

DESCUBRA NUESTRO MÁGICO

Recetario Navidad

2023





Bienvenido a la celebración de la Navidad

más **deliciosa** y **creativa** con **Puratos**.

El **equipo técnico de Puratos** lo invita a descubrir cómo transformar sus tradiciones navideñas con nuestras innovadoras soluciones en **panadería, pastelería y chocolatería.**



ALEXANDER LORÍA
Asesor técnico,
Panadería



MONTSERRAT BARRANTES
Asesor técnico,
Pastelería



MAURIZIO ABIS
Asesor técnico,
Chocolatería

Panettone! Clásico



INGREDIENTES

Esponja

Tegral Panettone	400 g
Levadura Saf-Instant dorada	14 g
Agua	240 g

Refuerzo

Tegral Panettone	600 g
Azúcar	240 g
Yemas	120 g
Margarina	84 g
Manteca	84 g
Agua	211g
Fruta Confitada	271g
Pasas	271g
Esencia de Panettone	3,5 g
Sunset Glaze	al gusto



PREPARACIÓN

Esponja

- Mezclar los ingredientes en la amasadora y formar gluten al 50%.
- Reposar por 2 horas aproximadamente a temperatura ambiente.

Refuerzo

- Mezclar en la amasadora la esponja, azúcar, yemas y la mitad del agua por dos minutos
- Agregar el **Tegral Panettone** y amasarlo hasta formar gluten al 80%
- Agregar la otra parte del agua y dejar que se incorpore bien hasta formar gluten al 80%
- Incorporar la margarina, manteca y amasar hasta formar gluten al 95%
- Incluir las pasas, fruta confitada y esencia hasta que se integren a la masa
- Cortar la masa a 620 g, dar forma de bola y colocar en el pirotín
- Fermentar hasta que alcance la altura del pirotín
- Hornear a 145 °C durante 60 minutos en horno de convección
- Rociar el pan horneado con **Sunset Glaze**.

Panettone **!** Creativo



INGREDIENTES

Esponja

Harina	500 g
Levadura Saf-Instant dorada	24 g
Agua	325 g

Refuerzo

Easy Softr	500 g
S-500 Actiplus	10 g
Azúcar	40 g
Yemas	120 g
Mantequilla	100 g
Leche	250 g
Queso mozzarella	200 g
Queso gouda	200 g
Pepperoni	100 g
Aceituna verde	80 g
Orégano	8 g
Sunset Glaze	al gusto



PREPARACIÓN

Esponja

- Mezclar los ingredientes en la amasadora y formar gluten al 50%.
- Reposar por 2 horas aproximadamente a temperatura ambiente.

Refuerzo

- Mezclar en la amasadora la esponja, azúcar, yemas y la mitad de la leche por dos minutos
- Agregar el **Easy Softr** y el **S-500 Actiplus**, amasarlo hasta formar gluten al 80%
- Agregar la otra parte de la leche y dejar que se incorpore bien hasta formar gluten al 80%
- Incorporar la mantequilla y amasar hasta formar gluten al 95%
- Incluir los quesos, aceitunas, pepperoni y orégano hasta que se integren a la masa
- Cortar la masa al gusto
- Fermentar hasta que triplique su tamaño
- Precaentar el horno a 190 °C
- Hornear a 170 °C durante 20 minutos en horno de convección
- Rociar el pan horneado con **Sunset Glaze**.

Panettone / Saludable



INGREDIENTES

Esponja

Tegral Panettone	400 g
Levadura Saf-Instant dorada	14 g
Agua	240 g

Refuerzo

Tegral Panettone	550 g
Harina integral	50 g
Sapore SoffrGrain	200 g
Azúcar	240 g
Yemas	120 g
Mimetic 32	168 g
Agua	160 g
Cranberrys	271 g
Fruta confitada	271 g
Esencia de Panettone	3,5 g



DECORACIÓN

Belcolade Origen Costa Rica 64,5%
Granola con miel de abeja



PREPARACIÓN

Esponja

- Mezclar los ingredientes en la amasadora y formar gluten al 50%.
- Reposar por 2 horas aproximadamente a temperatura ambiente.

Refuerzo

- Mezclar en la amasadora la esponja, azúcar, yemas y la mitad del agua por dos minutos
- Agregar el **Tegral Panettone** y amasarlo hasta formar gluten al 80%
- Agregar la otra parte del agua y dejar que se incorpore bien hasta formar gluten al 80%
- Incorporar el **Mimetic 32** y amasar hasta formar gluten al 95%
- Incluir los cranberrys, fruta confitada y esencia hasta que se integren a la masa
- Cortar la masa a 620 g, dar forma de bola y colocar en el pirotín
- Fermentar hasta que alcance la altura del pirotín
- Hornear a 145 °C durante 60 minutos en horno de convección.

- Decorar como ilustra la foto, con **Belcolade Origen Costa Rica 64,5%** y granola con miel de abeja.

Panettone / Sustentable



INGREDIENTES

Esponja

Tegral Panettone	400 g
Levadura Saf-Instant dorada	14 g
Agua	240 g

Refuerzo

Tegral Panettone	600 g
Azúcar	240 g
Yemas	120 g
Mimetic 32	168 g
Agua	211 g
Belcolade sticks 44%	200 g
Nuez	200 g
Higos	140 g
Esencia de Panettone	3,5 g



DECORACIÓN

Belcolade Blanc Selection

Semillas



PREPARACIÓN

Esponja

- Mezclar los ingredientes en la amasadora y formar gluten al 50%.
- Reposar por 2 horas aproximadamente a temperatura ambiente.

Refuerzo

- Mezclar en la amasadora la esponja, azúcar, yemas y la mitad del agua por 2 minutos
- Agregar el **Tegral Panettone** y amasarlo hasta formar gluten al 80%
- Agregar la otra parte del agua y dejar que se incorpore bien hasta formar gluten al 80%
- Incorporar el **Mimetic 32** y amasar hasta formar gluten al 95%
- Incluir las nueces, higos y **Belcolade sticks 44%** junto con la esencia, hasta que se integren a la masa
- Cortar la masa a 620 g, dar forma de bola y colocar en el pirofín
- Fermentar hasta que alcance la altura del pirofín
- Hornear a 145 °C durante 60 minutos en horno de convección.

- Decorar como ilustra la foto, con **Belcolade Blanc Selection** y semillas

Brioche / Clásico



INGREDIENTES

Masa

Tegral Brioche	1000 g
Levadura Saf-Instant dorada	30 g
Huevo	300 g
Mantequilla	80 g
Leche	180 g
Sunset Glaze	al gusto



PREPARACIÓN

Masa

- Mezclar todos los ingredientes en la amasadora menos la mantequilla y formar gluten al 90%
- Incorporar la mantequilla y amasar hasta formar gluten al 100%
- Dividir la masa en pesos de 30 g
- Formar bolitas y colocar 8 en un molde de 18x10x7cm previamente engrasado con **Puralix**
- Fermentar hasta que alcance el borde del molde
- Precalentar el horno a 190 °C
- Hornear a 170 °C durante 17 minutos en horno de convección
- Rociar el pan horneado con **Sunset Glaze**.

Brioche **!** Creativo



INGREDIENTES

Masa

Tegral Brioche	1000 g
Levadura Saf-Instant dorada	35 g
Miel abeja	50 g
Mantequilla	80 g
Leche líquida	100 g
Ron	80 g
Ralladura de limón	1 u
Ralladura de naranja	1 u
Canela	6 g
Jengibre	4 g
Clavo de olor	10 g
Nuez moscada	10 g
Arándanos	100 g
Belcolade Real Sticks 44%	100 g
Almendra fileteada	200 g
Sunset Glaze	al gusto
Huevo	200 g



DECORACIÓN

White N' Shiny

Belcolade Noir 55% Selection

Decoraciones navideñas



PREPARACIÓN

Masa

- Mezclar el **Tegral Brioche**, **Levadura Saf-Instant dorada**, miel de abeja, leche, ron y formar gluten al 90%. Incorporar la mantequilla y amasar hasta formar gluten al 100%
- Incorporar el resto de los ingredientes
- Dividir la masa en pesos de 35 g
- Formar bolitas y colocar 8 en un molde de 18x10x7cm previamente engrasado con **Puralix**
- Fermentar hasta que alcance el borde del molde
- Precalentar el horno a 190 °C
- Hornear a 170 °C durante 17 minutos en horno de convección
- Rociar el pan horneado con **Sunset Glaze**.

- Decorar como ilustra la foto, con **White N' Shiny**, una tableta con el chocolate previamente temperado y decoraciones navideñas.

Brioche Saludable!



INGREDIENTES

Masa

Tegral Brioche	800 g
Harina integral	200 g
Levadura Saf-Instant dorada	35 g
Miel abeja	50 g
Mimetic 32	80 g
Sapore SoftGrain	200 g
Fruitfil de manzana	200 g
Nuez	300 g
Azúcar moreno	50 g
Agua	150 g
Sunset Glaze	al gusto



DECORACIÓN

Manzana deshidratada
Cáscara de manzana fresca



PREPARACIÓN

Masa

- Mezclar el **Tegral Brioche**, la harina integral, **Levadura Saf-Instant dorada**, **Sapore SoftGrain** y agua hasta formar gluten al 90%. Incorporar la mantequilla y amasar hasta formar gluten al 100%
- Incorporar **Mimetic 32** y amasar hasta formar gluten al 100%
- Incorporar el resto de los ingredientes y dividir la masa en pesos de 40 g
- Formar bolitas y colocar 8 en un molde redondo de 15 cm de diámetro previamente engrasado con **Puralix**
- Fermentar hasta que alcance el borde del molde
- Precalentar el horno a 190 °C
- Hornear a 170 °C durante 17 minutos en horno de convección
- Rociar el pan horneado con **Sunset Glaze**.

- Decorar como ilustra la foto, con manzana deshidratada y con la cáscara de la manzana fresca, formar una flor.

Brioche Sustentable



INGREDIENTES

Masa

Tegral Brioche	1000 g
Levadura Saf-Instant dorada	35 g
Mimetic 32	80 g
Belcolade Real Sticks 44%	200 g
Mango deshidratado	30 g
Coco deshidratado	100 g
Leche de coco	180 g
Sunset Glaze	al gusto
Huevo	200 g



DECORACIÓN

Belcolade Noir 55% Selection

Naranja deshidratada



PREPARACIÓN

Masa

- Mezclar el **Tegral Brioche**, la **Levadura Saf-Instant dorada** y la leche de coco hasta formar gluten al 90%. Incorporar el resto de los ingredientes
- Incorporar **Mimetic 32** y amasar hasta formar gluten al 100%.
- Incorporar el resto de los ingredientes
- Dividir la masa en pesos de 35g
- Formar bolitas y colocar 8 en un molde de 18x10x7cm previamente engrasado con **Puralix**
- Fermentar hasta que alcance el borde del molde
- Precalear el horno a 190 °C
- Hornear a 170 °C durante 17 minutos en horno de convección
- Rociar el pan homeado con **Sunset Glaze**.

- Decorar como ilustra la foto, con **Belcolade Noir 55% Selection**, ralladuras de chocolate y una rodaja de naranja deshidratada. Cernir con cocoa en polvo.

Queque Navideño Clásico

Disfrute nuestra versión clásica de **Queque navideño!**
Tradición y Sabor!



INGREDIENTES

Queque Navideño

Queque Navideño	1000 g
Aceite	300 g
Agua	440 g
Frutas confitadas	250 g
Pasas	250 g
Almendras	250 g
Nuez	250 g
Carat Chips	250 g



PREPARACIÓN

Queque Navideño

- Agregar la premezcla, agua y aceite a batir, durante 1 minuto a velocidad lenta y 4 minutos en velocidad media, colocar las frutas previamente maceradas en ron y las semillas. Batir 1 minuto más en lento
- Incorporar **Mimetic 32** y amasar hasta formar gluten al 100%.
- Colocar en molde previamente engrasado con **Puralix**
- Hornear a 155 °C durante 40 a 45 minutos
- Dejar enfriar y decorar con **White N' Shiny**, al gusto

Queque Navideño Creativo!

Disfrute de nuestra **versión creativa de Queque navideño!**
Nuevas tendencias de **sabor y textura!**



INGREDIENTES

Queque Navideño

Queque Navideño	1000 g
Aceite	300 g
Agua	440 g
Fruitfil frambuesa	al gusto
Almendra	450 g

DECORACIÓN

White N' Shiny	250 g
Carat Alfajor	al gusto

PREPARACIÓN

Queque Navideño

- Agregar la premezcla, agua y aceite a batir, durante 1 minuto a velocidad lenta y 4 minutos en velocidad media, colocar las almendras, batir 1 minuto más en lento
- Colocar en molde previamente engrasado con **Puralix**.
- Hornear a 155 °C durante 35 a 45 minutos
- Dejar enfriar y congelar. Cortar en cubos pequeños y rellenar con **Fruitfil frambuesa**.

- Derretir el **Carat Alfajor**, y bañar la parte inferior de los cuadros
- Calentar 20 segundos el **White N' Shiny** decorar de inmediato

Queque Navideño **Saludable!**

¡Nuevas opciones para disfrutar!
Pruebe nuestro
**Queque Navideño
Plant Based**



INGREDIENTES

Queque Navideño

Muffin Plant Based	1000 g
Aceite	220 g
Agua	470 g
Polvo de hornear	10 g
Cocoa amarga	100 g
Canela en polvo	20 g
Nuez Moscada	15 g
Clavo de olor en polvo	10 g
Belcolade Amber	350 g
Fruitfil manzana	al gusto



PREPARACIÓN

Queque Navideño

- Agregar la premezcla, cocoa cernida, polvo de hornear, agua, aceite. Batir durante 1 minuto a velocidad lenta y posteriormente a velocidad media por 4 minutos, colocar trozos de **Belcolade Amber** previamente picados, batir 1 minuto más en lento
- Colocar en molde previamente engrasado con **Puralix**. Agregar la mezcla en moldes rectangulares y hacer líneas, con el **Fruitfil manzana**, mezclar para formar un marmoleado
- Hornear a 155 °C durante 35 a 45 minutos
- Dejar enfriar y congelar. Cortar en cubos pequeños y rellenar con **Fruitfil manzana**
- Decorar al gusto

Queque Navideño **Sustentable**!

¡Una opción **diferente!**



INGREDIENTES

Queque Navideño

Muffin Plant Based	1000 g
Aceite	220 g
Agua	470 g
Polvo de hornear	10 g
Cocoa amarga	100 g
Cardamomo	20 g
Belcolade Real Sticks	250 g



PREPARACIÓN

Queque Navideño

- Agregar la premezcla, cocoa cernida y polvo de hornear, agua y aceite y batir durante 1 minuto a velocidad lenta y 4 minutos en velocidad media, colocar el **Belcolade Real Sticks** en trozos, batir 1 minuto más en lento
- Colocar en molde previamente engrasado con **Puralix**. Agregar la mezcla en moldes rectangulares y hacer líneas
- Hornear a 155 °C durante 35 a 45 minutos
- Dejar enfriar
- Decorar al gusto.

Rompoppe / Clásico

Un clásico que siempre está presente...
Disfrutélo !!



INGREDIENTES

Rompoppe

Dulcerio	1000 g
Yema de huevo	8 u
Canela astilla	2 u
Clavo de olor	5 u
Ron	al gusto



PREPARACIÓN

Rompoppe

- En una olla agregar el **Dulcerio**, canela en astilla, clavo de olor y ponerlo a calentar temperatura media
- Blanquear las yemas en un bowl con un batidor francés y antes de que el **Dulcerio** rompa el hervor temperar las yemas poniendo un poco de **Dulcerio** en los huevos
- Agregar esto al resto de la mezcla. Llevar a punto de hervor y apartar
- Agregar el rompoppe en un recipiente y dejar enfriar
- Agregar ron al gusto y refrigerar.

Rompopo coco loco Creativo

Un clásico que puede cambiar! Y ser más tropical!
Prueba nuestra **versión Coco...**



INGREDIENTES

Rompopo

Dulcerio	1000 g
Yema de huevo	10 u
Leche de coco	175 g
Coco	250 g
Ron	al gusto



PREPARACIÓN

Rompopo

- En una olla agregar el **Dulcerio**, leche de coco y ponerlo a calentar temperatura media
- Blanquear las yemas en un bowl con un batidor francés y antes de que el **Dulcerio** rompa el hervor temperar las yemas poniendo un poco de **Dulcerio** en lo huevos
- Agregar esto al resto de la mezcla. Y agregar el coco. Llevar a punto de hervor y apartar
- Agregar el rompopo en un recipiente y dejar enfriar
- Agregar ron al gusto y refrigerar.

Rompopé café Saludable!

Una versión más pequeña y con sabor
a lo que nos encanta... **El café!**



INGREDIENTES

Rompopé

Dulcerio	1000 g
Yema de huevo	8 u
Smoobees café	325 g
Café instantáneo	20 g



PREPARACIÓN

Rompopé

- En una olla agregar el **Dulcerio**, café instantáneo, ponerlo a calentar temperatura media
- Blanquear las yemas en un bowl con un batidor francés y antes de que el **Dulcerio** rompa el hervor temperar las yemas poniendo un poco de **Dulcerio** en lo huevos
- Agregar esto al resto de la mezcla. Llevar a punto de hervor y apartar
- Agregar el rompopé en un recipiente y dejar enfriar
- Agregar los Smoobees en un vaso y servir el rompopé frío.

Rompoppe chocolatoso! Sustentable

¡Que te parece un rompoppe del más **delicioso** chocolate **Belcolade**! ¡Pero que también trae detrás un **programa de sostenibilidad para comunidades y agricultores a nivel mundial!**



INGREDIENTES

Rompoppe

Dulcerio	1000 g
Yema de huevo	8 u
Belcolade Dark	200 g
Cardamomo	1 pizca



PREPARACIÓN

Rompoppe

- En una olla agregar el **Dulcerio**, la pizca de cardamomo, ponerlo a calentar temperatura media
- Blanquear las yemas en un bowl con un batidor francés y antes de que el **Dulcerio** rompa el hervor temperar las yemas poniendo un poco de **Dulcerio** en lo huevos
- Agregar esto al resto de la mezcla. Llevar a punto de hervor y apartar
- Agregar el chocolate **Belcolade** y mezclar apartar en un recipiente y dejar enfriar
- Refrigerar

Struffoli napoletani con chocolate Clásico



INGREDIENTES

Struffoli

Mimetic 32	80 g
Harina débil	400 g
Huevo	150 g
Licor de anís	8 g
Azúcar	40 g
Ralladura de limón	1 u
Ralladura de naranja	1 u

Para freír

Aceite de maní	600 ml
----------------	--------



DECORACIÓN

Miel de castaña	300 g
Azúcar glass	10 g
Pistacho	al gusto

Turrón de chocolate

Belcolade Noir 55% Selection	500 g
Semilla seca mixta caramelizada	200 g

MONTAJE

Pasar los Struffoli por la miel caramelizada tibia • Disponer los Struffoli de manera lineal sobre la tableta de chocolate • Poner encima pistachos picados.



PREPARACIÓN

Struffoli

- Mezclar todos los ingredientes en una batidora a velocidad media hasta conseguir una masa homogénea
- Reposar 1 hora en refrigeradora antes de usar
- Estirar la masa en tiras delgadas y cortar piezas de 1 cm de ancho por 1 cm de largo.

Para freír

- Freír en una olla con el aceite de maní, las piezas previamente cortadas de 1x1 cm

- Caramelizar la miel con el azúcar glass, dejándola a punto de hilo.

Turrón de chocolate

- Temperar el **Belcolade Noir 55% Selection**, agregar las semillas secas, verter en una plancha, dándole una altura de 5 mm de grosor, antes que cristalice cortar en forma de tableta piezas de 4 cm de ancho por 12 de largo. Dejar cristalizar las tabletas

Struffoli con chocolate Creativo



INGREDIENTES

Struffoli

Mimetic 32	80 g
Harina débil	400 g
Huevo	150 g
Licor de anís	8 g
Azúcar	40 g
Ralladura de naranja	1 u
Ralladura de naranja	1 u

Para freír

Aceite de maní	600 ml
----------------	--------

Turrón de chocolate

Belcolade Noir 55% Selection	500 g
Semilla seca mixta caramelizada	200 g

Merengue italiano

Clara de huevo	125 g
Azúcar	250 g
Agua	50 g

Baño de chocolate

Belcolade Noir 55% Selection	500 g
Aceite de girasol	150 g
Arroz inflado	100 g



DECORACIÓN

Miel de castaña	300 g
Azúcar glass	10 g
Confitillo o fruta confitada	al gusto

MONTAJE

Bañar el disco de merengue y el disco de turrón de chocolate con el baño de chocolate a temperatura de 28 °C, antes que seque colocar el disco de merengue sobre el de chocolate. Lo ideal es que los discos antes de bañarse hayan estado en el congelador para que el secado sea más rápido • Pasar los Struffoli por la miel caramelizada tibia • Colocar los Struffoli encima de los discos formando un arbolito • Decorar con confitillos.



PREPARACIÓN

Struffoli

- Mezclar todos los ingredientes en una batidora a velocidad media hasta conseguir una masa homogénea
- Reposar 1 hora en refrigeradora antes de usar
- Estirar la masa en tiras delgadas y cortar piezas de 1 cm de ancho por 1 cm de largo.

Para freír

- Freír en una olla con el aceite de maní, las piezas previamente cortadas de 1x1 cm.

Turrón de chocolate

- Temperar el **Belcolade Noir 55% Selection**, agregar las semillas secas, verter en una plancha, dándole una altura de 5 mm de grosor, antes que cristalice cortar en forma de disco con un diámetro de 3,5 cm. Dejar cristalizar.

Merengue italiano

- Poner a batir la clara de huevo hasta punto de nieve en una batidora con globo
- Poner en una olla el azúcar con el agua a fuego bajo, cocinar hasta alcanzar una temperatura de 121 °C y agregar a la clara batida con la batidora en movimiento poco a poco. Batir hasta que el merengue esté frío
- Poner en una manga y formar discos de 3,5 cm sobre una lámina de Silpat. Poner a secar en horno entre 90 °C y 100 °C hasta que el merengue esté seco.

Baño de chocolate

- Calentar el chocolate **Belcolade Noir 55% Selection** con el aceite, agregar el arroz inflado.

Tableta de chocolate **Saludable**!



INGREDIENTES

Turrón de chocolate

Belcolade Origen Vietnam 73%	500 g
Cereza	50 g
Pistacho	50 g
Almendra	50 g
Naranja confitada	50 g

Frolla aromática

Mimetic 32	100 g
Agua	60 g
Azúcar	140 g
Polvo de hornear	15 g
Sal refinada	1 g
Harina débil	300 g
Coco rallado	6 g
Cardamomo	3 g
Nuez moscada	1 g



PREPARACIÓN

Turrón de chocolate

- Temperar el **Belcolade Origen Vietnam 73%**, agregar la naranja confitada en trocitos y verter en un molde de chocolatería en forma de tableta, agregar la cereza y el pistacho encima de la tableta, antes que seque
- Dejar cristalizar a una temperatura ambiente entre 16 °C y 18 °C

Frolla aromática

- Batir todos los ingredientes con paleta, velocidad media por 5 minutos
- Enfrir la masa media hora antes de usar
- Estirar la masa de un grosor de 4 mm, cortar del tamaño de la tableta del turrón de chocolate
- Hornear a 165 °C durante 18 minutos en horno de convección

MONTAJE

Colocar la tableta de turrón de chocolate encima de la tableta de la frolla aromática, pegándola con chocolate fundido atemperado.

Struffoli snack Sustentable



INGREDIENTES

Struffoli

Mimetic 32	80 g
Harina débil	400 g
Huevo	150 g
Licor de anís	8 g
Azúcar	40 g
Ralladura de naranja	1 u
Ralladura de naranja	1 u

Turrón de chocolate

Belcolade Origen Costa Rica 64,5%	500 g
Semilla seca mixta caramelizada	200 g

Baño de chocolate

Belcolade Origen Costa Rica 64,5%	500 g
Aceite de girasol	150 g

Para freír

Aceite de maní	600 ml
----------------	--------



DECORACIÓN

Miel de castaña	300 g
Azúcar glass	10 g
Confitillo o fruta confitada	al gusto
Frutifil de manzana	al gusto

MONTAJE

Pasar los Struffoli por la miel caramelizada tibia y disponerlos en una bandeja plana creando un rectángulo de 30 cm de ancho por 50 cm de largo aproximadamente

- Sobre el rectángulo de Struffoli, agregar una capa delgada de mermelada de manzana
- Colocar el rectángulo del turrón de chocolate, sobre el rectángulo del Struffoli
- Colocar en un congelador por 3 horas mínimo
- Bañar por ambos lados los rectángulos con el baño de chocolate
- Dejar enfriar bien en el congelador por 3 horas aproximadamente
- Cortar en forma de snacks
- Decorar similar a la foto.



PREPARACIÓN

Struffoli

- Mezclar todos los ingredientes en una batidora a velocidad media hasta conseguir una masa homogénea
- Reposar 1 hora en refrigeradora antes de usar
- Estirar la masa en tiras delgadas y cortar piezas de 1 cm de ancho por 1 cm de largo.

Turrón de chocolate

- Temperar el **Belcolade Origen Costa Rica 64,5%**, agregar las semillas secas, verter en una plancha, dándole una altura de 5 mm de grosor en forma de rectángulo de 30 cm de ancho por 50 cm de largo aproximadamente.

Baño de chocolate

- Calentar el chocolate **Belcolade Origen Costa Rica 64,5** con el aceite de girasol.

Para freír

- Freír en una olla con el aceite de maní, las piezas previamente cortadas de 1x1 cm.

- Caramelizar la miel con el azúcar glass, dejándola a punto de hilo.

Mousse de doble chocolate **Clásico**



INGREDIENTES

Tegral Red Velvet

Tegral Red Velvet	1000 g
Huevo	350 g
Aceite	300 g
Agua	230 g

Mousse de chocolate Belcolade Noir

Belcolade Noir 55% Selection	250 g
Ambiante	250 g
Gelatina (masa)	50 g
Crema dulce	250 g

Mousse de chocolate Belcolade Amber

Belcolade Amber	250 g
Ambiante	200 g
Gelatina (masa)	60 g
Crema dulce	200 g

Glaseado

Belcolade Blanc Selection	500 g
Glucosa	250 g
Leche líquida	250 g
Gelatina (masa)	90 g
Miroir	500 g
Colorante	al gusto

Relleno

Fruifil Fresa	al gusto
----------------------	-----------------



PREPARACIÓN

Tegral Red Velvet

- Mezclar todos los ingredientes en una batidora con paleta, 1 minuto a velocidad lenta y 4 minutos velocidad media
- Colocar en una bandeja plana la mezcla de un grosor de 4 mm aproximadamente
- Hornear a 140 °C durante 16 minutos en horno de convección.

Mousse de chocolate Belcolade Noir y Belcolade Amber

- Calentar la crema dulce hasta conseguir temperatura de 85 °C, verter sobre el chocolate **Belcolade** cortado en trocitos
- Batir el **Ambiante** hasta conseguir la consistencia de crema semibatida
- Calentar la gelatina, agregar a la mezcla de crema dulce y chocolate, esperar que la mezcla alcance temperatura de 32 °C e incorporar en 2 pasos la crema **Ambiante** semibatida.

Glaseado

- Calentar la leche con la glucosa, verter sobre el chocolate hasta tener una mezcla homogénea, agregar la gelatina anteriormente calentada
- Agregar el Miroir y colorante al gusto.

MONTAJE

- Cortar un círculo de la placa del **Tegral Red Velvet**, según el tamaño del aro a usar
- Colocar encima del bizcocho el **Fruifil de fresa** en porción aproximadamente de 120 g
- Colocar el círculo anteriormente cortado en la base interna del aro y comenzar a rellenar con capas
- Primera capa de chocolate **Belcolade Noir**, segunda capa de mousse de chocolate **Belcolade Amber**. Dejar solidificar en congelador al menos por 12 horas antes de continuar el proceso
- Retirar del congelador y aplicar el glaseado con un grosor de 2 mm
- Decorar similar a la foto.

Mousse de doble chocolate Creativo



INGREDIENTES

Pasta Tulip

Mimetic 32	70 g
Azúcar glass	70 g
Harina	70 g
Clara de huevo	60 g
Colorante	al gusto

Tegral Red Velvet

Tegral Red Velvet	1000 g
Huevo	350 g
Aceite	300 g
Agua	230 g

Mousse de chocolate Belcolade Noir

Belcolade Noir 55% Selection	250 g
Ambiante	250 g
Gelatina (masa)	50 g
Crema dulce	250 g

Mousse de chocolate Belcolade Amber

Belcolade Amber	250 g
Ambiante	200 g
Gelatina (masa)	60 g
Crema dulce	200 g

Glaseado

Belcolade Blanc Selection	500 g
Glucosa	250 g
Leche líquida	250 g
Gelatina (masa)	90 g
Miroir	500 g
Colorante	al gusto

Relleno

Fruifil Fresa	al gusto
----------------------	-----------------



PREPARACIÓN

Pasta Tulip

- Mezclar todos los ingredientes en batidora con globo hasta conseguir una masa homogénea. Importante suavizar el **Mimetic** antes de usarlo.

Tegral Red Velvet

- Mezclar todos los ingredientes en una batidora con paleta, 1 minuto a velocidad lenta y 4 minutos velocidad media
- Colocar en una bandeja plana la mezcla de un grosor de 4 mm aproximadamente sobre las estrellas de pasta tulip, anteriormente puesta en congelación
- Hornear a 140 °C durante 16 minutos en horno de convección.

Mousse de chocolate Belcolade Noir y Belcolade Amber

- Calentar la crema dulce hasta conseguir temperatura de 85 °C, verter sobre el chocolate **Belcolade** cortado en trocitos
- Batir el **Ambiante** hasta conseguir la consistencia de crema semibatida
- Calentar la gelatina, agregar a la mezcla de crema dulce y chocolate, esperar que la mezcla alcance temperatura de 32 °C e incorporar en 2 pasos la crema **Ambiante** semibatida.

Glaseado

- Calentar la leche con la glucosa, verter sobre el chocolate hasta tener una mezcla homogénea, agregar la gelatina anteriormente calentada
- Agregar el Miroir y colorante al gusto.

MONTAJE

Cortar un círculo de la placa del **Tegral Red Velvet**, según el tamaño del aro a usar • Colocar encima del biscocho el **Fruifil de fresa** en porción aprox. de 120 g • Cortar de un ancho de 3,5 cm una tira del biscocho de **Tegral Red Velvet** de un largo según el diámetro del aro • Colocar la tira del **Tegral Red Velvet** en la pared interna del aro • Colocar el círculo anteriormente cortado en la base interna del aro y comenzar a rellenar con capas • Primera capa de chocolate **Belcolade Noir**, segunda capa de mousse de chocolate **Belcolade Amber**. Dejar solidificar en congelador al menos por 12 horas antes de continuar el proceso • Retirar del congelador y aplicar el glaseado con un grosor de 2 mm • Decorar similar a la foto.

Mousse de Chocolate Saludable!



INGREDIENTES

Pasta Tulip

Mimetic 32	70 g
Azúcar glass	70 g
Harina	70 g
Clara de huevo	60 g
Colorante	al gusto
Almendra fileteada	al gusto

Crema de chocolate

Belcolade Origen Vietnam 73%	250 g
Ambiente	250 g
Gelatina (masa)	30 g
Leche de almendras	250 g
jengibre y naranja natural	al gusto



DECORACIÓN

Granola	al gusto
Naranja deshidratada	al gusto
Flor de Manzana	al gusto

MONTAJE

Poner la crema en una manga con una boquilla al gusto • Colocarla dentro de la taza de pasta tulip • Decorar similar a la foto.



PREPARACIÓN

Pasta Tulip

- Mezclar todos los ingredientes en batidora con globo hasta conseguir una masa homogénea. Importante suavizar el **Mimetic** antes de usarlo
- Disponer la masa tulip sobre una lámina de Silpat y agregar almendra fileteada, con una cuchara ir formando un disco de un espesor aproximadamente de 1mm del diámetro deseado
- Hornear en horno precalentado a 190 °C durante 1,5 minutos aproximadamente
- Sacar, disponer la pieza rápidamente sobre un recipiente dándole la forma de una taza.

Crema de chocolate

- Calentar la leche de almendras hasta conseguir temperatura de 85 °C, verter sobre el chocolate **Belcolade** cortado en trocitos
- Batir el **Ambiente** hasta conseguir la consistencia de crema semibatida
- Calentar la gelatina, agregar la leche de almendras y chocolate, esperar que la mezcla alcance temperatura de 32 °C e incorporar en 2 pasos la crema **Ambiente** semibatida.

- Usar la cáscara de manzana para crear una flor.

Mousse de Chocolate **Sustentable**!



INGREDIENTES

Tegral Red Velvet

Tegral Red Velvet	1000 g
Huevo	350 g
Aceite	300 g
Agua	230 g

Mousse de chocolate

Belcolade Origen Costa Rica 64,5%	250 g
Ambiente	250 g
Gelatina (masa)	50 g
Crema dulce	250 g

Frolla aromática

Mimetic 32	100 g
Agua	60 g
Azúcar	140 g
Polvo de Hornear	15 g
Sal refinada	1 g
Harina débil	300 g
Coco rallado	6 g
Cardamomo	1 g
Nuez moscada	1 g

Glaseado

Belcolade Blanc Selection	500 g
Glucosa	250 g
Leche líquida	250 g
Gelatina (masa)	90 g
Miroir	500 g
Colorante	al gusto

Relleno

Fruitfill frutos rojos	al gusto
-------------------------------	-----------------



PREPARACIÓN

Tegral Red Velvet

- Mezclar todos los ingredientes en una batidora con paleta, 1 minuto a velocidad lenta y 4 minutos velocidad media
- Colocar en una bandeja plana la mezcla de un grosor de 4 mm aproximadamente
- Hornear a 140 °C durante 16 minutos en horno de convección.

Mousse de chocolate

- Calentar la crema dulce hasta conseguir temperatura de 85 °C, verter sobre el chocolate **Belcolade** cortado en trocitos
- Batir el **Ambiente** hasta conseguir la consistencia de crema semibatida
- Calentar la gelatina, agregar a la mezcla de crema dulce y chocolate, esperar que la mezcla alcance temperatura de 32 °C e incorporar en 2 pasos la crema **Ambiente** semibatida.

Frolla aromática

- Batir todos los ingredientes con paleta, velocidad media por 5 minutos. Enfrir la masa media hora antes de usar
- Estirar la masa de un grosor de 4 mm, cortar del diámetro del postre
- Hornear a 165 °C durante 18 minutos en horno de convección.

Glaseado

- Calentar la leche con la glucosa, verter sobre el chocolate hasta tener una mezcla homogénea, agregar la gelatina anteriormente calentada
- Agregar el **Miroir** y colorante al gusto.

MONTAJE

Cortar un círculo de la placa del **Tegral Red Velvet**, según el tamaño de los moldes de semiesferas • Colocar encima del biscocho el **Fruitfill de frutos rojos** en porción aprox. de 15 g • Verter el mousse de chocolate **Belcolade Origen Costa Rica 64,5%** dentro de los moldes individuales • Terminar el cierre del molde con el disco de **Tegral Red Velvet** y el **Fruitfill de frutos rojos** • Dejar 12 horas en el congelador antes de glasear • Con el glaseado calentado a 30 °C glasear los mousses y acomodar sobre la frolla aromática • Decorar similar a la foto.



Síganos en: Puratos Centroamérica   

www.puratos.co.cr

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