

Recetas
para compartir



#MomentosDeCelebración



Celebremos
el amor,
festejemos
la amistad.

#MomentosDeCelebración

Recetas *para compartir*

Bombón de frutos rojos	4
Donut Glazing	6
Petit corazón	8
Brownkies	10
Smash Cake	12
Pastel Red Velvet y frutas	14
Pan San Valentín	16



Bombón de Frutos Rojos

Ingredientes

CAPSULAS DE CHOCOLATE

Chocolate Belcolade	100%	100 g
Blanco 100% 500g		

RELLENO DE FRUTOS

Chocolate Belcolade Blanco	100%	350 g
Crema láctea	37%	130 g
Glucosa	4%	14 g
Mantequilla	6%	21 g
Pulpa de frutos rojos	37%	130 g



Procedimiento

- Fundir el chocolate Belcolade Blanco a 45 °C.
- Verter tres partes sobre el mármol.
- Bajar la temperatura hasta 26 °C agitando el chocolate sobre el mármol.
- Mezclar con la parte restante.
- Temperatura de trabajo 31 °C.
- Llenar el molde y vibrar muy bien.
- Dar vuelta y vaciar el molde quedando una fina cápsula.
- Dejar secar a temperatura de 18 a 20 °C.
- Llevar a 102 °C los frutos rojos y la glucosa, esperar a que la mezcla baje a 90 °C.
- Adicionar sobre el Belcolade Blanco.
- Luego, adicionar crema láctea a 80 °C y mezclar bien.
- Cuando la mezcla haya alcanzado de 34 a 36 °C, adicionar la mantequilla y mezclar muy bien hasta homogenizar.
- Se puede usar el mixer de inmersión para lograr mayor textura cremosa y mayor vida útil.





Donut Glazing

Ingredientes

MASA DONUT

Tegral Continental Donut	1000 g
Agua fría	420 g
Levadura instantánea SAF	20 g

RELLENO

Cremfil Avellana	Al gusto
Cremfil Ultim	Al gusto

WHITE N SHINY



Procedimiento

- Mezclar todos los ingredientes por 3 minutos en primera velocidad, y de 5 a 6 minutos en segunda velocidad hasta obtener una masa elástica y homogénea.
- Bolear la masa y reposar en bloque por 15 minutos.
- Extender, con un rodillo o en laminadora, a 2 cm de espesor.
- Dar reposo antes de cortar por 10 minutos.
- Con la ayuda de aros metálicos, cortar según tamaño deseado.
- Llevar a cámara de fermentación por 50 minutos, a 32 °C y con humedad relativa de 65%.
- Retirar y freír a 190 °C por 45 segundos en cada lado.
- Bañar las donas con el White N Shiny previamente calentado a 40 °C
- Para las berrinas; inyectar el Cremfil Ultim o el Cremfil Avellana y pasar por una mezcla de azúcar pulverizada y leche en polvo al 12% sobre la cantidad de Azúcar a utilizar.

Recomendamos ser cuidadosos con la temperatura del freído para así obtener excelentes donuts.





Petit Corazón

Ingredientes

CREMOSO DE MACADAMIA

Carat Blanco	70 g
Cremyvit	70 g
Agua	200 g
Gelatina sin sabor	6 g
Agua para hidratar la gelatina	35 g
Glucosa	4 g
Macadamia	50 g

JELLY FRESAS

Fruitfil de fresa	200 g
Gelatina en polvo	4 g
Agua	20 g

BRILLO ESPEJO

Carat Coverlux Semiamargo	180 g
Leche condensada	100 g
Glucosa	160 g
Azúcar	130 g
Agua	80 g
Gelatina sin sabor	12 g
Agua para hidratar	60 g
Colorante rojo	4 g
Dorado en polvo	4 g
Miroir Neutro	70 g



Procedimiento

- Hidratar la gelatina.
- Llevar a fuego el agua con el Cremyvit, y mezclar bien hasta incorporar los ingredientes.
- Apagar e incorporar el chocolate, la glucosa y la gelatina sin sabor previamente hidratada.
- Cortar la macadamia en trozos pequeños e incorporar en la mezcla anterior.
- Llenar el molde de corazón hasta la mitad.
- Hidratar la gelatina, reposar 10 minutos en frío, fundir y mezclar al Fruitfil de fresa previamente calentado.
- Depositar en moldes o aros mas pequeños que el molde de corazón (inserción) Congelar.
- Reservar e incorporar al Mousse.
- Llevar a hervor el Jelly de fresas con el azúcar y la glucosa.
- Agregar la gelatina.
- Servir en un molde de círculo de 3 cm y llevar a congelación por 12 horas.
- Verter en el centro del molde de corazón y terminar de rellenar el molde con el resto del cremoso de macadamia.
- Llevar a congelación por 12 horas.
- Hidratar la gelatina sin sabor.
- Llevar a hervor el agua, el azúcar, leche condensada y glucosa.
- Agregar la mezcla al chocolate y la gelatina sin sabor previamente hidratada.
- Con la ayuda de un mixer, homogenizar los anteriores ingredientes y el Miroir Neutro.
- Agregar el colorante rojo y el polvo dorado.
- Cuando el brillo espejo llegue a una temperatura de 35 °C, aplicar sobre el cremoso.





Brownkies

Ingredientes

BROWNIE

Carat Coverlux	240 g
Mantequilla	180 g
Huevos	250 g
Azúcar común	160 g
Harina de trigo	120 g
Sal	1 pizca
Almendras	100 g

GALLETA

Mantequilla	120 g
Harina de trigo	150 g
Azúcar Morena	120 g
Huevo	100 g
Polvo de hornear	2 g
Chips Carat	100 g
Esencia de Vainilla	5 g



Procedimiento

- Colocar en un recipiente plástico el chocolate semiamargo junto con la mantequilla y derretir en microondas por 40 seg aproximadamente. Reservar.
- Mezclar con ayuda de globo los huevos, el azúcar y la esencia hasta integrar.
- Agregar la mezcla de chocolate y mantequilla suavemente a la mezcla de azúcar y huevos hasta integrar.
- Adicionar la harina con la pizca de sal previamente cernidos.
- Integrar suavemente hasta incorporar todos los ingredientes y agregar por ultimo las almendras.
- Servir en molde cuadrado previamente con papel de horneo y reservar.
- Creinar azúcar con mantequilla de 4 a 5 minutos con ayuda de batidor.
- Agregar huevos y la esencia, continuar batiendo.
- Adicionar la harina con el polvo de hornear y batir hasta quedar todo incorporado.
- Por ultimo agregar Carat Chips.

Decoración:

- Servir la mezcla de brownie en molde cuadrado, previamente con papel de horneo.
- Colocar sobre la mezcla brownie con una manga la galleta hasta cubrir totalmente el molde.
- Llevar a horno precalentado a 170° C por espacio de 30 a 40 min aproximadamente.
- Enfriar, desmoldar y porcionar del tamaño deseado.

Se puede agregar las nueces o frutos secos deseados.

Se puede decorar después del horneo con arándanos, frambuesas, flores comestibles.





Smash Cake



Ingredientes

PLANCHA

Tegral Queque de Chocolate	1.000 g
Huevos.....	650 g
Aceite	50 g
Agua.....	100 g

DECORACIÓN

Carat Coverlux	150 g
Crema vegetal Ambiente	500 g
Cremfil Avellana	100 g
Cremyvit	300 g
Fresas.....	200 g

Procedimiento

- Agregar los ingredientes líquidos en la batidora.
- Añadir el Tegral Queque de Chocolate.
- Batir con paleta un minuto en primera velocidad y 5 minutos en segunda.
- Llevar la mezcla a una lata engrasada.
- Extender sobre la lata tipo brownie.
- Hornear a 170 °C por 15 minutos.
- Fundir chocolate Carat Semiamargo.
- Añadir el chocolate a un molde de acetato o silicona en forma de corazón.
- Mover por todo el molde y vaciar el chocolate. Dejar secar.
- Hacer de nuevo otro baño de chocolate y vaciar.
- Refrigerar por 15 minutos y desmoldar.
- Batir crema Ambiente y mezclar con la pulpa de fruta. Si desea reservar.
- Cortar el bizcocho de chocolate con la silueta de la pieza de chocolate.
- Hacer picos de crema sobre el bizcocho con boquilla lisa.
- Colocar las fresas y abrillantar con Miroir Neutro.
- Por último, tapar con la pieza de chocolate.
- Disponer de un martillo de madera para romper la pieza al momento de consumir.

Recomendaciones:

- La crema Ambiente le pueden colocar hasta el 40% de pulpa de fruta para saborizar la crema y tener variedad.
- El Cremyvit se puede combinar con pulpa cambiando una parte de agua o hasta 20% de Decorcrem para saborizar con chocolate.
- Puede usar chocolate Carat blanco y colocar colorantes liposolubles para hacer las piezas de colores.





Pastel Red Velvet y Frutas

Ingredientes

CORAZÓN DE CHOCOLATE

Tegral Satin Red Velvet	1.000 g
Agua	670 g
Aceite	120 g

RELLENO

Crema Vegetal Ambiente	300 g
Queso crema	150 g
Ralladura de limón	C/N
Cremyvut	30 g

Procedimiento

- Mezclar el Tegral Satin Red Velvet, con una parte de agua, con paleta.
- Mezclar a velocidad media por un minuto.
- Adicionar el agua restante y batir por 2 minutos a velocidad media.
- Por último agregar el aceite y batir por un minuto más.
- Servir en moldes y hornear a 150 °C por 40 minutos aproximadamente o según molde a utilizar.
- Adicionar el Decorcrem previamente fundido y el colorante y batir por 2 minutos a velocidad media.
- Batir la crema Ambiente con el Cremivut hasta obtener una consistencia bien firme.
- Incorporar el queso crema previamente suavizado.
- Adicionar la ralladura de limón.

Decoración

- Cortar la torta en cuatro capa.
- Rellenar cada una de las capas con crema de queso.
- Fundir Decorcrem y colocarlo por el costado dando efecto de caída al chocolate.
- Aplicar Ambiente batido mezclado con Cremfil Ultim alrededor de la torta.
- Decorar con frutas frescas (arándanos, frambuesas, fresas y cerezas).
- Abrillantar la fruta con Miroir Neutro.





Pan *San Valentín*

Ingredientes

PAN BRIOCHE

Tegral Pan brioche	1000 g
Huevo	300 g
Agua	150 g
Mantequilla	75 g
Levadura instantánea SAF	20 g

CREMA DE CANELA

Azúcar morena	200 g
Margarina	150 g
Canela en polvo	6 g
Chips Carat (relleno)	200 g

MONTAJE Y DECORACIÓN

Sunsent Glaze	100 g
Miroir Neutro	100 g



Procedimiento

- Amasar todo junto hasta desarrollar gluten.
- Temperatura de masa: 26 a 28 °C.
- Dar reposo de 10 minutos en bloque.
- Cortar la masa al gramaje deseado.
- Fundir la margarina.
- Adicionar la canela, el azúcar morena y la canela.
- Mezclar y reservar.
- Estirar la masa con un rodillo a 2 cm de espesor y cortar en forma de corazón.
- Agregar la crema de canela y los chips de chocolate sobre la primera capa.
- Con un pincel, pasar un poco de huevo batido en los bordes. Cubrir con otra capa en forma de corazón.
- Hacer cortes en una mitad del corazón de 2 cm de distancia.
- Trenzar o unir cada corte.
- Llevar a cámara de crecimiento por una hora aproximadamente.
- Rematar con Sunset Glaze.
- Hornear a 160 °C por 20 minutos.
- Decorar con azúcar micropulverizada o brillar con Miroir Neutro si desea.





Momentos de Celebración

Síguenos en:
Puratos Centroamérica



www.puratos.co.cr

 8595-2895