

RECETARIO
San Valentín



ENAMORATE
DE NUESTRAS RECETAS



Chocolajas

con inclusiones



INGREDIENTES

Inclusiones

Almendras (tostadas)	50 g
Nueces pecan (tostadas)	50 g
Pistachos (tostados)	50 g
Avellanas (tostadas)	50 g
Cáscaras de naranja caramelizadas	50 g
Higos deshidratados	50 g

Chocolajas

Carat Coverlux Blanco	800 g
Carat Coverlux Semiamargo	800 g



PROCEDIMIENTO

- Tostar los frutos secos a una temperatura de +/- 160° C por espacio de 10 a 15 minutos.
- Posteriormente enfriar y mantener a temperatura ambiente hasta utilizar.

- Fundir **Carat Coverlux Blanco** a 40° C.
- Disponer de un acetato y mediante una espátula realizar una delgada lámina de chocolate.
- Reposar a temperatura ambiente hasta que el baño de repostería blanco pre solidifique.
- Separadamente fundir **Carat Coverlux Semiamargo** a 50° C y enfriar hasta que la temperatura descienda a 35° C.
- Aplicar el chocolate semiamargo sobre la lámina de chocolate blanco y por medio de una espátula alisar hasta lograr una delgada capa.
- Decorar con variedad en frutos secos previamente tostados. Reposar en cámara de frío hasta que solidifique. Cortar las lajas manualmente en fragmentos irregulares.
- Disponer de placas y presentar.

#PuraTip

Recomendamos utilizar una placa de metal, para la elaboración de las chocolajas.

Al combinar ambos baños de repostería con los frutos secos tostados, se obtiene variedad en color, textura y sabor. El resultado final son chocolajas totalmente innovadoras y artesanales.

Rinde 31 unidades
de 60 g c/u.



Torta Corazón

de chocolate



INGREDIENTES

Bizcocho

Tegral Satin Cream Cake Chocolate	1000 g
Huevos	350 g
Agua	250 g
Aceite	200 g

Crema

Chantypak	1000 g
Colorante rojo	5 g



PROCEDIMIENTO

- Mezclar todos los ingredientes líquidos: huevos, agua y aceite.
- Incorporar la premezcla **Tegral Satin Cream Cake Chocolate**.
- Mezclar en forma envolvente hasta integrar por completo.
- Disponer de moldes para bizcochuelos con formato de corazón.
- Aplicar desmoldante **Spraylix** y posteriormente verter el batido hasta obtener bizcochuelos de 150 g c/u.
- Hornear a +/- 170° C por lapso de 10 a 12 minutos.
- Post cocción, reservar a temperatura ambiente.

- Enfriar la crema **Chantypak** entre 5° C a 6° C.
- Batir en velocidad media, hasta obtener emulsión y consistencia.
- Dividir la crema en tres recipientes y adicionar distintos gramajes de colorante rojo.
- Mezclar las cremas hasta lograr la tonalidad deseada.
- Idealmente obtener variados colores entre rosado y rojo.
- Disponer de tres mangas pasteleras con boquillas lisas y rizadas.
- Dentro de cada manga, agregar las cremas con color.

Montaje y Decoración

- Disponer del primer cake de chocolate y mediante las mangas, realizar los distintos pompones con crema chantilly.
- Ubicar el segundo cake de chocolate y repetir esta acción, hasta lograr la altura deseada en el pastel.
- Llevar a cámara de frío, para que se asiente y tome consistencia.
- Finalizar con pompones de crema chantilly, intercalando el formato y las distintas tonalidades en cuanto al color.

#PuraTip

Para lograr mejor estructura en la crema, recomendamos incorporar 100 g de **Bavarois Neutro** hidratado en 50 g de leche, por litro de crema **Chantypak**.

De esta manera se obtendrá estabilidad, consistencia y excelente visual en el producto final.

Rinde 3 unidades
de 950 g c/u.



#PuraTip

Aconsejamos decorar los cupcake con plaquetas de chocolate, elaboradas con **Belcolade Selection Blanco**.

De este modo se obtendrá mejor presentación, color y sabor en el producto final.

Cupcake

con mousse de chocolate



INGREDIENTES

Base

Tegral Satin Cream Cake	1000 g
Huevos	350 g
Agua	250 g
Aceite	200 g

Mousse de chocolate

Leche entera	200 g
Azúcar	75 g
Yemas de huevo	85 g
Bavarois Neutro	100 g
Belcolade Selection Semiamargo	250 g
Chantypak	250 g

Montaje y Decoración

Belcolade Selection Semiamargo	200 g
Belcolade Selection Blanco	100 g



PROCEDIMIENTO

- Mezclar todos los ingredientes líquidos: huevos, agua y aceite. Incorporar la premezcla **Tegral Satin Cream Cake**.
 - Mezclar en forma envolvente hasta integrar por completo.
 - Disponer de moldes para muffins los cuales pueden ser de papel. Dentro de cada molde colocar 65 g del batido para muffins. Posteriormente marcar en cruz la superficie de cada muffin con una espátula untada en aceite.
 - Finalmente cocinar a una temperatura de 170° C por lapso de +/- 20 minutos. Post cocción, reservar a temperatura ambiente.
-
- Colentar la leche a 85° C y luego verter sobre la mezcla de yemas y azúcar hasta obtener una crema inglesa. Posteriormente añadir el **Bavarois Neutro**, agregar el chocolate **Belcolade Selection Semiamargo** y mezclar hasta homogeneizar.
 - Enfriar la preparación hasta lograr una temperatura de +/-38° C.
 - Batir la crema **Chantypak** hasta lograr medio punto. Finalmente mezclar la crema con la preparación anterior, hasta obtener el mousse de chocolate semiamargo. Reservar en cámara de frío hasta utilizar.
-
- Fundir y templar **Belcolade Selection Semiamargo** hasta obtener una temperatura final entre 31° C y 32° C. Verter el chocolate sobre un mesón de mármol, estirar hasta lograr una fina capa y dejar solidificar. Mediante una espátula realizar las virutas de chocolate y mantener en cámara de frío.
 - Fundir y templar **Belcolade Selection Blanco** hasta obtener una temperatura final entre 28° C y 29° C. Verter el chocolate sobre un acetato, dejar secar y mediante un cortante realizar los corazones de chocolate blanco.
 - Mediante una manga con boquilla rizada, aplicar la mousse de chocolate en la superficie de cada muffin.
 - En los laterales de cada cupcake, aplicar las virutas de chocolate semiamargo. Sobre el pompón de mousse de chocolate, ubicar una plaqueta del formato de un corazón elaborada con **Belcolade Selection Blanco**. Finalmente almacenar los cupcakes en cámara de frío.

Rinde 22 unidades
de 135 g c/u.



#PuraTip

Recomendamos utilizar un mixer para homogeneizar el colorante con el chocolate. También aconsejamos invertir la posición de las tartaletas, de este modo poder bañar en su totalidad y obtener el efecto irregular en los laterales.

Tarta Individual

de frutos rojos



INGREDIENTES

Base

Tegral Sablé	500 g
Mimetic 32	200 g
Huevos	75 g

Decoración

Carat Coverlux Blanco	500 g
Colorante rojo liposoluble	c/n

Ganache de Moras

Carat Coverlux Blanco	300 g
Manteca	40 g
Chantypak	50 g
Puré de moras	75 g



PROCEDIMIENTO

- Mezclar todos los ingredientes hasta formar una masa lisa y homogénea.
- Estirar la masa y fonzar moldes para tartaletas de formato circular.
- Llevar a cámara de frío por espacio de 1 hora.
- Posteriormente y sobre la masa sablé colocar papel metálico, y para dar peso agregar harina hasta cubrir el interior de cada tartaleta.
- Hornear a +/- 170° C por espacio de 15 minutos aproximadamente. Enfriar y reservar a temperatura ambiente.

- Fundir **Carat Coverlux Blanco** a 40° C. Agregar colorante rojo liposoluble y homogeneizar con mixer.
- Disponer de bases circulares y sobre las mismas ubicar las tartaletas ya cocidas de manera invertida. Posteriormente bañar con el chocolate coloreado y dejar solidificar. De este modo obtendremos un efecto irregular en los laterales de cada tartaleta.
- Posteriormente verter el chocolate restante sobre una lámina de acetato y dejar solidificar. Mediante un cortante realizar los corazones de chocolate coloreado.

- En un perol calentar la crema **Chantypak** junto con el puré de moras, mixear y tamizar.
- Posteriormente volcar sobre el chocolate **Carat Coverlux Blanco** a medio fundir y mezclar lentamente hasta obtener la ganache. Luego agregar la manteca pomada, mezclar y verter dentro de las tartaletas de masa sablé.
- Finalmente enfriar en cámara de frío.

Montaje y Decoración

- Disponer de las tartas con la ganache de moras.
- En la superficie de cada especialidad ubicar moras y arándanos.
- Decorar con hilos y corazones de chocolate elaborados con la línea **Carat Coverlux**.

Rinde 10 unidades
de 174 g c/u.



#PuraTip

Al combinar la masa sablé con la ganache de chocolate y la mousse de maracuyá, se obtiene una excelente combinación de sabores y texturas. Postres individuales totalmente innovadores y artesanales.

Pasión

de maracuyá



INGREDIENTES

Base

Tegral Satin Cream Cake	500 g
Harina 0000	125 g
Almidón de maíz (Maicena)	125 g
Huevos	100 g
Mimetic 32	200 g
Ralladura de limón	c/n
Leche	25 g
Esencia de vainilla	c/n

Mousse de maracuyá

Bavarois Neutro	150 g
Pulpa de maracuyá	400 g
Ovablanca (preparado)	200 g
Chantypak	600 g

Ganache de chocolate

Chantypak	200 g
Belcolade Selection Semiamargo	400 g
Glucosa	50 g

Glasage

Agua	150 g
Glucosa	300 g
Azúcar	300 g
Leche entera	100 g
Belcolade Selection Blanco	300 g
Gelatina sin sabor	20 g
Colorante rojo liposoluble	3 g



PROCEDIMIENTO

- Colocar todos los ingredientes en el bowl de la batidora y mediante la paleta mezclar hasta obtener una masa lisa y homogénea.
- Estirar de ½ cm de espesor y congelar.
- Una vez congelada cortar la masa con cortante circular N° 8 y estivar en placas sobre un caucho siliconado.
- Hornear a +/-160° C por +/- 6 a 8 minutos. Reservar hasta utilizar.

- En un bowl calentar la pulpa de maracuyá y agregar el **Bavarois Neutro**. Mezclar con batidor de mano hasta integrar. Luego añadir el merengue **Ovablanca** previamente elaborado. Finalmente agregar la crema **Chantypak** a medio batir y mezclar en forma envolvente hasta obtener la mousse de maracuyá.
- Posteriormente verter dentro de moldes siliconados con el formato de media esfera y luego congelar a -20 C°.

- Fundir el chocolate semiamargo y mezclar con la crema **Chantypak** en caliente. Seguidamente agregar la glucosa y mezclar hasta integrar.
- Verter el ganache dentro de aros circulares de diámetro N° 8 y congelar.

- Hervir el agua, glucosa y azúcar a 104° C. Luego agregar la leche y el colorante rojo liposoluble. Posteriormente añadir los 20 g de gelatina previamente hidratada en 50 g de agua.
- Finalmente fundir el chocolate **Belcolade Selection Blanco** a 40° C e incorporar a la preparación. Mezclar lentamente con espátula hasta integrar.
- Reposar de un día para el otro y utilizar a una temperatura de 30° C y 35° C .

Armado y Decoración

- Fundir el glassage a 30° C y bañar las semi esferas de mousse de maracuyá. Luego reservar en cámara de frío.
- Seguidamente disponer de las masas de corte circulares ya cocidas y aplicar la ganache de chocolate congelada.
- Posteriormente y sobre la superficie de la masa sablé, ubicar la media esfera de mousse de maracuyá.
- Decorar con corazones de chocolate de color dorado.

Rinde 14 unidades
de 300 g c/u.



Sorpresa

de limón y avellanas



INGREDIENTES

Bizcocho brownie

Tegral Brownie Tradicional	1000 g
Huevos	300 g
Aceite	260 g
Nueces	150 g

Crema de limón

Cremfil Silk Limón	500 g
---------------------------	-------

Mousse de avellanas

Bavarois Neutro	130 g
Leche entera	130 g
Carat Supercrem Avellanas	400 g
Ovablanca (Preparado)	150 g
Chantypak	500 g

1er. Decoración

Carat Coverlux Semiamargo	500 g
----------------------------------	-------

2 da. Decoración

Carat Coverlux Leche	300 g
Colorante rojo liposoluble	2 g



PROCEDIMIENTO

- Colocar todos los ingredientes, excepto las nueces en el bowl de la batidora. Mezclar hasta obtener homogeneidad en el batido. Luego agregar las nueces trozadas y mezclar hasta integrar por completo.
- Disponer de una placa rectangular untada con **Spraylix** y verter el batido del brownie.
- Hornear a +/- 180° C por +/- 20 minutos.
- Post cocción enfriar y mediante un cortante circular N° 4 cortar los bizcochos de brownie. Reservar hasta utilizar.

- Colocar el relleno de limón dentro de una manga y reservar en cámara de frío.

- Calentar la leche y mezclar con **Bavarois Neutro**. Luego agregar el **Carat Supercrem Avellanas**. Posteriormente añadir el merengue **Ovablanca** previamente elaborado.
- Finalmente incorporar la crema **Chantypak** a medio batir y mezclar hasta obtener la mousse de avellanas.
- Colocar la mousse dentro de un manga con boquilla circular y mantener en frío.

- Disponer de acetatos de 14 cm de largo por 6 cm de diámetro. Fundir **Carat Coverlux Semiamargo** a 45° C y aplicar sobre las cintas de acetato. Luego enrollar y colocar dentro de moldes con formato circular de 3,5 cm de diámetro. Mantener a temperatura ambiente hasta utilizar.

- Fundir **Carat Coverlux Leche** a 45° C y adicionar el colorante rojo liposoluble. Procesar con mixer hasta homogeneizar y lograr el color deseado.
- Posteriormente aplicar sobre una lámina acetato dejar solidificar y mediante un cortante obtener los corazones. Luego cortar cada corazón en mitades y reservar hasta utilizar en la decoración final.

Armado

- Disponer de los moldes con las cintas de chocolate y dentro ubicar el primer bizcocho de brownie.
- Seguidamente aplicar la crema de limón y colocar el segundo bizcocho del brownie.
- Mediante una manga con boquilla circular aplicar la mousse de avellanas. Decorar con un medio corazón de chocolate elaborado con **Carat Coverlux Leche**.

Rinde 26 unidades
de 166 g c/u.



Red Intense

un postre para enamorar



INGREDIENTES

Bizcochuelos

Tegral Torta	1000 g
Huevos	420 g
Agua	325 g

Mousse de chocolate blanco

Leche	250 g
Yemas	100 g
Azúcar	100 g
Bavarois Neutro	150 g
Belcolade Selection Blanco	400 g
Chantypak	500 g

Macarons

Ovablanca	250 g
Agua	95 g
Azúcar impalpable	250 g
Polvo de almendras	250 g
Claros de huevo	95 g



PROCEDIMIENTO

- Colocar todos los ingredientes en la batidora.
- Batir con globo en velocidad alta durante 4 minutos.
- Verter el batido en moldes circulares.
- Realizar bizcochuelos de 1 cm de altura.
- Hornear a +/- 170° C por lapso de 12 minutos.
- Pos cocción, reservar a temperatura ambiente.

- Calentar la leche y verter sobre la mezcla de las yemas y el azúcar. (Pasteurizar a 85° C)
- Agregar el **Bavarois Neutro** y posteriormente añadir el chocolate **Belcolade Selection Blanco**.
- Mezclar hasta obtener un ganache de chocolate.
- Enfriar la preparación hasta lograr los 38° C.
- Finalmente agregar la crema **Chantypak** a medio batir y mezclar en forma envolvente hasta obtener la mousse de chocolate blanco.

- Mezclar **Ovablanca** con el agua y batir a velocidad rápida hasta que el merengue tenga una buena consistencia.
- Dentro de un bowl mezclar y tamizar el polvo de almendras junto con el azúcar impalpable, una vez hecho, integrar las claras hasta obtener una pasta firme.
- Agregar a esta preparación el merengue, en forma envolvente hasta obtener una mezcla homogénea.
- Por medio de una manga con boquilla lisa, hacer botones sobre una silicona o silpat, llevar inmediatamente a horno a 145° C por 18 minutos, dejar enfriar.



INGREDIENTES

Decoraciones en chocolate

Belcolade Selection Semiamargo	200 g
---------------------------------------	-------

Gel Nappage Glaze

Agua	500 g
Azúcar	150 g
Glucosa	100 g
Brillo Multiusos	300 g
Pectina	20 g
Azúcar	25 g
Jugo de limón	12 g
Colorante rojo liposoluble	c/n
Brillo Harmony Cold	500 g



PROCEDIMIENTO

- Fundir y templar **Belcolade Selection Semiamargo** hasta obtener una temperatura final entre 31° C y 32° C.
- Verter el chocolate sobre una acetato, dejar secar y mediante cortantes, realizar las decoraciones de chocolate semiamargo.

- Mezclar y calentar agua, azúcar, glucosa y **Brillo Multiusos**.
- Posteriormente agregar los 20 g de pectina junto con los 25 g de azúcar y hervir hasta lograr 103° C.
- Posteriormente incorporar el jugo de limón con el colorante rojo liposoluble.
- Luego adicionar el **Brillo Harmony Cold** y finalizar la cocción.
- Cubrir con film y reposar a temperatura ambiente, por lapso de tres horas. Finalmente fundir y utilizar a 38° C.

Armado y Decoración

- Disponer de aros circulares de 18 cm de diámetro y dentro ubicar, el primer bizcochuelo de vainilla.
- Verter la mousse de chocolate blanco y encimar el segundo bizcochuelo.
- Finalmente aplicar el mousse restante y cubrir la totalidad del molde.
- Llevar al freezer por lapso de 4 horas.
- Seguidamente calentar el gel nappage glaze a 38° C y cubrir la totalidad del postre.
- Decorar con macarons, papel oro y finalizar con plaquetas en chocolate elaborada con **Belcolade Selection Semiamargo**.





Paletas

Valentine's Day



INGREDIENTES

Paleta de chocolate

Carat Coverlux Leche	800 g
Varillas plásticas	50 g
Granas de corazones	100 g



PROCEDIMIENTO

- Fundir **Carat Coverlux Leche** a 45° C y colocar dentro de una manga.
- Contemplar moldes plásticos con el formato de (paletas/corazón) y por medio de la manga aplicar el chocolate leche en las cavidades del molde.
- Posteriormente y sobre cada corazón de chocolate, colocar las varillas plásticas y decorar con granas de minicorazones. Luego dejar solidificar en cámara de frío a 10° C durante 10 minutos.
- Finalmente desmoldar y presentar.

#PuraTip

Recomendamos utilizar moldes para paletas de chocolate con el formato de corazón, los cuales pueden ser de plástico, policarbonato o metal.

Si utiliza **Carat Coverlux Blanco** fundir a 40° C y realizar el procedimiento de la paleta de chocolate. Si utiliza **Carat Coverlux Semiamargo** fundir a 50° C y repetir el procedimiento anterior.

Rinde 31 unidades
de 30 g c/u.



Bombón

Valentine's Day



INGREDIENTES

Cápsula de chocolate

Manteca de cacao	150 g
Colorante blanco liposoluble	2 g
Colorante rojo liposoluble	2 g
Belcolade Selection Semiamargo	1000 g



PROCEDIMIENTO

Relleno y Armado

Vivafil Frambuesa	900 g
--------------------------	-------

- Fundir la manteca de cacao a 40° C. Posteriormente dividir en dos bowl y colorear con colorante blanco y colorante rojo.
- Disponer de moldes para bombones y a través de un pincel salpicar los moldes con la manteca de color blanco.
- Dejar reposar hasta que la manteca solidifique. Luego con la técnica de spray terminar de colorear los moldes con la manteca de cacao de color rojo.
- Seguidamente fundir y templar **Belcolade Selection Semiamargo** hasta obtener una temperatura final entre 31° C y 32° C.
- A través de una manga aplicar el chocolate en los moldes de bombones utilizados anteriormente. Luego de unos segundos retirar el chocolate excedente y reservar a temperatura ambiente hasta que solidifique por completo.

- Disponer de una manga con **Vivafil Frambuesa** y reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.
- Disponer de las cápsulas de chocolate elaboradas anteriormente.
- Mediante una manga aplicar el relleno **Vivafil Frambuesa** en el interior de cada cápsula.
- Finalmente sellar la base de cada bombón con chocolate templado **Belcolade Selection Semiamargo**.
- Colocar en la cámara de frío a 10° C por espacio de +/- 10 a 15 minutos.
- Finalmente desmoldar y presentar los bombones.

#PuraTip

Al combinar un relleno de frambuesa con el chocolate semiamargo, se obtiene variedad en presentación, textura y sabor. Bombones innovadores y netamente artesanales.

Rinde 158 unidades
de 13 g c/u.



Bombón

diamante



INGREDIENTES

Cápsula de chocolate

Carat Coverlux Blanco	800 g
Colorante rojo liposoluble	2 g
Colorante amarillo liposoluble	2 g
Colorante azul liposoluble	2 g

Relleno

Carat Supercrem Avellanas	500 g
Crocante de avellanas	150 g

Armado y Decoración

Granas de color dorado	100 g
------------------------	-------



PROCEDIMIENTO

- Fundir **Carat Coverlux Blanco** a 40° C y dividir en tres recipientes.
 - A cada chocolate agregarle un color y homogeneizar con mixer.
 - Disponer de mangas y en cada una colocar los chocolates coloreados.
 - Contemplar moldes plásticos con el formato de diamantes y por medio de las mangas aplicar los chocolates coloreados en las cavidades de los moldes.
 - Luego de unos segundos, retirar los chocolates excesivos y dejar reposar a temperatura ambiente, hasta los chocolates solidifiquen por completo.
-
- Fundir **Carat Supercrem Avellanas** y mezclar con el crocante de avellanas.
 - Colocar en una manga y reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.
-
- Colocar las granas en un recipiente y reservar hasta utilizar.
 - Disponer de las cápsulas de chocolate elaboradas previamente y mediante una manga aplicar el relleno de **Carat Supercrem** con el crocante de avellanas.
 - Luego sellar la base de cada bombón con los chocolates coloreados según corresponda.
 - Posteriormente colocar los moldes en la cámara de frío a 10° C por espacio de +/- 10 a 15 minutos.
 - A continuación, desmoldar y obtener los diamantes de chocolate coloreados.
 - Mediante un cornet realizar finas líneas de chocolate en la superficie de cada diamante y finalizar con granas de color dorado.

#PuraTip

Recomendamos utilizar moldes para diamantes de chocolate, los cuales pueden ser de plástico, policarbonato o metal.

Al realizar bombones de chocolate blanco rellenos con pasta y crocante de avellanas, se obtiene variedad en texturas, formato y sabor.

Rinde 34 unidades
de 45 g c/u.



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