RECETARIO HALLOWEEN



puratos
Food Innovation for Good

VELVET GÓTICO



Velvet gótico

INGREDIENTES

Bizcocho de red velvet	g
Tegral Satin Red Velvet	500
Huevos	175
Agua	125
Aceite	100

Mousse de frambuesas	g
Bavarois Neutro	200
Vivafil Frambuesa	500
Ovablanca (preparado)	200
Ambiante Nata	500

Decoración	g
Vivafil Frambuesa	200
Brillo Harmony Cold	150
Frambuesas frescas	50
Pompones de merengue seco	10

Base de chocolate	g
Carat Coverlux Blanco	200
Colorante rojo liposoluble	1

TIPS & TRUCOS

Al combinar la mousse de frambuesa con los bizcochos red velvet, se obtiene una excelente combinación de sabores y texturas. Postres individuales totalmente innovadores y artesanales.

RENDIMIENTO

Rinde 18 unidades de 160 g c/u.

MÉTODO DE TRABAJO

Bizcocho de red velvet

En el bowl de una batidora colocar la premezcla, huevos, agua y aceite. Batir con paleta durante 3 minutos en velocidad media, hasta integrar por completo. Verter el batido en moldes rectangulares y realizar 2 bizcochos de 0,5 cm de altura. Hornear a 170°C por espacio de +/- 10 a 12 minutos. Post cocción reservar a temperatura ambiente.

Mousse de frambuesas

En un bowl calentar **Vivafil Frambuesa** y agregar el **Bavarois Neutro**. Mezclar con batidor de mano hasta integrar. Luego añadir el merengue **Ovablanca** previamente elaborado. Finalmente agregar la crema **Ambiante Nata** a medio batir y mezclar en forma envolvente hasta obtener la mousse de frambuesa. Reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Decoración

Disponer del relleno frutal **Vivafil Frambuesa** y reservar hasta utilizar. Luego remover el **Brillo Harmony Cold** hasta romper el gel y mantener a temperatura ambiente hasta utilizar.

Base de chocolate

Fundir **Carat Coverlux Blanco** a 42°C y agregar el colorante rojo. Mediante un mixer emulsionar el chocolate hasta obtener la intensidad del color deseado. Mantener a temperatura ambiente hasta utilizar.

Armado

Disponer una hoja de acetato, y aplicar una capa de **Carat Coverlux Blanco**, previamente teñido con colorante rojo. Sobre el chocolate, colocar el primer bizcocho de red velvet. Luego, aplicar una primera capa de mousse de frambuesa y encimar el segundo bizcocho de red velvet. Repetir el proceso de armado incorporando una segunda capa de mousse de frambuesa. Una vez finalizado el montaje, reservar en cámara de frío durante 3 horas. Posteriormente cubrir la superficie del postre con **Vivafil Frambuesa** y a continuación aplicar una capa de **Brillo Harmony Cold.** Llevar nuevamente a la cámara de frío durante 30 minutos. Desmoldar y utilizando un cuchillo pastelero cortar porciones rectangulares. Para la terminación decorar cada individual con un pompón de merengue seco y frambuesas frescas.

TENTACIÓN DE MEDIA NOCHE



Tentación de media noche

INGREDIENTES

Bizcocho de chocolate	g
Tegral Satin Cream Cake Chocolate	500
Huevos	175
Agua	125
Aceite	100

Relleno/Mousse	g
Leche	300
Yemas	120
Azúcar	150
Bavarois Neutro	100
Carat Coverlux Blanco	400
Topfil Frutos del Bosque	100
Ambiante Nata	450

Ganache de chocolate	g
Carat Ganache Semiamargo	400

Base de chocolate	g
Carat Coverlux Semiamargo	200

Decoración	g
Ambiante Nata	100
Arándanos frescos	30

TIPS & TRUCOS

Al combinar un bizcocho de chocolate con la mousse de chocolate blanco y frutos del bosque, se obtiene variedad en textura, sabor y color. La decoración con pompones de crema y arándanos aporta una terminación netamente artesanal.

RENDIMIENTO

Rinde 20 unidades de 160 g c/u.

MÉTODO DE TRABAJO

Bizcocho de chocolate

En el bowl de una batidora colocar **Tegral Satin Cream Cake Chocolate**, huevos, agua y aceite. Batir con paleta durante 3 minutos en velocidad media, hasta integrar por completo. Verter el batido en moldes rectangulares y realizar 2 bizcochos de 0,5 cm de altura. Finalmente espolvorear cacao en polvo y hornear a 170°C por espacio de +/- 10 a 12 minutos. Post cocción reservar a temperatura ambiente.

Relleno/Mousse

Calentar la leche a 90°C y verter la mezcla de yemas y azúcar. Continuar revolviendo con batidor de mano hasta pasteurizar a 85°C; (obtener una crema inglesa) Luego agregar el **Bavarois Neutro, Topfil Frutos del Bosque** y el chocolate **Carat Coverlux Blanco** previamente fundido. Reposar hasta que la mezcla alcance los 40°C. Finalmente incorporar la crema **Ambiante Nata** a medio batir y mezclar en forma envolvente hasta obtener la mousse de chocolate blanco y frutos del bosque. Reservar hasta utilizar.

Ganache de chocolate

Fundir **Carat Ganache Semiamargo** a 40°C y reservar hasta utilizar.

Base de chocolate

Fundir **Carat Coverlux Semiamargo** a 50°C y mantener a temperatura ambiente hasta utilizar.

Decoración

Batir crema **Ambiante Nata** hasta obtener emulsión y estabilidad. Posteriormente mantener en cámara de frío hasta utilizar.

Armado

Disponer una hoja de acetato y aplicar una capa de chocolate **Carat Coverlux Semiamargo**. Sobre el chocolate, colocar el primer bizcocho y verter una capa de mousse de chocolate blanco con frutos del bosque. Luego, ubicar el segundo bizcocho de chocolate y repetir el proceso de armado hasta obtener la altura deseada en el postre. Una vez finalizado, llevar el pastel a la cámara de frío durante 1 hora. Posteriormente, fundir **Carat Ganache Semiamargo** a 40°C y aplicar una capa uniforme sobre la superficie del pastel. Llevar nuevamente a la cámara de frío durante 30 minutos. Desmoldar y utilizar un cuchillo pastelero, cortar porciones rectangulares. Para la terminación, decorar la superficie de cada individual con arándanos y finalizar con pompones de crema **Ambiante Nata.**

TORTA ECLIPSE



Torta eclipse

INGREDIENTES

Bizcocho de chocolate	**g**
Tegral Satin Cream Cake Chocolate	1000
Huevos	350
Agua	250
Aceite	200
Relleno/Ganache	**g**
Ambiante Nata	150
Carat Coverlux Leche	200
Carat Coverlux Semiamargo	300
Relleno/Mousse	**g**
Bavarois Neutro	200
Leche entera	100
Ganache de chocolate	650
Ovablanca (preparado)	150
Ambiante Nata	500
Decoración/Crema chantilly	**g**
Ambiante Nata	1000
Colorante violeta	3
Decoración Ganache de chocolate	**g**
Carat Ganache Semiamargo	600

TIPS & TRUCOS

Al combinar la ganache con el bizcocho de chocolate, se obtiene una excelente combinación de sabores y texturas. Postres semifríos totalmente innovadores y artesanales.

RENDIMIENTO

Rinde 4 unidades de 1400 g c/u.

MÉTODO DE TRABAJO

Bizcocho de chocolate

Mezclar los ingredientes líquidos huevos, agua y aceite. Luego incorporar **Tegral Satin Cream Cake Chocolate** y mezclar hasta homogeneizar. Preparar moldes circulares y depositar el batido en cada molde. Finalmente hornear a +/-160°C por aproximadamente 15 minutos.

Relleno/Ganache

En un bowl colocar ambos chocolates y fundir a 45°C. Luego calentar la crema **Ambiante Nata** a 60°C y agregar al chocolate, posteriormente mezclar hasta obtener la ganache de chocolate y reservar a temperatura ambiente.

Relleno/Ganache

Mezclar la leche con **Bavarois Neutro** a 40°C. Luego agregar la ganache de chocolate y mezclar hasta homogeneizar. Posteriormente añadir el merengue **Ovablanca** preparado. Finalmente incorporar la crema **Ambiante Nata** a medio batir y mezclar hasta obtener la mousse de chocolate.

Decoración/Crema chantilly

Batir crema **Ambiante Nata** hasta obtener emulsión y estabilidad. Posteriormente agregar el colorante violeta y mezclar hasta obtener el color deseado. Mantener en cámara de frío hasta utilizar.

Decoración Ganache de chocolate

Fundir **Carat Ganache Semiamargo** a una temperatura de 40°C colocar dentro de una manga y reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Armado

Disponer aros metálicos de 18 cm de diámetro y 7 cm de altura. Colocar el primer bizcocho de chocolate en la base y aplicar una primera capa de mousse de chocolate. Luego, ubicar el segundo bizcocho de chocolate y cubrir nuevamente con mousse. Repetir este proceso hasta alcanzar la altura deseada de la torta. Posteriormente, con la ayuda de una espátula, cubrir completamente la superficie y los laterales de la torta con crema chantilly de **Ambiante Nata** color violeta. Llevar a cámara de frío hasta que la crema adquiera la consistencia adecuada. Una vez firme, aplicar **Carat Ganache Semiamargo** con una manga pastelera sobre el borde superior de la torta, generando un efecto de chorreado en los laterales. Finalizar la decoración, realizando pompones de crema chantilly con **Ambiante Nata** sobre la superficie de la torta.

PANES DEL INFRAMUNDO



Panes del inframundo

INGREDIENTES

Masa	**g**
Harina	1000
Agua	550
Sal	20
Carbón activado	40
Azúcar	30
Mimetic 32	50
O-Tentic Durum	40

MÉTODO DE TRABAJO

Amasado

Mezclar 4 minutos a velocidad lenta y 7 minutos a velocidad rápida hasta lograr la red de gluten.

Temperatura de la masa

28°C

Reposo

Dejar reposar 10 minutos la masa cubierta con film transparente, a temperatura ambiente.

División y pre-moldeado

Dividir y pesar piezas de 80 g.

Moldeado

Darle forma de un pan tipo hamburguesa.

Fermentación final

Fermentar por 60-90 minutos a 32°C y 80% de humedad.

Horneado

Llevar a horno de piso sin vapor por 12-14 minutos a 220°C.

TIPS & TRUCOS

Antes de hornear, rocíe con **Sunset Glaze.** Coloque una plantilla encima y espolvoree con harina para el diseño de la calavera.

RENDIMIENTO

Rinde 21 unidades de 80 g c/u aproximadamente.

puratos
Food Innovation for Good

CROISSANT BAJO LA LUNA



Croissant bajo la luna

INGREDIENTES

Masa	g
Harina 000	1000
Easy Croissant	250
Azúcar	65
Levadura Okedo Brown	20
Agua	550
Colorante liposoluble negro	1
Margarina	400
Brillo Harmony Cold	50

MÉTODO DE TRABAJO

Amasado

Colocar en la amasadora la harina, **Easy Croissant**, el azúcar, la levadura y el agua por 2 minutos a velocidad lenta y 8 minutos a velocidad rápida. Amasar sin desarrollar completamente el gluten de la masa. Separar 20% de la masa y colorear con el color elegido (reservar). Estirar la masa en forma rectangular y colocar la materia grasa en el centro, luego encerrar para formar un sobre.

Temperatura de la masa

26°C

Laminado

Laminar la masa y dar una vuelta simple y una vuelta doble. Colocar la masa coloreada sobre la masa ya plegada de manera que cubra toda la superficie. Afinar la masa hasta un espesor de 4 mm y cortar triángulos de 10 cm de base por 30 cm de altura, enrollar sin presionar. Realizar piezas de 105 g c/u. Colocarlas en una placa para horno dejando espacio suficiente entre cada una para facilitar su crecimiento.

Fermentación

Llevar a fermentar por 1 h y 30 min a 30°C, 85% de humedad.

Horneado

Llevar a horno rotativo a 170°C por 25 minutos.

Decoración

Pintar con **Brillo Harmony Cold.**

RENDIMIENTO

Rinde 22 unidades de 85 g c/u aproximadamente.

puratos
Food Innovation for Good

PANES ESCARLATA



Panes escarlata

INGREDIENTES

Masa	**g**
Harina	1000
O-tentic Durum	40
Agua	650
Remolacha en puré	400
Higos deshidratados	200
Sal	20

MÉTODO DE TRABAJO

Amasado

Mezclar 5 minutos a velocidad lenta y 8 minutos a velocidad rápida. Incoporar los higos deshidratados y mezclar un minuto más en velocidad lenta. Es importante previamente escurrir el puré de remolacha para evitar exceso de agua.

Reposo

Dejar reposar la masa por 30 minutos.

División y pre-moldeado

Dividir en piezas de 450 g y preformar. Colocar las piezas dentro de banettones.

Fermentación

Dejar fermentar por la noche a 4°C, tapado con plástico para evitar la deshidratación del pan.

Horneado

Sacar del frío los panes, decorarlos y llevarlos a horno de piso por 40 minutos a 225°C.

RENDIMIENTO

Rinde 5 unidades de 450 g c/u aproximadamente.

puratos
Food Innovation for Good

PINSA HECHIZADA



Pinsa hechizada

INGREDIENTES

Masa	**g**
Harina de fuerza	900
Harina de arroz	50
Harina de soja	50
O-tentic Durum	40
Sal	20
Agua fría	750
Aceite de oliva	50
Carbón activado	60
Topping Queso Brie	100
Queso Brie	500

MÉTODO DE TRABAJO

- Colocar los ingredientes dentro de la amasadora y mezclar 10 minutos a velocidad lenta y 5 minutos a velocidad rápida, agregar el aceite de oliva, y desarrollar el gluten.
- Dejar reposar 60 minutos a temperatura ambiente cubierto con plástico. Luego, dar un dobles y guardar en reposo refrigerado por espacio de 24 horas.
- Temperatura de la masa: 24°C.
- Dividir la masa en piezas de 350 g.
- Darles forma ovalada. Reposar nuevamente 90 minutos.
- Espolvorear harina y formar la masa encima de ella.
- Colocar los 100 g de queso en trozos sobre la masaantes
- del horneado
- Llevar a horno de piso de 280°C-300°C por 4 minutos.
- Sacar del horno, decorar con los toppings de queso y hornear nuevamente a 230°C por 4 minutos aproximados

RENDIMIENTO

Rinde 5 unidades de 350 g c/u aproximadamente.

puratos
Food Innovation for Good

puratos

Food Innovation for Good

Seguinos en:

Puratos S.A. Argentina C.I.I.E.

Saavedra 2557 | (B1610AAG) El Talar | Buenos Aires | Argentina

Tel: 0800-555-3000 | E-mail: argentinainfo@puratos.com | web: www.puratos.com.ar