Parte: Amasar Harina de Trigo, 300 de Agua y Masa Madre Bella vista, reposar toda la noche.
- Amasar la primera parte, Sal, Harina de Centeno y **O-tentic, Traviatta** por 5 minutos en lento, agregar las inclusiones y amasar por 1 minuto.
- Reposar por 150 minutos.
- Dividir según el molde a utilizar (850g).
- Fermentar por 40 minutos en fermentador (32°C / 80% humedad).

Horneo

- Horno de piso:** 250°C X 10 minutos, bajar a 225°C x 25/30 minutos aprox.

Masa Madre Bella Vista es la Masa Madre natural de Alex Loria.

¡Pueden utilizar sus propias Masas Madres!

TIGER BREAD



INGREDIENTES

Cobertura

Cerveza Negra	300 g
Sal	7 g
Levadura Fresca	7 g
Harina de Centeno	225 g

Pan

Harina Fuerte	100%	1000 g
Harina de Centeno	25%	250 g
Sal	2%	20 g
Azúcar	2.5%	25 g
O-tentic Durum	4%	40 g
Sapore Traviatta	3%	30 g
Cerveza Negra	45%	450 g
Agua	20%	200 g
Yema de huevo	6%	60 g



PREPARACIÓN

Proceso

- Mezclar todo junto en batidora.

Proceso

- Amasar todo junto menos las Yemas por 5 minutos en velocidad lenta.
- Agregar las Yemas y amasar por 5 minutos en velocidad 2.
- Reposar por 60 minutos con un doblés simple. Dividir a 350g. Reposar por 20 minutos. Formar triángulos
- Colocar la cobertura sobre el pan y fermentar a 25°C x 70 minutos aprox.

Horneo (depende de equipo)

- Horno de piso:** 225°C con vapor x 28 minutos.
- Horno de convección:** entrada a 220°C, meter el pan, agregar vapor y apagar el horno por 5 minutos, prender el horno y hornear por 18 minutos a 165°C, subir temperatura a 190°C y hornear por 7 minutos.

BAGUETTE RÚSTICO



INGREDIENTES

Baguette Rústico

Harina Fuerte	100%	1000 g
Sal	2%	20 g
O-tentic Tradizione	4%	40 g
Sapore Traviatta	4%	40 g
Agua	75%	750 g



PREPARACIÓN

Proceso

- Amasar todo junto con 650g de agua hasta formar gluten al 90%.
- Agregar poco a poco el restante del agua y formar gluten al 100%.
- Colocar la masa en un recipiente engrasado previamente y dar un doblés de 3, tapar la masa y reposar en frío hasta el día siguiente.
- Extender la masa sobre la mesa enharinada (poca harina) cortar piezas de 350g aprox.
- Preformar y reposar por 25minutos tapado con plástico.
- Formar Barras de 45 cm de largo y revolver sobre harina.
- Colocar sobre bandeja plana.
- Fermentar a temperatura ambiente por 70 minutos aprox.

Horneo (depende de equipo)

- **Horno de piso:** 225°C con vapor x 28 minutos.
- **Horno de convección:** entrada a 220°C, meter el pan, agregar vapor y apagar el horno por 5 minutos, prender el horno y hornear por 18 minutos a 165°C, subir temperatura a 190°C y hornear por 7 minutos.

PAN ZEBRA



INGREDIENTES

Pan Zebra

Harina Fuerte	100%	1000 g
Sal	2%	20 g
Harina de Maíz (tostada)	1.5%	15 g
O-tentic Durum	4%	40 g
Sapore Carmen	5%	50 g
Azúcar	5%	50 g
Mimetic	10%	100 g
Leche en polvo	2%	20 g
Masa Madre Bella Vista	10%	100 g
Agua	60%	600 g
Carbón activo	2%	20 g



PREPARACIÓN

Proceso

- Amasar todo junto (menos el carbón activo) hasta formar gluten al 100%.
- Dividir la masa a la mitad y a una de las partes mezclar con 20g de Carbón Activo (ayudarse con agua si es necesario)
- Colocar la masa en la mesa y dar un doblés de 3, tapar la masa y reposar por 20 minutos.
- Dividir en piezas de 200g o lo que requiera el molde a utilizar, (20cm x10cm x 7cm alto).
- Extender la masa a 7mm de grosor y colocar una masa negra sobre una blanca o viceversa.
- Enrollar y cortar al centro, torcer en forma de tornillo y colocar en el molde.
- Fermentar a 30°C x 90 minutos aprox. minutos.

Horneo (depende de equipo)

- **Horno de convección:** entrada a 190°C, meter el pan, no aplicar vapor, hornear por 27-30 minutos a 170°C aprox.

Masa Madre Bella Vista es la Masa Madre natural de Alex Loria.

¡Pueden utilizar sus propias Masas Madres!

PAN SICILIANO



INGREDIENTES

Pan Siciliano

Harina Sémola Puratos	100%	1000 g
Sal	2%	20 g
O-tentic Tradizione	4%	40 g
Aceite de Oliva	3.5%	35 g
Agua	75%	750 g



PREPARACIÓN

Proceso

- Amasar todo junto con 650g de agua hasta formar gluten al 90%.
- Agregar poco a poco el restante del agua y formar gluten al 100%.
- Reposar la masa tapada por 30 minutos.
- Cortar piezas de 400g.
- Preformar y reposar por 20 minutos tapados.
- Formar bolas de 23cm de largo con punta, humedecer y revolver sobre ajonjolí.
- Colocar sobre bandeja plana tapar con plástico y llevar a refrigeración (8°C aprox) hasta el otro día.
- Sacar del frío y fermentar a 28°C x 40 minutos aprox.

Horneo (depende de equipo)

- **Horno de piso:** 225°C con vapor x 28 minutos.
- **Horno de convección:** entrada a 220°C, meter el pan, agregar vapor y apagar el horno por 5 minutos, prender el horno y hornear por 18 minutos a 165°C, subir temperatura a 190°C y hornear por 7 minutos.

PAN SAN FRANCISCO



INGREDIENTES

Pan San Francisco

Harina Fuerte	100%	1000 g
Sal	2%	20 g
O-tentic Tradizione	4%	40 g
Sapore Traviatta	4%	40 g
Masa Madre Bella Vista	40%	400 g
Agua	70%	700 g



PREPARACIÓN

Proceso

- Amasar todo junto con 650g de agua hasta formar gluten al 90%.
- Agregar poco a poco el restante del agua y formar gluten al 100%.
- Reposar la masa tapada por 30 minutos.
- Cortar piezas de 700g y bolear, reposar por 25 minutos tapadas.
- Volver a embolar y colocar en bandeja plana, tapar con plástico y llevar al refrigerador (8°C aprox) hasta el otro día.
- Sacar del frío y fermentar a 30°C/80% humedad por 50 minutos aprox.

Horneo (depende de equipo)

- **Horno de piso:** 225°C con vapor x 28 minutos.
- **Horno de convección:** entrada a 220°C, meter el pan, agregar vapor y apagar el horno por 5 minutos, prender el horno y hornear por 18 minutos a 165°C, subir temperatura a 190°C y hornear por 7 minutos.

Masa Madre Bella Vista es la Masa Madre natural de Alex Loria.

¡Pueden utilizar sus propias Masas Madres!

PAN SALUDABLE



INGREDIENTES

Pan Saludable

Harina Fuerte	100%	1000 g
Sal	2%	20 g
O-tentic Origin	4%	40 g
Softgrain Multigrano	20%	200 g
Nuez Tostada	20%	200 g
Agua	70%	700 g



PREPARACIÓN

Proceso

- Amasar todo junto menos las nueces y formar gluten al 100%.
- Agregar las nueces y amasar por 2 minutos o hasta que se incorporen las nueces.
- Colocar la masa en un recipiente engrasado previamente y dar un doblés de 3, tapar la masa y reposar por 60 minutos.
- Cortar piezas de 500g aprox, preformar y reposar por 20 minutos tapados.
- Formar bolas de 20cm de largo sin punta.
- Colocar en molde engrasado (20cmx9cmx7cm).
- Fermentar a 30°C/80% humedad por 70 minutos aprox.

Horneo (depende de equipo)

- **Horno de piso:** 225°C sin vapor x 28 minutos.
- **Horno de convección:** entrada a 220°C, meter el pan y apagar el horno por 5 minutos, prender el horno y hornear por 18 minutos a 165°C, subir temperatura a 190°C y hornear por 7 minutos aprox.

CORONA DE CHOCOLATE PAN DULCE



INGREDIENTES

Corona de Chocolate

Harina Fuerte	100%	1000 g
Sal	1.5%	15 g
Azúcar	24%	240 g
Sapore Carmen	5%	50 g
Levadura para masa dulce	3.5%	35 g
Mantequilla	14%	140 g
Leche	32%	320 g
Huevo	10%	100 g
Agua	10%	100 g
Cremfil Ultim Chocolate (para extender sobre la masa lista)	Al gusto	



PREPARACIÓN

Proceso

- Amasar todo junto menos la mantequilla.
- Cuando el gluten esté al 90% incorporamos la mantequilla y dejamos que se incorpore y se forme el gluten al 100%.
- Cortar piezas según formato o molde a utilizar.
- Para la corona extendemos la masa de forma rectangular, agregar **Cremfil Ultim Chocolate** y extender sobre la superficie de la masa.
- Arrollar y formar un cilindro, formar una rosca uniendo los extremos del cilindro. Colocar en molde de chimenea y hacer cortes con tijera.
- Fermentar a 30°C/80% humedad por 80 minutos aprox.
- Decorar al gusto.

Horneo (depende de equipo)

- **Horno de convección:** entrada a 190°C, hornear por 18 minutos a 170°C.



Pastelería



CHOUX CREMA DE LIMÓN Y CRAQUELINE



INGREDIENTES

Choux paste

Agua	350 g
Tegral Choux	500 g
Aceite	300 g
Azúcar	15 g
Huevo	450 g

Choux paste

Agua	150 g
Leche	160 g
Sal	3 g
Mantequilla	110 g
Azúcar	2 g
Harina	225 g
Huevos	250-300 g

Craqueline/ craquelado

Harina	120 g
Cocoa	20 g
Azúcar morena	120 g
Margarina / Mantequilla	120 g

Diplomática DeliCitron

Chantipack	300 g
Deli citron	350 g
Belcolade Blanc Selection	100 g
Ambiente	700 g

Merengue

Merengue en polvo Puratos	500 g
Agua	200 g

Composición

1. Pasta Choux
2. Craqueline
3. Diplomática DeliCitron



PREPARACIÓN

Proceso

- 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 T°: 170 x 35 minutos.

Proceso

- Hervir agua leche y sal.
- Adicionar Mantequilla y mezclar hasta fundir.
- Agregar inmediatamente la harina y cocinar.
- Enfriar, colocar en batidora y adicionar huevos uno a uno.
- Manguear, colocar craqueline y hornear T°: 180 x 35 minutos

Proceso

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

Proceso

- Llevar a hervir **Chantipak**, colocar sobre el **Belcolade Blanc Selection**. Continuar adicionando el **Delicitron**.
- Luego, adicionar **Ambiente**, mezclar y reservar 24 horas en nevera.
- Batir en el tazón hasta obtener textura mangueable.
- Rellenar la pieza de Pasta choux.

Proceso

- Colocar todos los ingredientes en un bowl y batir con la ayuda de un globo por aproximadamente 9 minutos en alta velocidad o hasta alcanzar textura mangueable.
- Formar sobre bandejas, llevar al horno temperatura: 120°C x 2 horas aproximado.

CONCORDE



INGREDIENTES

Merengue Cacao

Azúcar Grano	250 g
Clara de huevo	250 g
Azúcar polvo	230 g
Cacao Polvo	30 g

Gelificado de Manzana

Topfil Manzana	500 g
Masa Gelatina	40 g
Nueces troceadas	80 g
Ralladura limón	2 g
Jugo de limón	15 g

Chocolate Mousse

Passionata	500 g
Belcolade Noir Selection	510 g
Chantipack	500 g

Glaze

Agua	150 g
Glucosa	300 g
Azúcar	300 g
Carat Extra Dark	300 g
Leche	120 g
Gelatina Polvo	22 g
Agua	110 g

Composición

1. Merengue Puratos + Cacao
2. Chocolate Mousse
3. Glaseado Espejo



PREPARACIÓN

Proceso

- Colocar en el tazón claras y la tercera parte del azúcar grano. Batir a media velocidad. Continuar agregando el azúcar restante en 2 partes hasta finalizar de agregarlo.
- Cuando el producto haya llegado a su punto, adicionar el azúcar polvo junto al cacao polvo. Incorporar.
- Con la ayuda de manga pastelera; formar sobre bandejas con papel encerado, círculos y palillos, llevar al horno temperatura: 120°C. x 2 horas.

Proceso

- Fundir masa gelatina, colocar en un tazón y mezclar resto de ingredientes.
- Congelar en un molde silicón pequeño, reservar para la composición final.
- Masa gelatina hidratarla 5 partes agua a 1 de gelatina.

Proceso

- Hervir **Chantipack** y adicionar sobre el **Belcolade Noir Selection**, Formar ganache.
- Cuando alcanza una temperatura de 40° a 45°, adicionar el **Chantipack** previamente semi montado.
- Colocar dentro del molde a utilizar, congelar.

Proceso

- Hidratar la gelatina con el agua de la receta, mezclar y reservar en frío.
- Hervir 3 primeros ingredientes a 104°C.
- Agregar el **Carat Extra dark**, mezclar homogéneamente.
- Calentar la leche y agregar a esta preparación.
- Finalmente, adicionar la masa gelatina previamente fundida.
- Incorporar. Guardar en frío una noche.
- Aplicar entre a 30° 35° C, usar mixer de inmersión para mejores resultados.

ENTREMET EXÓTICO PIÑA Y MARACUYÁ



INGREDIENTES

Glaze

Tegral Queque Chocolate	500 g
Aceite	150 g
Agua	120 g
Huevo	200 g
Almendra en polvo	80 g
Ralladura naranja / Limón	1 und

Gelificado de Passion Fruit

Topping Maracuyá	300 g
Masa Gelatina	38 g

Compota de piña

Fruitfil Piña	500 g
Coco rallado	10 g
Masa gelatina	38 g

Mousse Chocolate Belga

Crema láctea 35%	280 g
Belcolade Selection Noir	270 g
Ambiente semi batido	270 g

Glaseado espejo

Agua	150 g
Glucosa	300 g
Azúcar	300 g
Carat Leche / Coverlux	300 g
Leche	100 g
Gelatina Polvo	22 g
Agua	110 g

Composición

1. Biscuit chocolate almendra
2. Gelificado Maracuyá
3. Mousse Chocolate
4. Glaseado espejo
5. Decoración compota de piña



PREPARACIÓN

Proceso

- Colocar todos los ingredientes sobre un bowl y con la ayuda de una paleta batir por espacio de 5 minutos a media velocidad.
- Disponer la mezcla en moldes para bases previamente engrasado, hornear.
- Hornear a: 180°C for +/- 30 min.

Proceso

- Llevar a 40° el topping Maracuyá, adicionar la masa de gelatina, mezclar bien.
- Congelar en un molde silicón pequeño junto al pastel de chocolate,(inclusión) reservar para la composición final.

Proceso

- Llevar a 40° el **fruitfil piña**, adicionar coco rallado, luego la masa de gelatina, mezclar bien.
- Congelar en un molde silicón pequeño, reservar para la composición final.

Proceso

- Llevar a ebullición la crema fresca y vierta sobre las gotas de **chocolate Belcolade Selection**, hacer ganache.
- Cuando esta composición alcance los 38 ° agregar **Ambiente semi-batido**, mezclar hasta formar Mousse.

Proceso

- Hervir 3 primeros ingredientes a 103°C.
- Agregar sobre el Carat Puratos, mezclar homogéneamente.
- Calentar la leche y agregar a la mezcla anterior.
- Finalmente, la gelatina previamente hidratada.
- Reservar 24 horas.
- Aplicar entre a 30° a 35° C.

JELLY ROLL CAKE



INGREDIENTES

Tegral Satin Cream Cake

Tegral Chiffón	500 g
Huevos	600 g
Polvo de hornear	5 g
Colorante	10 g

Chantilly Chocolate Blanco & Pistacho

Belcolade White Selection	200 g
Crema láctea	200 g
Ralladura limón	4 g
Ambiente líquido	800 g
Masa gelatina	75 g
Praliné Pistache	200 g

Topfil strawberry

Cherry finamente troceada	350 g
Masa gelatina	60 g
Jugo limón	30 g

Composición

1. Sponge cake
2. Relleno Chantilly Pistacho
3. Relleno frutos rojos



PREPARACIÓN

Proceso

- Mezclar en batidora con la ayuda de un globo, huevo, premezcla y polvo de hornear por espacio de: 1 minuto en lento y 8 minutos en alta velocidad (colorante al gusto se agrega a medio batido).
- Luego, se coloca en bandeja previamente engrasada y llevar al horno.
- Tiempo de horneado: 4 a 6 minutos. T° 190°C
- Vapor: 10 segundos (mejora flexibilidad y evita resecado de la plancha a elaborar.)

Proceso

- Calentar la nata láctea a 85°C junto con la ralladura de limón.
- Mezclar con la **Belcolade Blanco** y **el Praliné de pistacho** previamente derretido, hacer ganache.
- Agregue el **Ambiente** restante sin mezclar, mezcle bien.
- Reservar en el frigorífico toda la noche.
- Al día siguiente batir o utilizar directamente hasta conseguir una textura suave.

Proceso

- Fundir masa gelatina.
- Calentar levemente la mezcla de rellenos y unir a la masa gelatina.
- Integrar bien.
- Luego, aplicar directamente sobre el bizcochuelo previamente horneado.



PAVLOVA



INGREDIENTES

Merengue Cacao

Azúcar Grano	250 g
Clara de huevo	250 g
Azúcar polvo	230 g
Cacao Polvo	30 g

Merengue

Merengue en polvo Puratos	500 g
Agua	200 g

Chantilly Frambuesa

Ambiente	500 g
Frambuesa	300 g

Ganache Frutos rojos

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

Composición

1. Merengue Puratos
2. Chantilly Frambuesa
3. Cremoso Frutos Rojos
4. Fruta Fresca



PREPARACIÓN

Proceso

- Colocar en el tazón claras y la tercera parte del azúcar grano. Batir a media velocidad. Continuar agregando el azúcar restante en 2 partes hasta finalizar de agregarlo.
- Cuando el producto haya llegado a su punto, adicionar el azúcar polvo junto al cacao polvo. Incorporar.
- Con la ayuda de manga pastelera; formar sobre bandejas con papel encerado, círculos y palillos, llevar al horno.
- Temperatura: 120°C. x 2 horas.

Proceso

- Colocar todos los ingredientes en un bowl y batir con la ayuda de un globo por aproximadamente 9 minutos en alta velocidad o hasta alcanzar textura mangleable.
- Formar sobre bandejas, llevar al horno temperatura: 120°C.

Proceso

- Colocar todos los ingredientes juntos en un bowl y batir con la ayuda de un globo hasta alcanzar textura mangleable.
- Terminar sobre las Pavlovas, servir y degustar.

Proceso

- 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).

POT DE CREME



INGREDIENTES

Cremoso Chocolate Oscuro

Crema	500 g
Leche	500 g
Vanilla	2
Yemas	200 g
Azúcar	90 g
Belcolade Ecuador 71%	580 g

Composición

Pot de creme chocolate oscuro



PREPARACIÓN

Proceso

- Hervir crema, leche y vainilla, hacer infusión x 10 ms.
- Mezclar yemas y azúcar junto con la mezcla anterior.
- Cocinar a 85°.
- Colocar sobre el chocolate previamente picado.
- Procesar con el Batidor de inmersión (textura creamy).
- Colocar en vaso y llevar al frio para estabilizar.

Decoración

- Batir Ambiente y hacer una roseta de crema batida, agregar una decoración de chocolate.

SABLÉ BRETONE



INGREDIENTES

Crostata

T Satin Creme C	250 g
Mantequilla	150 g
Huevo	50 g
Almendra en polvo	80 g

Relleno de limón

Raspberry filling	Al gusto
-------------------	----------

Merengue

Merengue en polvo Puratos	500 g
Agua	200 g

Composición

1. Crostata
2. Relleno frambuesa
3. Merengue
4. Frambuesa



PREPARACIÓN

Proceso

- Mezclar y obtener masa homogénea.
- Laminar, cortar y hornear.
- Hornear a: 180°C for +/- 15 min.

Proceso

- Colocar en una manga pastelera y usar al gusto sobre la
- Sable Brettone.

Proceso

- Colocar todos los ingredientes juntos en un bowl y batir con la ayuda de un globo hasta alcanzar textura mangueable.
- Terminar sobre las Pavlovas, servir y degustar.

STREUSSEL BERRIES PIE



INGREDIENTES

Masa Sablé

Harina	250 g
Azúcar Icing	100 g
Mimetic Essential	150 g
Sal	3 g
Huevo	60 g

Fresas & Cerezas

Topfil fresa	500 g
Cerezas cortadas	150 g
Masa gelatina	70 g

Streussel

Harina	125 g
Tegral Queque Vainilla	250 g
Mimetic	125 g

Composición

1. Base Sablé
2. Relleno fresas & cereza
3. Streussel



PREPARACIÓN

Proceso

- Mezclar harina, azúcar icing, sal y Mimetic. hasta obtener una textura arenosa.
- Agregar huevo y mezclar hasta obtener masa homogénea.
- Reposar para obtener una textura más firme.
- Laminar a 3 mm, cortar en forma rectangular y hornear sobre una bandeja previamente engrasada.
- Horno: 170° durante 20 – 25 minutos aprox.

Proceso

- Fundir masa gelatina, mezclar al resto del relleno.
- Colocar en una manga pastelera y usar al gusto sobre la Masa sable previamente horneada.
- Rematar con el Streussel y hornear x espacio de 20 minutos.

Proceso

- Mezclar los ingredientes a mano hasta formar borona.
- Refrigerar al menos una hora. Luego, decorar el preparado anterior y hornear hasta dorar.

TARTELETA CAFÉ Y NUXEL



INGREDIENTES

Sablé Cacao

Harina	240 g
Cacao en polvo	10 g
Azúcar Icing	100 g
Mantequilla	140 g
Sal	3 g
Huevos	60 g

Chantilly Chocolate

Passionata	200 g
Café soluble	8 g
Ambiente líquido	800 g
Belcolade Noir Selection	250 g
Masa gelatina	30 g

Nuxel Puratos

Carat Nuxel	Al gusto
--------------------	-----------------

Crocante Almendra

Almendra	120 g
Agua	15 g
Azúcar	85 g
Sal	Al gusto

Composición

1. Pasta Sablé Cacao
2. Chantilly Chocolate Leche & Café
3. Crocante Almendra
4. Carat Nuxel



PREPARACIÓN

Proceso

- 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 SilPat perforada.
- Horno: 170° durante 15 – 17 minutos aprox.

Proceso

- Llevar **Passionata** y café a 80°, luego agregarlo al chocolate y realizar una ganache.
- Adicionar el **Ambiente** líquido, mezclar y reservar en frío una noche.
- Al día siguiente colocar en el bowl y batir hasta desarrollar textura mangleable.

Proceso

- Disponer de **Carat Nuxel** y colocar sobre las tartaletas.

Proceso

- Preparar un caramelo con el azúcar y agua hasta alcanzar 115° C.
- Adicionar la almendra, cocinar hasta caramelizar.
- Adicionar sal al gusto.
- Colocar esta preparación dentro de las tartaletas, luego el Carat Nuxel. Estabilizar.

TRUFA CHOCOLATE CAKE



INGREDIENTES

Sablé Cacao

Harina	240 g
Cacao en polvo	10 g
Azúcar Icing	100 g
Mantequilla	140 g
Sal	3 g
Huevos	60 g

Layer Chocolate

Tegral Queque Chocolate	500 g
Aceite	25 g
Huevo temperatura ambiente	300 g
Agua	25 g
Carat Chips	50 g

Ganache Café

Glucosa	50 g
Crema Láctea	250 g
Belcolade White selection	250 g
Belcolade Noir Selection	150 g
Café instantáneo	8 g
Mantequilla sin sal	50 g

Composición

1. Sablé Cacao
2. Pastel Chocolate + Carat Chips
3. Ganache Café
4. Ambiente + Chocolate Decoración
5. Carat Coverlux Decoración



PREPARACIÓN

Proceso

- 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 SilPat perforada.
- Horno: 170° durante 15 – 17 minutos aprox.

Proceso

- 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**.
- Horno: 180° durante 8 a 10 minutos aprox.

Proceso

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



Síganos en: Puratos Centroamérica   

www.puratos.co.cr

Servicio al cliente T (506) 2573 7511 ó  (506) 8595-2895