

Toda historia de amor  
comienza con un ¡sí quiero!



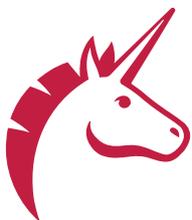
Recetario  
San Valentin 2023

# Tabla de Contenido

## RECETAS

Cakesicles .....	3
Corazón de Chocolate .....	5
Entremet de Frutos Rojos y Pimienta Rosada .....	7
Tartaleta de Frutos Rojos .....	9
Bombones .....	11
Pasión de Maracuyá .....	13
Pan de chocolate .....	15

Toda historia de amor  
comienza con un ¡sí quiero!





CAKESICLES



# Cakesicles



## Ingredientes

Base	Cantidad
Tegral Queque de Vainilla	500 g
Agua	115 g
Huevo	175 g
Aceite	150 g
Cremfil Ultim Avellana	400 g
Carat Blanco	500 g



## Preparación

### Base

- Colocar el **Tegral Queque de Vainilla** junto con los huevos, aceite y agua en la batidora, batir con paleta por 1 minuto a velocidad media.
- Batir nuevamente a velocidad media por 4 minutos más, hasta obtener una textura homogénea.
- Hornear en plancha a 155 °C por 30 minutos.
- Retirar del horno, dejar enfriar y desmigajar, reservar.
- Agregar al pastel el **Cremfil Ultim Avellana** y amasar hasta obtener una mezcla uniforme, refrigerar por 30 minutos.
- Fundir el chocolate blanco, reservar.
- Colocar una capa de **Carat Blanco** en un molde siliconado para paletas, refrigerar por unos minutos, hasta que cristalice.
- Rellenar con la masa previamente preparada, insertar la paleta y tapar con chocolate. Llevar a refrigeración hasta que endurezca.





# CORAZÓN DE CHOCOLATE



# Corazón de **Chocolate**



## Ingredientes

Base	Cantidad
Belcolade Selection Dark	1000 g
Malvaviscos	200 g
Colorante dorado en polvo	30 g



## Preparación

### Base

- Fundir y templar el **Belcolade Selection Dark**.
- Con ayuda de un molde de acetato, realizar dos casquillos en forma de corazón, refrigerar hasta que cristalice, desmoldar.
- Rellenar con malvaviscos, unir ambas partes con chocolate, dejar secar y luego espolvorear con colorante dorado en polvo.
- Acompañar la preparación con un martillo de madera que permita romper la superficie del chocolate para descubrir su interior.





# ENTREMET DE FRUTOS ROJOS Y PIMIENTA ROSADA



# Entremet de Frutos Rojos y Pimienta Rosada



## Ingredientes

Masa Sable	Cantidad
<b>Tegral Satin Cream Cake</b>	<b>500 g</b>
Mantequilla	150 g
Huevo	50 g
Harina de almendra	80 g

Mousse de fresa	Cantidad
<b>Topfil de fresa</b>	<b>60 g</b>
Crema de leche	90 g
<b>Ambiente</b>	<b>110 g</b>
Gelatina sin sabor	15 g

Insert de frambuesa y pimienta rosada	Cantidad
<b>Pulpa de frambuesa</b>	<b>300 g</b>
Pimienta rosada	15 g
Gelatina sin sabor	25 g

Decoración	Cantidad
<b>Ambiente</b>	<b>300 g</b>

## Preparación

### Masa Sable

- Agregar todos ingredientes juntos en el bowl de la batidora y batir hasta obtener una pasta homogénea. Extender y reservar en frío.
- Estirar una capa delgada y cortar rectángulos, hornear a 160 °C por 4 - 5 minutos o hasta que doren. Retirar y dejar enfriar.

### Mousse de fresa

- Agregar la crema de leche al **Topfil de fresa** mezclar bien.
- Agregar la gelatina previamente hidratada y mezclar con la crema **Ambiente** semimontada en forma envolvente.
- Servir en moldes de silicón y colocar el insert de frambuesa dentro. Llevar a congelación.

### Insert de frambuesa y pimienta rosada

- Mezclar la pulpa de frambuesa con la pimienta rosada utilizando un mixer.
- Hidratar la gelatina sin sabor en 125 ml de agua, fundir y agregar a la mezcla anterior.
- Servir en moldes de silicón y llevar a frío, reservar.

### Decoración

- Semimontar la crema **Ambiente** y decorar al gusto, agregando birutas de chocolate.





# TARTELETA DE FRUTOS ROJOS



# Tartaleta de Frutos Rojos



## Ingredientes

Masa Sableé	Cantidad
Tegral Satin Cream Cake de Vainilla	500 g
Margarina	150 g
Huevo	50 g
Harina de almendra	80 g

Crema Pastelera al Kirsh	Cantidad
Cremyvit	200 g
Kirsh (Licor de cereza)	250 g
Agua	250 g

Glasage	Cantidad
Agua	75 g
Glucosa	150 g
Azúcar	150 g

Belcolade Selection Blanco	150 g
Leche	50 g
Gelatina	9 g
Colorante rojo	3 g

Decoración	Cantidad
Ambiente	250 g
Hojas de menta	100 g
Frambuesas	50 g
Arándanos	50 g

## Preparación

### Tartaleta

- Mezclar la harina de almendra con el **Satin Cream Cake de Vainilla**, reservar.
- Agregar todos ingredientes juntos en el bowl de la batidora y batir.
- Extender y reservar en frío por mínimo 2 horas antes de utilizarse. Estirar una capa delgada con ayuda de un rodillo, cortar y colocar sobre un molde de tartaleta previamente engrasado.
- Hornear con peso a 160 °C por 6 - 8 minutos o hasta que los bordes doren. Retirar del molde y dejar enfriar.
- Preparar la crema pastelera hidratando la **Cremyvit** con el licor de cereza y el agua, batir con globo por 2 minutos hasta obtener la textura deseada, reservar.

### Glasage

- Hervir el agua, la glucosa y el azúcar a 104 °C.
- Agregar **Belcolade Selection Blanco**, mezclar homogéneamente.
- Calentar la leche y agregar a esta mezcla, finalmente, la gelatina previamente hidratada.
- Reservar 24 horas y aplicar entre 30 - 35 °C.

### Ensamblaje

- Rellenar con la crema pastelera de cereza, extender sobre la masa sableé ya horneada.
- Verter el Glasage sobre la crema pastelera y alisar con ayuda de una espátula, dejar gelificar.
- Finalmente decorar con **Ambiente**, frambuesas, arándanos y hojas de menta.





BOMBONES



# Bombones



## Ingredientes

### Base

### Cantidad

<b>Belcolade Selection Blanco</b>	<b>500 g</b>
-----------------------------------	--------------

### Relleno

### Cantidad

<b>Belcolade Selection Blanco</b>	<b>350 g</b>
-----------------------------------	--------------

Crema de leche	<b>130 g</b>
----------------	--------------

Glucosa	14 g
---------	------

Mantequilla sin sal	21 g
---------------------	------

Pulpa de frutos rojos	130 g
-----------------------	-------



## Preparación

### Casquillos para bombón

- Fundir y temperar el **Belcolade Selection Blanco**.
- Aplicar un porcentaje en el molde de preferencia y realizar casquillos, vaciar el exceso de chocolate.
- Dejar secar a una temperatura de 18 °C.

### Relleno

- Calentar la crema de leche a 85 °C, verter sobre el **Belcolade Selection Blanco** previamente picado.
- Agregar la glucosa y la mantequilla, remover hasta homogenizar totalmente.
- Adicionar la pulpa de frutos rojos hasta integrar completamente.





PASIÓN DE MARACUYÁ



# Pasión de Maracuyá



## Ingredientes

Masa sable	Cantidad
<b>Tegral Satin Cream Cake Vainilla</b>	<b>125 g</b>
Mantequilla	75 g
Huevo	25 g
Harina	40 g

Mousse de maracuyá	Cantidad
Crema de leche	300 g
Pulpa de maracuyá	80 ml
Azúcar refinada	60 g
Gelatina sin sabor	20 g

Ganache	Cantidad
<b>Carat Coverlux Amargo</b>	<b>200 g</b>
Crema de leche	100 g

Glasage	Cantidad
<b>Belcolade Selection Amber</b>	<b>300 g</b>
Glucosa	300 g
Azúcar	300 g
Agua	150 g
Leche	100 g
Gelatina	18 g
Colorante rojo	3 g

## Preparación

### Masa sable

- Batir la mantequilla con la paleta por 1 minuto, a continuación, agregar intercalados los huevos y los ingredientes hasta obtener una pasta homogénea. Extender, dejar reposar en frío por 20 minutos.
- Estirar una capa sobre tapete siliconado y cortar círculos del mismo diámetro que los discos de ganache, hornear a 160 °C por 4 - 5 minutos o hasta que doren. Sacar del horno y reservar.

### Mousse de maracuyá

- Llevar a fuego la crema de leche junto con el azúcar y la pulpa de maracuyá, mezclar hasta que se disuelva el azúcar, retirar.
- Hidratar la gelatina sin sabor en 100 ml de agua, fundir y agregar a la mezcla anterior.
- Servir en moldes de silicón con cuidado de no dejar burbujas de aire.
- Congelar y bañar con glasage.

### Ganache

- Calentar la crema de leche y verter aún caliente sobre el **Carat Coverlux Amargo**.
- Mezclar con ayuda de una espátula hasta obtener una textura brillante.
- Extender en una plancha con tapete siliconado, llevar a refrigeración hasta que se cristalice el chocolate.
- Con ayuda de un cortador porcionar círculos de ganache, unir dos tapas de masa sableé con un disco de ganache en el medio.

### Glasage

- Hervir el agua, la glucosa y el azúcar a 104 °C.
- Agregar **Belcolade Selection Amber**, mezclar homogéneamente.
- Calentar la leche y agregar a esta mezcla, finalmente, la gelatina previamente hidratada.
- Reservar 24 horas y aplicar entre 30 - 35 °C.
- Usar mixer de inmersión para mejores resultados.



# PAN DE CHOCOLATE



# Pan de chocolate

## Ingredientes

Pan de chocolate	Cantidad
Harina integral	500 g
Sémola	300 g
<b>O-Tentic Durum</b>	<b>112 g</b>
Sal	55 g
Cocoa	84 g
<b>Carat Chips</b>	<b>560 g</b>
Agua	1960 g

## Preparación

### Pan de chocolate

- Agregar a la amasadora la harina integral, sémola, **O-tentic Durum**, sal, la cocoa y el 80 % del agua de la formulación.
- Amasar durante 10 minutos en primera velocidad y 4 a 5 minutos en segunda velocidad agregando el restante del agua poco a poco.
- Al finalizar el amasado adicionar el **Carat Chips** y amasar durante 1 minuto más.
- Llevar a reposo en bloque 30 minutos.
- Porcionar la masa de 500 g, bolear y dar un reposo de 20 minutos más.
- Apretar un poco más la masa y llevar a cámara de fermentación hasta doblar su volumen.
- Decorar con harina en la parte superior y hacer un corte en forma de corazón.
- Llevar a hornear a 210 °C por 25 a 30 minutos.



Toda historia de amor  
comienza con un ¡sí quiero!



  
**puratos**  
Food Innovation for Good