

RECETARIO
**Día de la
Madre**
2021

¡Reinventarse para poder 
seguir sorprendiendo a mamá!



Puratos 
Reliable partners in innovation



PASTELERÍA



DELI **BROWNIE**



INGREDIENTES:

TARDALETAS:

Tegral Brownie	500 g
Nueces troceadas	100 g
Agua caliente	125 g

DECORACIÓN:

Ambiente	200 g
Deli Cheesecake	100 g

PROCEDIMIENTO:

- Agregar los ingredientes al tazón , y batir durante 4 minutos a velocidad media
- Luego, incorporar las nueces troceadas y llevar al molde
- Previamente engrasado con Puralix
- Hornear 165 °C durante 35 minutos aproximadamente
- Desmoldar y dejar enfriar.
- En el tazón de la batidora poner ambos ingredientes y batir con globo hasta obtener una consistencia semi- montada.
- Decorar la base de Brownie al gusto.



PASTELERÍA



COPA TRES LECHES



INGREDIENTES:

BISCUIT:

Tres leches	500 g
Aceite	50 g
Huevo.....	700 g

JARABE 3 LECHES + LICOR:

Dulcerio	500 g
Licor de su agrado	50 g

TOPPING LECHE CONDENSADA:

Ambiante	500 g
Leche condensada	200 g

PROCEDIMIENTO:

- Mezclar Tres leches, agua y huevo durante 1 minuto en velocidad baja y 7 minutos en velocidad alta con globo.
- Colocar en molde o en planchas, llevar al horno.
- Hornear a 175 °C durante 20 minutos aproximadamente.
- Solo mezclar y humedecer el bizcochuelo cuando se encuentre frío.
- Decorar en un vaso cómo ilustra la foto con fresas frescas.
- Batir en velocidad media hasta lograr consistencia para decorar.
- Decorar en un vaso cómo ilustra la foto.



PASTELERÍA

LINGOTES DE CAMELO Y MANZANA



INGREDIENTES:

QUEQUE DE VAINILLA:

Tegral Queque de Vainilla	450 g
Agua.....	150 g
Aceite.....	150 g
Huevo.....	175 g
Harina Almendra.....	50g

COMPOTA MANZANA & ALMENDRA TOSTADAS:

Fruitfil Manzana	200 g
Jugo limón.....	10 g
Almendra troceada.....	40 g

CREMA DIPLOMÁTICA CAMELO:

Ambiente	500 g
Cremfil caramelo	200 g
Masa Gelatina.....	20 g

GLASEADO GIANDUJA ROCHER:

Carat Blanco	100 g
Nutella.....	200 g
Aceite.....	50 g
Maní troceado.....	30 g

PROCEDIMIENTO:

- Colocar en un tazón y con la ayuda de una paleta, batir todos los ingredientes durante 1 minuto en lento y 4 minutos en velocidad media.
- Colocar bandejas planas y llevar al horno
- Temperatura: Horno 170 °C durante 14 minutos aproximadamente.
- Sólo mezclar a mano.
- Colocar en la plancha previamente horneada y dejar al menos un centímetro de grosor.
- Colocar la otra plancha, de manera de formar un sándwich, llevar al congelador para su respectivo cortado.
- Batir Ambiente a media consistencia, agregar Caramelo Puratos y Masa gelatina previamente preparada y fundida.
- Solo mezclar y colocar en el medio del postre.
- Como ilustra la foto, son dos capas unidas por Compota de Manzana y una capa unida por la crema diplomática.
- Mezclar y aplicar directamente sobre pastel congelado a 40 °C.



PASTELERÍA



TORTA FRUTAL



INGREDIENTES:

QUEQUE DE CHOCOLATE:

Tegral Queque de Chocolate	450 g
Agua	150 g
Aceite	150 g
Huevo	175 g
Harina Almendra	50g

COMPOTA MARACUYÁ:

Fruitfil Maracuyá	200 g
Jugo limón	10 g
Masa Gelatina	40 g

CREMOSO CHOCOLATE BLANCO:

Crema pastelera preparada	500 g
Belcolade Blanco	600 g
Masa Gelatina	84 g
Crema Láctea	250 g
Ambiente	450 g
Licor al gusto (Cointreau)	

PROCEDIMIENTO

- Colocar en un tazón y con la ayuda de una paleta batir todos los ingredientes durante 1 minuto en lento y 4 minutos en velocidad media.
- Colocar bandejas planas y llevar al horno.
- Temperatura: Horno 170 °C durante 14 minutos aproximadamente.
- Preparar de antemano la masa gelatina.
- Luego fundirla y mezclarla al resto de los ingredientes.
- Reservar para el ensamblado en el medio de los postres.
- Fundir Belcolade blanco.
- Calentar Crema pastelera a 30 °C, unir a la masa gelatina fundida y luego al Belcolade blanco (mezclar rápido con batidor de mano)
- Por último, incorporar cremas semi montadas, emplear.



PASTELERÍA



GALLETAS FRUTALES



INGREDIENTES:

GALLETA BASE:

Tegral Patacrout	1000 g
Margarina	600 g
Huevo	150 g

CREMA DIPLOMÁTICA DECORCREM:

Decorcrem	250 g
Ambiente	250 g
Crema Bavaria	125 g

PROCEDIMIENTO

- Mezclar todos los ingredientes en la batidora hasta formar una masa.
- Extender la masa y cortar las galletas.
- Temperatura: Horno 175 °C durante 15 a 18 minutos aproximadamente.
- Calentar Decorcrem y la Crema Bavaria a 40 °C hasta fundir.
- Semi montar el Ambiente y juntarlo con la crema anterior.
- Manguera sobre las galletas y decorar con fruta fresca.



PASTELERÍA

BARRITAS FRUTOS DEL BOSQUE



INGREDIENTES:

QUEQUE DE CHOCOLATE:

Tegral Patacroust	1000 g
Huevo.....	250 g
margarina.....	200 g

RELLENO DE FRUTAS DEL BOSQUE:

Fruitfil Mora	400 g
Fruitfil Fresa	100 g
Cereza Maraschino picada.....	100 g

STREUSSEL PURATOS:

Tegral Queque Vainilla	300 g
Mimetic 32	150 g
Harina.....	150 g

PROCEDIMIENTO

- Mezclar los ingredientes de la receta en un tazón con la ayuda de una paleta por espacio de 2 minutos en velocidad baja o hasta que se haya formado.
- Laminar a un grosor de 1 cm y llevar al horno, pre cocinar.
- Temperatura: Horno 170 °C durante 12 minutos aproximadamente.
- Luego, colocar Rellenos de frutas, rociar Streussel y llevar al horno nuevamente por espacio de 15 minutos mas o lograr dorado uniforme.
- Enfriar, congelar y cortar al tamaño deseado.
- Solo mezclar hasta incorporar uniformemente.
- Reservar para el momento del uso.
- Solo mezclar hasta lograr textura arenosa, enfriar y reservar para el momento del uso.



PASTELERÍA



CARROT CAKE



INGREDIENTES:

BISCUIT:

Tegral Queque de Zanahoria	1000 g
Aceite	300 g
Agua	400 g
Zanahoria rallada	350 g
Nuez	200 g

DECORACIÓN:

White N Shiny	200 g
Queso Crema	150 g
Ralladura de limón	1 u

PROCEDIMIENTO

- Mezclar Tegral queque de zanahoria, aceite y agua durante 1 minuto en velocidad baja y 5 minutos en velocidad media con paleta.
- Adicionar la zanahoria y las nueces y mezclar bien.
- Colocar en molde de chimenea y llevar al horno.
- Temperatura: Horno 155 °C durante 45 minutos aproximadamente.
- Mezclar la ralladura de limón junto al White N Shiny y el Queso Crema, llevar al microondas durante 20 segundos.
- Decorar el pastel y dejar secar.



PANADERÍA



PAN BRIOCHE



INGREDIENTES:

BRIOCHE:

Tegral Brioche	1000 g
Huevo.....	200 g
Agua.....	250 g
Belcolade Amber	100 g
Mantequilla.....	75 g
Levadura Saf	20 g

PROCEDIMIENTO

- Mezclar el Tegral Brioche, agua, huevo la levadura y hasta desarrollar el gluten.
- Agregar la mantequilla.
- Luego agregar Belcolade Amber hasta que se incorpore a la masa.
- Pesar a 50 g y formar bolas.
- Colocar en molde rectangular 8 unidades, previamente engrasada con Puralix y fermentar.
- Pintar con Sunset Glaze.
- Temperatura: Horno 190 °C durante 12 minutos aproximadamente.



PANADERÍA



CORONA DULCE



INGREDIENTES:

BRIOCHE:

Tegral Brioche	1000 g
Agua	450 g
Levadura.....	30 g
Ralladura de limón.....	10 g
Ralladura naranja	10 g
Ron 44%.....	10 g
Canela	100 g

PROCEDIMIENTO

- Amasar: 4 minutos despacio, 7-8 minutos rápido.
- Una vez lista la masa dividir en 2, a una parte agregarle 100 g de canela y amasar un minuto.
- Temperatura de la masa: 25 °C.
- Reposo en bloque: 15 minutos
- Hacer bolas de 100 g con las dos masas.
- Reposo preformado: 15 minutos
- Laminar y hacer círculos de aproximadamente 20 cm, pintarlos con abundante aceite o mantequilla y colocar uno sobre otro, combinando las masas hasta usar 6 discos, cortar en cruz formando 4 triángulos y a la vez cortar cada triángulo en 2 para tener 8 triángulos, separar uno a uno sobreponiéndolos desde el centro hacia afuera para formar la corona.
- Fermentación: (+/-) 90 minutos a 26 °C, 85% humedad relativa.
- Decoración antes de hornear: Pintar con Sunset Glaze.
- Temperatura: Horno 190 °C durante 15 minutos aproximadamente.



PANADERÍA



BAGELS



INGREDIENTES:

BAGELS:

Harina	1000 g
O-tentic Origin	40 g
Agua	600 g
Sal	20 g
Azúcar	30 g
Mantequilla	20 g

PROCEDIMIENTO

- Mezclar todos los ingredientes, hasta formar el gluten.
- Reposar 20 minutos en la mesa.
- Dividir en 100 g y bolear.
- Reposar 20 minutos.
- Alargar las bolas hasta formar un bollo y cerrarlo en forma de dona.
- Fermentar 30 minutos
- Calentar una olla con 1 litro de agua con 20 g de azúcar y 50 g de bicarbonato.
- Cuando hierve colocar los Bagels durante 2 minutos aproximadamente por cada lado.
- Colocar en latas, pintar con Sunzet y decorar con semillas.
- Temperatura: Horno 200 °C durante 15 minutos aproximadamente.



PANADERÍA



ROLLO DE CANELA



INGREDIENTES:

RECETA :

Harina.....	1000 g
O-tentic Origin	40 g
Huevo.....	100 g
Agua	500 g
Sal.....	20 g
Azúcar.....	50 g
Mantequilla.....	5 g
Leche en polvo.....	40 g
Empaste	450 g

RELLENO:

Crema Bavaria.....	500 g
Canela	100 g

PROCEDIMIENTO

- Mezclar todos los ingredientes, 3 minutos en lenta y 6 minutos en velocidad rápida, hasta formar el gluten.
- Para empaste:
- Extender la pasta a un largo de 70 cm y 40 cm de ancho aproximadamente.
- Colocar una pieza de margarina en el centro de la pasta estirada.
- Cerrar de manera que la pasta tape la margarina quedando totalmente cubierta, incluyendo las orillas.
- Laminado:
- Se realizan 2 vueltas de 1 y 4 vueltas de 3.
- Estirar la pasta y huntar la crema bavaría previamente mezclada con la canela.
- Se arroja y se corta según el tamaño deseado.
- Fermentar al doble del volumen.
- Temperatura: Horno 180 °C durante 20 minutos aproximadamente.



PANADERÍA



TROPEZZIONE



INGREDIENTES:

RECETA:

Tegral Brioche	1000 g
Agua	410 g
Levadura fresca	30 g

RELLENO:

Cepete	25 g
Leche	250 g
Azúcar.....	65 g
Ambiente	300 g

PROCEDIMIENTO

- Amasar 4 minutos despacio y 8 minutos rápido.
- Darle un reposo de 15 minutos. Pesar a 320 g. Reposar 10 minutos
- Colocar en molde de 25 cm.
- Fermentar 1 hora aproximadamente.
- Temperatura: Horno 190 °C durante 18 minutos aproximadamente.

- Hervir una parte de la leche junto al azúcar.
- Disolver en la otra parte de la leche el Cepete y agregar a la preparación cuando esta rompa el hervor sin dejar de mover.
- Poner encima plástico adherido a la crema y dejar enfriar.
- Cuando este fría añadimos esta mezcla junto con el Ambiente y lo batimos con globo a velocidad media.
- Rellenamos con manga.
- Decoramos al gusto



CHCOLATERÍA



CHOCOLATE BARKS



INGREDIENTES:

RECETA:

Belcolade Origen Costa Rica 500 g

Nueces
Almendras
Pistachios

PROCEDIMIENTO

- Fundir el Belcolade en un bowl a 45 °C, tablear en la mesa de granito un 80% hasta llegar a 26 °C regresarlo al bowl y subir a 28 °C.
- Colocar el Belcolade Origen Costa Rica en una superficie plana con plástico y antes de cristalizar añadir las semillas para decorar.
- Dar un choque de frío a 5 °C durante 5 minutos y partir con las manos para formar trozos irregulares.



CHOCOLATERÍA

BARRAS DE CARROT CAKE



INGREDIENTES:

RECETA:

Tegral Carrot Cake	500 g
Huevo	125 g
Margarina	125 g
Agua	100 g

SEMILLAS AZUCARADAS:

Agua	15 g
Azúcar	85 g
Semillas (nueces y almendras)	125 g

DECORACION:

Carat Alfajor	15 g
Decorcrem	85 g

PROCEDIMIENTO

- Mezclar todos los ingredientes secos y luego agregar los líquidos, batir durante 1 minuto en velocidad lenta y 4 minutos en velocidad media (colocar en un molde de plancha)
- Temperatura: Horno 150 °C durante 20 a 30 minutos aproximadamente.
- Sacar piezas de 3 cm de ancho por 6.3 cm de largo.
- Calentar el agua con el azúcar hasta llegar a una temperatura de 103 °C y luego incorporar las semillas hasta obtener una textura azucarada.
- Dejar enfriar.
- Calentar el agua con el azúcar hasta llegar a una temperatura de 103 °C y luego incorporar las semillas hasta obtener una textura azucarada.
- Dejar enfriar.



CHOCOLATERÍA



CRISTAL BALSÁMICO **AMBER**



INGREDIENTES:

CASQUILLO:

Belcolade Selection Amber..... c/n
Cacao-Trace

CARAMELO BALSÁMICO:

Azúcar..... 240 g
 Glucosa..... 100 g
 Crema 35%..... 240 g
 Mantequilla..... 100 g
 Sal..... 3 g
 Vinagre Balsámico..... 100 g

GANACHE AMBER:

Crema 35%..... 340 g
 Glucosa..... 35 g
 Sorbitol..... 38 g
 Dextrosa..... 80 g
Belcolade Selection Amber..... 485 g
Cacao-Trace
 Mantequilla..... 22 g

PROCEDIMIENTO

- Fundir chocolate Belcolade Selection Amber Cacao-Trace a 45 °C y atemperar a 28 °C.
- Hacer casquillos y dejar cristalizar.
- Hacer caramelo con el azúcar y glucosa. Calentar la crema y la mantequilla y añadir al caramelo gradualmente. Agregue la sal y dejar enfriar.
- Añadir el vinagre balsámico y mezclar.
- Rellenar los moldes hasta la mitad con el caramelo balsámico.
- Calentar la crema junto con la glucosa, sorbitol y dextrosa a 80 °C.
- Agregar sobre chocolate Belcolade Selección Amber Cacao-Trace y mezclar.
- Cuando la ganache alcance los 35 °C añadir la mantequilla cortada en trozos pequeños. Usar mixer de mano y homogenizar.
- Colocar la ganache en la parte superior del caramelo balsámico y dejar cristalizar durante 12 horas a 16 °C con una humedad relativa por debajo del 60%.
- Sellar bombón con chocolate Belcolade Selección Amber Cacao-Trace y desmoldar después de unos minutos.



CHOCOLATERÍA



TRUFAS DE CHOCOLATE



INGREDIENTES:

TRUFAS AL CHOCOLATE

Belcolade Negro	600 g
Crema dulce.....	435 g
Miel.....	50 g
Mantequilla sin sal.....	75 g

DECORACIÓN:

PROCEDIMIENTO

- Calentar la crema dulce con la miel a punto de hervir
- Vaya añadiendo la crema sobre el chocolate troceado y mezclar de forma homogénea hasta conseguir una emulsión pareja, agregar la mantequilla sin parar de mezclar hasta que se haya incorporado por completo, dejar enfriar la ganache aproximadamente una hora.
- Formar la trufas del formado deseado y envolverlas en la semillas tostadas o polvos (Cacao en polvo, semillas en polvo) o recubierta de chocolate fundido.



CHOCOLATERÍA

TARTA CHOCOLATE AMBER Y AVELLANAS



Chef Monica Phillips



INGREDIENTES:

AVELLANA & ALMENDRAS:

Tegral Patacroust	450 g
Huevo	50 g
Mimetic 32	200 g
Harina Avellana	25 g
Harina Almendra	25 g

AVELLANAS CARAMELIZADAS:

Avellanas	400 g
Azúcar granulada	80 g
Agua	100 g
Vaina de vainilla	1 u
Manteca cacao	5 g

SALTED CARAMEL:

Azúcar	110 g
Crema láctea 35% materia grasa	100 g
Mantequilla	70 g
Sal de mar	3 g

CHANTILLY CHOCOLATE AMBER :

Crema Láctea 35% materia grasa	225 g
Belcolade Amber Cacao Trace	375 g
Glucosa Líquida	30 g
Masa gelatina	36 g
Ambiente	350 g
Crema láctea materia grasa	100 g

GANACHE CREMOSO CHOCOLATE AMBER :

Crema láctea 35% Materia grasa	110 g
Belcolade Amber Cacao Trace	200 g
Azúcar invertida	20 g
Azúcar	70 g
Mantequilla	10 g
Sal gruesa	c/n

PROCEDIMIENTO

- Mezclar los ingredientes secos de la receta en un tazón con la ayuda de una paleta por espacio de 2 minutos, formar textura arenosa, proceder agregando el huevo, terminar de mezclar en velocidad baja.
- Laminar a un grosor de 5 cm y llevar al horno.
- Temperatura 180 °C durante 14 minutos aproximadamente.
- Barnizar con huevo y llevar nuevamente al horno 2 minutos más.
- Calentar las avellanas 30 segundos en el microondas o en el horno.
- Colocar en una olla el agua, las semillas de vainilla y el azúcar. Cocinar hasta 115 °C. Quitar del calor, agregar las avellanas y mover constantemente hasta que se recubran con el azúcar y se torne blanco y arenoso.
- Volver a colocar sobre el fuego bajo a medio, mezclando sin parar para que se tuesten las avellanas desde adentro. Es importante no dejar que se queme el azúcar.
- Una vez de color caramelo, apagar, rociar la mantequilla de cacao para sellar y verter sobre una bandeja con silpat, separándolas con cuidado. Dejar enfriar.
- Mantener en recipiente hermético a 17 °C con 60% humedad.
- Realizar caramelo seco. Aparte, calentar la crema de leche y agregarla sobre el caramelo hasta homogenizar. Dejar enfriar hasta los 35 °C, para proceder al agregado de la mantequilla y la sal.
- Para mejor emulsión, usar mixer de inmersión.
- Calentar la crema láctea junto a la glucosa, verterlo sobre el Belcolade Amber y la masa gelatina. Homogenizar.
- Luego, se agrega las crema láctea y el Ambiente frío, mezclar bien y reservar 24 horas en refrigeración.
- Sacar la cantidad necesaria, colocar en la batidora y montar hasta obtener textura mangleable.
- Decorar con la boquilla de su agrado.
- Realizar un caramelo seco con el azúcar. Aparte, calentar la crema junto al azúcar invertido.
- Deglasear el caramelo con la crema caliente, verter sobre el Chocolate Amber, usar mixer de inmersión para una mejor incorporación.
- Cuando la mezcla alcance los 35 °C de temperatura, agregamos la mantequilla y la sal.
- Rellenamos la tarta y refrigeramos hasta espesar.
- Sacar las tartas, decorar con la ganache montada, las avellanas caramelizadas y el caramelo con sal. Terminar con láminas de oro grado comestible.



♡♡

Día de la Madre

2021

