



Descubra cada **SECRETO DELICIOSO** en
**EL BOSQUE ENCANTADO
DE LOS SABORES
TENEBROSOS**

RECETARIO HALLOWEEN 2024





Cementerio zombie





INGREDIENTES

Brownie

Tegral Brownie Tradicional	500 g
Huevos enteros	150 g
Aceite de girasol	130 g

Tegral Sablé

Tegral Sablé	250 g
Mimetic 32	100 g
Huevos enteros	25 g
Cacao en polvo sin azúcar	20 g

Lápidas de chocolate

Carat Coverlux Semiamargo	400 g
Carat Decorcrem Semiamargo	400 g

Construcción: Una vez desmoldado el brownie, colocar el **Carat Decorcrem Semiamargo** como cobertura. Colocar lápidas de **Carat Coverlux Semiamargo** y por último espolvorear la galleta de **Tegral Sablé**. Opcional: decorar con manos de pasta americana (fondant).



PREPARACIÓN

Brownie

- Colocar todos los ingredientes en el recipiente de la batidora. Mezclar con la lira durante 5 minutos a velocidad máxima.
- Volcar en una placa cuadrada o rectangular con papel manteca de 20 x 30 cm y hornear a 180°C por 15-20 minutos.

Tegral Sablé

- Colocar todos los ingredientes en el recipiente de la batidora. Mezclar con la lira hasta lograr una masa suave y homogénea. Hornear a 180°C más o menos 15 minutos.
- Procesar. Colorear la mitad con colorante verde en polvo.

Lápidas de chocolate

- Fundir el chocolate **Carat Coverlux Semiamargo** en microondas por lapsos de 30 segundos hasta obtener una temperatura de 45°C. Disponer en un molde rectangular y espolvorear con carbón activo comestible.



puratos

Food Innovation for Good



Dedos de bruja





INGREDIENTES

Dedos de bruja

Tegral Sablé	500 g
Mimetic 32	200 g
Huevos enteros	50 g
Cacao en polvo sin azúcar	4 g
Carat Coverlux Semiamargo	100 g

Red Velvet

Tegral Satin Cream Cake Vainilla	400 g
Tegral Satin Cream Cake Chocolate	100 g
Huevos enteros	175 g
Aceite de girasol	150 g
Agua	125 g
Colorante	10 g

Decoración

Ambiente	500 g
-----------------	--------------

Construcción: Decorar la torta con **Ambiente** y colocar los dedos de bruja como si estuvieran rasgando la torta.



PREPARACIÓN

Dedos de bruja

- Fundir **Carat Coverlux Semiamargo** en microondas por lapsos de 30 segundos hasta obtener una temperatura de 45°C. Disponer de una manga y realizar tiras.
- Disponer del resto de los ingredientes en el recipiente de la batidora y con la ayuda de la lira, mezclar hasta lograr una masa suave y homogénea. Estirar a 3 mm y cortar en forma rectangular. Colocar una tira de **Carat Coverlux Semiamargo** en el centro y moldear en forma de dedo. Agregar una almendra entera como uña.

Red Velvet

- Colocar todos los ingredientes en el recipiente de la batidora. Con la ayuda de la lira, batir por 2 minutos a velocidad media. Disponer en un molde redondo y hornear a 150°C por 35-40 minutos.

Decoración

- Disponer del **Ambiente** en el recipiente de la batidora, con la ayuda del globo, batir progresivamente hasta obtener una crema que tenga textura para decorar.



Ojos de Sauron





INGREDIENTES

Tartaleta de chocolate

Tegral Sablé	500 g
Mimetic 32	200 g
Huevos enteros	50 g
Cacao en polvo sin azúcar	80 g

Relleno tartaleta limón

Cremy 4x4	200 g
Leche entera	500 g
Limón	30 g
Chantypak	300 g

Decoración tartaleta

Carat Coverlux Semiamargo	300 g
Topfil Maracuyá	300 g



PREPARACIÓN

Tartaleta de chocolate

- Disponer de todos los ingredientes en el recipiente de la batidora y con la ayuda de la lira, mezclar hasta lograr una masa suave y homogénea.
- Estirar a 3 mm, cortar y colocar en moldes de tartaleta microperforados. Congelar.
- Luego hornear a 190°C por un lapso de 8-10 minutos o hasta que los bordes estén dorados.

Relleno tartaleta limón

- Calentar la leche en el microondas por un lapso de 2-3 minutos. Agregar: **Cremy 4x4**, el jugo de limón y la leche tibia y con la ayuda de un batidor de mano mezclar bien.
- Dejar a temperatura ambiente por 10 minutos. Batir a medio punto la crema **Chantypak** y agregar a la crema pastelera de limón con moviminetos envolventes. Disponer de la crema sobre las tartaletas frías.

Decoración tartaleta

- Fundir **Carat Coverlux Semiamargo** en microondas por lapsos de 30 segundos hasta obtener una temperatura de 45°C. Estirar el chocolate sobre la lámina de acetato o nylon, con la ayuda de una espátula francesa hasta lograr un espesor de 1 mm.
- Una vez que el chocolate pierde el brillo, con la ayuda de un cuchillo cortar en forma alargada como la foto. Enfriar. Desmoldar.
- Pasar el **Topfil Maracuyá** por un cernidor para quitarle las semillas. Disponer sobre la crema y por encima la decoración de chocolate. Agregar colorante en gel y decorar.



puratos

Food Innovation for Good



Cerebros de party





INGREDIENTES

Muffin Red Velvet con chispas

Tegral Satin Cream Cake Vainilla	800 g
Tegral Satin Cream Cake Chocolate	200 g
Huevos enteros	350 g
Aceite de girasol	200 g
Agua	250 g
Colorante rojo	10 g
Carat Coverlux Semiamargo	300 g

Relleno cerebral

Vivafil Frambuesa	500 g
Bavarois Neutro	100 g
Agua	100 g

Decoración cerebro

Ambiente	1000 g
Colorante rojo	5 g
Carat Coverlux Semiamargo	200 g

Construcción: Desmoldar las semiesferas y depositar encima de cada muffin. Con la crema rosa montada, decorar encima de la semiesfera.



PREPARACIÓN

Muffin Red Velvet con chispas

- Colocar todos los ingredientes en el recipiente de una batidora. Con la ayuda de la lira, batir por 2 minutos a velocidad media. Agregar **Carat Coverlux Semiamargo** picado.
- Disponer de una manga pastelera y llenar pirotines 3/4 partes.
- Hornear con vapor a 180°C por 20-22 minutos o hasta pinchar y que salga limpio. Enfriar.

Relleno cerebral

- Calentar el agua en el microondas por un lapso de 2-3 minutos. Agregar el **Bavarois Neutro** y con la ayuda de un batidor de alambre unificar bien. Agregar el **Vivafil Frambuesa**.
- Disponer en molde de silicona de semiesfera y congelar.

Decoración cerebro

- Depositar el **Ambiente** y el colorante en el recipiente de la batidora y con la ayuda del globo, batir progresivamente hasta obtener la textura para manguear. Disponer en manga con puntero liso pequeño.
- Fundir **Carat Coverlux Semiamargo** en microondas por lapsos de 30 segundos hasta obtener una temperatura de 45°C, sobre un acetato realizar decoraciones similares a la foto.



El conde Chucho





INGREDIENTES

Base

Carat Coverlux Semiamargo	500 g
Malvaviscos	500 g
Dulces surtidos	500 g



PREPARACIÓN

Base

- Derretir el chocolate **Carat Coverlux Semiamargo** en el microondas por lapsos de 30 segundos hasta obtener una temperatura entre 45°C y 50°C.
- Aplicar el chocolate hasta cubrir la totalidad de la superficie del molde utilizado. Luego de unos segundos retirar el excedente y dejar solidificar en cámara de frío (máximo 5 minutos). Repetir este paso para darle una segunda capa.
- Desmoldar ambas piezas. Cuando estén las tapas secas, rellenar con malvaviscos y dulces surtidos.
- Decorar con pasta americana según la imagen.

Tip: Podes utilizar el molde que tengas para realizar esta receta.





Fantasmitas del terror





INGREDIENTES

Fantasmitas

Ovablanca	500 g
Agua	200 g
Carat Coverlux Blanco	200 g
Confitos	20 g



PREPARACIÓN

Fantasmitas

- Depositar sobre el recipiente de la batidora, el **Ovablanca** y el agua. Con la ayuda del globo, batir por un lapso de 12 minutos a velocidad máxima.
- Disponer del merengue en una manga con un puntero liso. Realizar merenguitos sobre una chapa con papel manteca. Hornear a 120°C por un lapso de 120 minutos.
- Fundir **Carat Coverlux Blanco** en microondas por lapsos de 30 segundos hasta obtener una temperatura de 40°C. Disponer en una manga y hacer "botones" pequeños sobre un acetato.
- Antes de que solidifique depositar un confite marrón sobre el chocolate. Opcional: se puede hacer centro de ojo con un marcador de tinta comestible.
- Decorar el merengue seco.





ChocoAraña





INGREDIENTES

Bizcocho Satin Chocolate

Tegral Satin Cream Cake Chocolate	500 g
Aceite de girasol	100 g
Agua	125 g
Huevos enteros	175 g

Mousse de chocolate

Carat Decorcrem Semiamargo	500 g
Chantypak	1000 g

Arañas de chocolate

Carat Coverlux Semiamargo	400 g
----------------------------------	--------------

Centro de torta

Vivafil Frambuesa	400 g
--------------------------	--------------

Construcción: Una vez que el bizcocho este frío, cortar la superficie para que quede recto, procesar el sobrante para decorar. Cortar el bizcocho en tres capas. Rellenar la primera capa con una contención de mousse de chocolate y en el centro agregar relleno de frambuesa. Realizar lo mismo en la capa superior. Forrar con la misma mousse y refrigerar. Decorar a gusto.



PREPARACIÓN

Bizcocho Satin Chocolate

- Mezclar todos los ingredientes juntos y homogeneizar con la lira, no batir. Verter sobre un molde de 20 cm de diámetro previamente enmantecado.
- Hornear a 170°C durante 40 minutos aproximadamente.

Mousse de chocolate

- Entibiar 300 g de **Chantypak** y verter sobre el **Carat Decorcrem Semiamargo**. El resto de la crema batirla casi a punto sostenido y mezclarla con movimientos envolventes a la preparación anterior.
- Homogeneizar y reservar en la heladera hasta el momento de su uso.

Arañas de chocolate

- Fundir el chocolate a 45°C. Disponer en manga y realizar arañas y decoraciones a gusto sobre silicona o acetato.

Centro de torta

- Disponer en manga.





Spider burger





INGREDIENTES

Pan de Hamburguesa

Harina 000	1000 g
Easy Pan de Papa	200 g
Carbón activado	10 g
Agua	650 g
Manteca	50 g
Levadura seca para masa dulce	25 g

Decoración

Sunset Glaze	c/n
Sésamo negro	c/n

Relleno

Pepino fresco	c/n
Hamburguesa de pollo	c/n
Queso cheddar	c/n
Tomate cherry	c/n
Sésamo negro	c/n



PREPARACIÓN

Pan de Hamburguesa

- Amasar todos los ingredientes que indica la receta del pan de hamburguesa juntos y formar gluten al 100%.
- Dividir la masa a 80 g o al peso deseado. Formar bollos y reposar por 5 minutos.
- Colocar en una bandeja previamente engrasada. Aplastar los bollos de modo que queden uniformes.
- Llevar a fermentar hasta que tripliquen su tamaño.
- Pintar con **Sunset Glaze** y rematar con sésamo negro.
- Hornear a 185°C durante 12 minutos.
- Dejar enfriar, armar la hamburguesa y decorar al gusto o como muestra la fotografía.



puratos

Food Innovation for Good

Monster burger





INGREDIENTES

Pan de Hamburguesa

Harina 000	1000 g
S500 Acti-plus	10 g
Agua	550 g
Levadura seca para masa dulce	30 g
Sal	20 g
Sunset Glaze	c/n
Ajonjolí	c/n

Relleno

Pepino fresco	c/n
Hamburguesa de carne	c/n
Queso Mozzarella	c/n
Lechuga	c/n
Tomate	c/n
Panceta	c/n



PREPARACIÓN

Pan de Hamburguesa

- Amasar todos los ingredientes que indica la receta del pan de hamburguesa juntos y formar gluten al 100%.
- Dividir la masa en bollos de 80 g o al peso deseado. Formar bollos y reposar por 5 minutos.
- Colocar en una bandeja previamente engrasada. Aplastar los bollitos de modo que queden uniformes.
- Llevar a fermentar hasta que tripliquen su tamaño. Realizarle cortes en la superficie.
- Pintar con **Sunset Glaze** y rematar con ajonjolí.
- Hornear a 200°C durante 10 minutos.
- Dejar enfriar, armar la hamburguesa y decorar al gusto o como muestra la fotografía.



puratos

Food Innovation for Good



Crazy brioche





INGREDIENTES

Pan de Hamburguesa

Easy Panettone	200 g
Harina 000	1000 g
Azúcar	200 g
Agua	500 g
Levadura seca para masa dulce	30 g
Manteca	200 g
Sunset Glaze	c/n

Relleno

Lechuga fresca	c/n
Hamburguesa de carne	c/n
Queso blanco	c/n
Tomate	c/n
Aceituna negra y verde	c/n



PREPARACIÓN

Pan de Hamburguesa

- Amasar todos los ingredientes que indica la receta del pan de hamburguesa juntos y formar gluten al 100%.
- Dividir la masa en bollitos de 95 g o al peso deseado. Formar bollos y reposar por 5 minutos.
- Colocar en una bandeja previamente engrasada y aplastar los bollitos de modo que queden uniformes.
- Llevar a fermentar hasta que tripliquen su tamaño.
- Pintar con **Sunset Glaze** y hornear a 185°C durante 12 minutos.
- Dejar enfriar, armar la hamburguesa y decorar al gusto o como muestra la fotografía.



puratos

Food Innovation for Good

Momia de manzana y nuez





INGREDIENTES

Tegral Sablé

Tegral Sablé	500 g
Mimetic 32	200 g
Huevos enteros	75 g

Relleno de manzana

Topfil Manzana	700 g
Pasas de uva	200 g
Nueces	300 g

Ojos de momia

Carat Coverlux Blanco	150 g
-----------------------	-------



PREPARACIÓN

Tegral Sablé

- Mezclar todos los ingredientes en la batidora utilizando una lira formando una masa.

Relleno de manzana

- Picar las nueces groseramente y mezclar todos los ingredientes. Disponer en manga pastelera.

Ojos de momia

- Fundir el chocolate y con una manga pastelera formar pequeñas gotas. Terminar con un pequeño punto realizado con fibrón de tinta comestible.

Construcción: Forrar un molde rectangular de 10 x 5 cm con la masa sablé.

Formar tiras finas para utilizar como vendaje de las momias. Rellenar las tartas con el relleno de manzana, pasas y nueces. Disponer las tiras sobre el relleno de diversas formas creando un vendaje de momias dejando ver parte del relleno. Hornear a 180°C por aproximadamente 18 minutos. En caliente espolvorear con azúcar impalpable. Una vez frío decorar con los ojos de chocolate.



puratos

Food Innovation for Good

Mummy dogs





INGREDIENTES

Composición

Easy Prepizza	100 g
Harina 000	500 g
Agua	250 g
Levadura seca para masa salada	15 g

Relleno y decoración

Sunset Glaze	c/n
Salchichas parrilleras	c/n
Ojos de chocolate	c/n



PREPARACIÓN

Composición

- Amasar todos los ingredientes juntos y formar una masa elástica.
- Extender la masa a 2 mm de grosor. Cortar tiras de 2 cm de ancho.
- Forrar las salchichas con la tira de masa de pizza de modo que no quede pareja.
- Pintar con **Sunset Glaze**.
- Hornear a 190°C por 15 minutos aproximadamente.
- Decorar los ojos de chocolate.





Seguinos en:



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

Saavedra 2557 | (B16†10AAG) El Talar | Buenos Aires | Argentina
Tel: 0800-555-3000 | E-mail: argentinainfo@puratos.com | web: www.puratos.com.ar