



PARA MAMÁ
Hecho con AMOR

EL SALVADOR 2025

ADEREZO PARA ENSALADAS



INGREDIENTES

Aderezo para ensaladas

Aceite de Oliva	40 g
Ajo	2 dientes
Cebollino	15 g
Cuisipak	300 cc
Sal	c/n
Pimienta	c/n



PREPARACIÓN

Aderezo para ensaladas

- Procesar todos los ingredientes.
- Consevar en frío.
- Aderezar la ensalada en el momento de servirla.

ESPINACAS A LA CREMA



INGREDIENTES

Espinacas a la crema

Espinacas	300 g
Cuisipak	500 cc
Sal	c/n
Pimienta	c/n
Nuez Moscada	c/n



PREPARACIÓN

Espinacas a la crema

- Lavar, escurrir y luego cortar en chiffonade la espinaca.
- Calentar en una olla el **Cuisipak** y agregar la espinaca.
- Condimentar con la sal, pimienta y nuez mozcada revolviendo constantemente.
- Cocinar a fuego bajo hasta que la espinaca este cocida.
- Servir inmediatamente.

SOPA CREMA DE ZANAHORIAS



INGREDIENTES

Sopa crema de zanahorias

Zanahorias	1000 g
Miel	10 g
Cuisipak	1 L
Sal	c/n
Pimienta	c/n



PREPARACIÓN

Sopa crema de zanahorias

- Hervir en agua las zanahorias cortadas en trozos pequeños, cuando estén cocidas colarlas y reservar el líquido, procesar las zanahorias con parte del líquido de cocción hasta lograr un puré fluido.
- Colocar el puré en olla y llevar a fuego, incorporar el **Cuisipak** y la miel mezclando constantemente.
- Agregar sal y pimienta.

TARTA DE POLLO Y MANZANA



INGREDIENTES

Tarta de pollo y manzana

Pollo	300 g
Huevos	2
Cuisipak	500 g
Nueces	50 g
Ajo	2 dientes
Chile dulce	100 g
Cebolla	120 g
Aceite	10 g
Topfil Manzana	c/n



PREPARACIÓN

Tarta de pollo y manzana

- Saltear la cebolla y el chile dulce en aceite, agregar el pollo cortado en cubos pequeños. Incorporar el **Cuisipak** y las nueces.
- Templar los huevos y agregar a la crema fuera del fuego.
- Enfriar, rellenar los moldes de masa con la preparación fría, cubrir con **Topfil manzana**.
- Hornear.

SALSA DE HONGOS



INGREDIENTES

Salsa de hongos

Hongos Secos	50 g
Vino Tinto	200 g
Cebolla	50 g
Cuisipak	500 cc
Aceite	15 g
Sal	c/n
Pimienta	c/n



PREPARACIÓN

Salsa de hongos

- Saltear en aceite la cebolla cortada en brunoise, hidratar los hongos en el vino, cuando estén tiernos cortarlos y agregarlos con la cebolla y continuar salteando 1 minuto.
- Agregar el **Cuisipak** y el vino que se utilizó para hidratar los hongos.
- Dejar reducir unos minutos y agregar sal y pimienta.

CHOCOLATE TART



INGREDIENTES

Base Sablé Cacao:

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

Ganache Amaretto:

Glucosa	50 g
Ambiente Chocolate	250 g
Belcolade Leche Selection	360 g
Belcolade Noir Selection	40 g
Mantequilla sin sal	50 g
Amaretto	75 g

Chantilly Chocolate:

Ambiente Chocolate	500 g
Belcolade Noir Selection	500 g
Ambiente Chocolate	500 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. Horno: 160° durante 15 – 17 minutos aprox.

Ganache Amaretto:

- Poner a hervir glucosa, **Ambiente Chocolate**, incorporamos a la mezcla de **Chocolates Belcolade**, formar ganache.
- Mezclar bien.
- Cuando la mezcla alcance 36°, 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°, luego agregarlo al **Belcolade Noir Selection**, realizar una ganache.
- Posteriormente agregar **Ambiente Chocolate** sin batir, homogenizar y reservar en frío 24 horas.
- Luego, batir en alta velocidad hasta lograr textura mangleable.

Composición

1. Tartaleta Cacao
2. Ganache Chocolate & Amaretto
3. Chantilly Chocolate



FUDGE CHOCOLATE & CAFÉ



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
Festipak	250 g
Belcolade Leche selection	360 g
Belcolade Noir Selection	40 g
Café instantáneo	8 g
Mantequilla sin sal	50 g



PREPARACIÓN

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. Horno: 160° durante 15 – 17 minutos aprox.

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

Ganache Café:

- Llevar el **Festipak**, glucosa y café instantáneo a 90°C y agregar el **chocolate Belcolade** cuando llegue a la temperatura.
- Agregar la mantequilla y usar un mixer hasta tener una consistencia sedosa.
- Formar nuestro layer cake mientras este tibia la preparación.
- Refrigerar y decorar al gusto.

LEMON COOL INFUSION



INGREDIENTES

Base Sablé Cacao:

Tegral Patacrout	500 g
Huevo	50 g
Mantequilla	200 g

Caramel Nutty:

Cuisipak	110 g
Azúcar	120 g
Glucosa	50 g
Mantequilla	50 g
Sal gruesa	3 g
Mix semillas tostadas	200 g

Ambiente Chocolate (infusionado al frío)

Ambiente Chocolate	500 g
Lemon peel	10 g



PREPARACIÓN

Base Sablé Cacao:

- Mezclar todos los ingredientes hasta formar una mezcla homogénea.
- Formar las tartaletas en un aro, hornear y dejar enfriar.

Caramel Nutty:

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

Ganache Café:

- 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

Chocolate Crème Brûlée:

Festipak	1000 g
Yema	80 g
Gelatina masa	24 g
Belcolade Noir Selection	250 g
Vainilla vaina	1 pieza



PREPARACIÓN

Chocolate Crème Brûlée:

- En una estufa, calentar el **Festipak** con vaina de vainilla.
- Raspe la vaina y 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.

Composición

1. Ambiente Chocolate
2. Belcolade Noir Selection

GLASEADO SATINADO



INGREDIENTES

Glaseado Satinado Cacao-Trace

Ambiente Chocolate	250 g
Leche entera	250 g
Glucosa	100 g
Belcolade Noir Selection 55% Cacao-Trace	600 g



PREPARACIÓN

Cobertura Glaseado Satinado:

- Hervir leche, **Ambiente Chocolate** y Glucosa hasta que alcance 85°C.
- Depositarlo sobre el **Belcolade Noir Selection** sin fundir, utilizar el batidor de inmersión para una mejor incorporación.
- Enfriar.
- Aplicar entre 32°C. & 35° C una capa fina sobre el pastel congelado. Cortar y decorar al gusto.

PASTEL DE CHOCOLATE Y NUXEL



INGREDIENTES

Base

Tegral Satin Creme Cake	1000 g
Huevos	350 g
Mantequilla sin sal	300 g
Agua	230 g
Nuez	200 g
Carat Chips	200 g

Relleno

Carat Nuxel	400 g
Ambiente Chocolate	500 g
Avellanas picadas	200 g



PREPARACIÓN

Base

- Cremar previamente a mantequilla sin sal, raspar, agregar los ingredientes líquidos poco a poco y la premezcla.
- Mezclar los ingredientes durante 1 minuto en velocidad lenta y 4 minutos en velocidad media.
- Agregar las nueces y chispas, mezclar 1 minuto más.
- Agregar en moldes previamente engrasados con Puralix.
- Utilizaremos 3 bases para este pastel.
- Hornear a 155°C de 30 a 35 minutos según tamaño de molde y tipo de horno.

Relleno y Decoración

- Rellenar los pasteles con **Carat Nuxel** y la avellana picada (previamente tostada).
- Batir el **Ambiente Chocolate**, hasta llegar al punto montado.
- Decorar el pastel al gusto.

PASTEL GIRASOL



INGREDIENTES

Base

Tegral Satin Creme Cake Vainilla	1000 g
Huevos	350 g
Jugo de naranja	230 g
Aceite	300 g
Rayadura de naranja	1 und

Relleno

Fruifil Fresa	400 g
Ambiente Chocolate	



PREPARACIÓN

Base

- En el tazón de la batidora agregar los ingredientes líquidos, rayadura y la premezcla.
- Mezclar los ingredientes durante 1 minuto en velocidad lenta y 4 minutos en velocidad media.
- Agregar en moldes previamente engrasados con Puralix.
- Utilizaremos 3 bases para este pastel.
- Hornear a 155°C de 30 a 35 minutos según.

Relleno y Decoración

- Rellenar los pasteles con **Fruifil Fresa**.
- Batir el **Ambiente**, hasta llegar al punto semi montado.
- Decorar el pastel al gusto.

FRAISIER CREATIVO



INGREDIENTES

Chiffon	4 g
Huevos enteros	480 g
Tegral Chiffon	500 g
Agua	80 g
Aceite	140 g
Smoobees	100 g

Relleno De Frutas	15 g
Fruitfill Strawberry 35%	300 g

Diplomado	45 g
Agua	500 g
Cremyvit	190 g
Gelatin Powder	3 g
Agua	15 g
Festipak	350 g

Galleta de sésamo	
Tegral Patacroust	500 g
Mimetic 32	200 g
Huevos enteros	50 g
Sésamo	30 g

Glasear	15 g
Miroir Neutre	1000 g
Colorante Rojo en gel	Al gusto



PREPARACIÓN

Chiffon

- Mezclar, con un batidor, todos los ingredientes excepto el aceite y los **smoobees** durante 7 min a alta velocidad.
- Añadir el aceite y mezclar 1 min a baja velocidad.
- Extienda 7 mm en una bandeja para hornear y espolvoree los **smoobees** sobre ella. Cuando su frío corta corazones en el tamaño de su interior preferido. Mantén un lado.
- Retire la galleta mediatamente de la bandeja y empaquétela con film transparente para evitar que se seque.

Relleno De Frutas

- Coloque un corazón de gasa en el molde. Pipe 15gr en cada molde y termina con otra capa de gasa. Helar.

Diplomado

- Mezclar el **Cremyvit** con el agua durante 5 minutos a alta velocidad.
- Deje reposar durante 5 minutos y mezcle nuevamente durante 1 minuto hasta obtener una textura suave.
- Derrita la gelatina previamente empapada y agregue el **Cremyvit** en ella. Incorpora la suave **Festipak** batida. Pipe 45 gr del diplomate en un molde en forma de corazón exterior y coloque el interior congelado en él. Helar.

Galleta de sésamo

- Mezclar todos los ingredientes en una masa. Extender hasta 2,2mm y cortar los corazones en forma y hornear.

Glasear

- Calentar el glaseado a 38°C. Sumerja la mousse de corazón fozen (-18/-20°C) en ella y colóquela sobre la galleta.



Síguenos en: Puratos Centroamérica   

Servicio al cliente T (503) 2278-1817 / 93 ó  (503) 7862-5332