CACAO-TRACE™

DESCUBRA RECETAS CON
SABOR EXCEPCIONAL

Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Puratos
Reliable partners in innovation

UN SABOR SUPERIOR Y UN IMPACTO TANGIBLE EN LOS AGRICULTORES PARA APOYAR SU NEGOCIO

A todos nos apasiona el gran sabor del chocolate. Y es esta pasión la que nos conecta, desde el agricultor hasta el consumidor. Usted como cliente de Belcolade, forma parte de la familia Cacao-Trace y se convierte en un **embajador** de este Programa de Suministro Sostenible de Cacao. En Puratos estamos convencidos que sólo **creando valor** y transmitiéndolo a la comunidad agrícola podemos garantizar un **futuro sostenible** para nuestra industria.
Descubra en este recetario un viaje a través del mundo con nuestros chocolates de Orígenes y el sabor insuperable de nuestros productos Belcolade Selection y la línea sustentable Cacao-Trace.

CACAO-TRACE™

INDICE

Amber Full Caramel	5
Brownie Blondie Amber Pistacho	7
Caprese Tamarindo	9
Chiffon Rolls de Caramelo Avellana	11
Delicia Chocolate y Naranja	13
Domo Brownie Chocolate	15
Folie	17
Layer Caramelo Almendras	19
Lingotes de Caramelo y Streussel Almendras	21
Mini Pastel de Higos con Cremoso Belcolade leche	23
Red Velvet Manía	25
Tarta Maracuyá y Cremoso Belcolade Amber	27
Tartaleta Manzana Caramelo	29

Puratos
Reliable partners in innovation

AMBER FULL CARAMEL

Puratos
Reliable partners in innovation

CACAO-TRACE™

INGREDIENTES

Relleno Amber Caramel

Belcolade Selection Amber Cacao Trace	275 g
Crema Láctea 35% materia grasa	275 g
Glucosa	90 g
Agua	55 g
Azúcar	220 g
Mantequilla	80 g
Sal gruesa	5 g

Montaje y Decoración

- Llenar los casquillos de Belcolade y tapar para formar los bombones.

PREPARACIÓN

- Hervir la crema láctea y la glucosa. Hacer un caramelo con el azúcar y el agua
- Desglasar el caramelo con la crema láctea tibia
- Pesar nuevamente esta composición y agregar agua, cuanto sea necesario, hasta que alcance los 500 g de peso total
- Verter sobre las gotas de **Belcolade Selection Amber Cacao Trace** y agregar la mantequilla blanda y la sal.
- Mezclar con una batidora de inmersión.

BROWNIE BLONDIE AMBER PISTACHO

CACAO-TRACE™

INGREDIENTES

Amber Blondie

Belcolade Selection Amber Cacao Trace	480 g
Mantequilla	300 g
Huevo	360 g
Azúcar	320 g
Azúcar moreno	60 g
Glucosa	70 g
Harina	250 g
Polvo de hornear	2 g
Sal gruesa	3 g
Pistacho tostado sin sal	120 g

Salty Caramel

Azúcar	270 g
Glucosa	30 g
Crema láctea 35 % materia grasa	125 g
Mantequilla	125 g
Belcolade Selection Amber Cacao Trace	50 g
Sal gruesa	2 g

Pistacho base crocante

Azúcar en polvo	270 g
Huevos	140 g
Pistacho en polvo	80 g
Mantequilla	300 g
Harina	620 g
Sal gruesa	3 g

Pistacho base crocante

Belcolade Selection Amber Cacao Trace	500 g
Aceite	50 g
Pistacho rostizado	50 g

PREPARACIÓN

- Derretir y calentar la mantequilla, junto con el chocolate hasta 40 ºC
- Batir los huevos junto con el azúcar, el azúcar moreno y el azúcar invertido
- Mezclar ambas preparaciones e incorporar con una espátula la harina tamizada, el polvo de hornear y la sal. Agregar los pistachos
- Utilice un marco de 30 x 47 cm sobre un silpat o base de silicón
- Hornear a 165 ºC durante 30 minutos y dejar enfriar; posteriormente cortar los Blondies.

- Elaborar un caramelo con el azúcar y la glucosa
- Calentar la crema y la mantequilla y agregarla al caramelo paso a paso
- Agregue la sal y el **Belcolade Selection Amber Cacao Trace**, dejar enfriar el caramelo
- Colocar el caramelo en la parte superior del Blondie y colocar un cuadrado de pistacho horneado en la parte superior.

- Mezclar todos los ingredientes para obtener una masa homogénea
- Dejar reposar en la nevera durante 2 horas
- Estirar a 2 mm de espesor y cortar en la forma deseada
- Hornear en un Silpain® a 165 ºC durante aproximadamente 12 minutos.

- Derretir el **Belcolade Selection Amber Cacao Trace**, y agregar el aceite y los pistachos picados
- Sumergir los Blondies en el recubrimiento a 32 ºC.

CAPRESE BELCOLADE TAMARINDO

INGREDIENTES

Chocolate Biscuit

Belcolade Selection Negro Cacao Trace	300 g
Mantequilla	250 g
Huevos	300 g
Azúcar	200 g
Almendra fileteada	300 g

PREPARACIÓN

- Fundir **Belcolade Selection Negro Cacao Trace** junto con la mantequilla
- Aparte batir la clara de huevo con una parte de azúcar
- Por otro lado, batir yemas con el resto del azúcar
- Incorporar la mezcla de yemas con el **Belcolade Selection Negro Cacao Trace** , seguidamente la clara de huevo en forma de merengue y por último la almendra fileteada
- Colocar en bandeja plana y hornear
- Hornear a 160 ºC durante 25 a 28 minutos aproximadamente.

Tamarindo Ganache

Glucosa	50 g
Azúcar	180 g
Tamarindo	280 g
Belcolade Selection Leche Cacao Trace	370 g
Crema	80 g

- Hervir la glucosa, el azúcar y el tamarindo en pulpa hasta alcanzar 103 ºC
- Adicionar sobre el **Belcolade Selection Leche Cacao Trace** y la crema láctea previamente caliente
- Mezclar bien
- Cuando la mezcla alcance 36 ºC, adicionar mantequilla cortada en cuadritos.
- Usar mixer de inmersión para mejor incorporación.

CHIFFON ROLLS DE CARAMELO AVELLANA

CACAO-TRACE™

INGREDIENTES

Chiffon Cake

Tegral Chiffon	475 g
Huevo	500 g
Aceite	20 g
Cacao en Polvo	25 g

Relleno Avellana & Nueces

Cremfil Ultim Avellana	200 g
Nueces troceadas	25 g

Dipping

Belcolade Selection Negro Cacao Trace	500 g
Aceite vegetal	50 g
Macadamia troceada	5-10 %

Chantilly Amber

Belcolade Selection Amber Cacao Trace	350 g
Ambiante	286 g
Crema 35% grasa	300 g
Miel de abeja	40 g
Gelatina en polvo	2 g
Agua (hidratar gelatina)	12 g

PREPARACIÓN

- Colocar todos los ingredientes en el tazón de la batidora y batir con globo por espacio de 1 minuto en lento y 7 minutos en alta velocidad
- Colocar en bandeja engrasada con Puralix y llevar al horno
- Hornear a 200 ºC durante 7 - 9 minutos aproximadamente con admisión de vapor.

- Mezclar y reservar para el relleno de la plancha.

- Fundir el **Belcolade Selection Negro Cacao Trace** y mezclar con el resto de los ingredientes. Temperatura de utilización: 45 ºC
- Una vez la plancha se haya arrollado, se deben cortar trozos de 5 cm de altura, congelar y sumergir sobre el **Belcolade Selection Negro Cacao Trace** fundido.

- Mezclar agua y gelatina en polvo
- Hervir la crema láctea (300 g) y miel de abeja, añadir la gelatina.
- Verter sobre el **Belcolade Selection Amber Cacao Trace** poco a poco y hacer una ganache suave
- Agregar **Ambiante** (286 g) y mezclar con una batidora de inmersión
- Cubrir con film transparente y guardar 1 noche en el refrigerador
- Batir el Chantilly y utilizar de inmediato en manga pastelera.

DELICIA CHOCOLATE Y NARANJA

Puratos
Reliable partners in innovation

CACAO-TRACE™

INGREDIENTES

Tegral Chocolate

Tegral queque Chocolate	500 g
Aceite	50 g
Huevo	300 g
Chocolate Chips Carat	75 g
Ralladura de naranja	3 g

Relleno / Inclusión

Cremfil chocolate	c/n

Mousse Chocolate Belga

Belcolade Selection Negro Cacao Trace	270 g
Crema láctea 35%	280 g
Ambiante semi batido	270 g

Glaze Naranja

Agua	150 g
Glucosa	300 g
Azúcar	300 g
Belcolade Selection Blanco Cacao Trace	300 g
Leche	100 g
Gelatina Polvo	15 g
Agua	75 g

PREPARACIÓN

- Colocar en un tazón y con la ayuda de una paleta batir todos los ingredientes durante 1 minuto en lento y 4 minutos en media velocidad
- Colocar en bandejas planas previamente engrasada
- Hornear a 170 ºC durante 14 minutos aproximadamente.

- Colocar en la base previamente horneada y cortada.

- Llevar a ebullición la crema fresca y vertir sobre las gotas de **Belcolade Selection Negro Cacao Trace**
- Hacer ganache con esto. Cuando esta composición alcance los 38 ºC agregar **Ambiante** semibatida y mezclar hasta formar mousse
- Llenar los moldes con esta preparación, colocar la inserción y congelar.

- Hervir 3 primeros ingredientes a 103 ºC
- Agregar el **Belcolade Selection Blanco Cacao Trace**, mezclar homogéneamente
- Calentar la leche y agregar a esta mezcla
- Finalmente, agregar la gelatina previamente hidratada
- Reservar 24 horas.
- Aplicar entre 30 – 35 ºC.

DOMO BROWNIE CHOCOLATE

Puratos
Reliable partners in innovation

CACAO-TRACE™

INGREDIENTES

Tegral Brownie

Tegral Brownie	500 g
Agua caliente	125 g
Chocolate Carat Chips	50 g
Nueces troceadas	50 g

Relleno / Inclusión

Cremfil Ultim Chocolate	c/n
Coco Rallado al gusto	

Amber Chocolate Mousse

Belcolade Selection Amber Cacao Trace	450 g
Crema láctea 35%	300 g
Belcolade Selection Leche Cacao Trace	80 g
Masa Gelatina	60 g
Ambiante semi batido	400 g

Glaseado

Agua	150 g
Glucosa	300 g
Azúcar	300 g
Belcolade Selection Negro Cacao Trace	300 g
Leche	100 g
Gelatina Polvo	22 g
Agua (Hidratar gelatina)	110 g

PREPARACIÓN

- Colocar en un tazón y batir, a excepción de las Chispas de chocolate, 1 minuto en lento y 2 minutos en media velocidad
- Colocar en moldes de Silicón o tartaletas previamente engrasados con Puralix. Cocinar
- Hornear a 180 ºC durante 25 minutos aproximadamente

- Mezclar y colocar con Manga en el Brownie cocinado.

- Llevar a ebullición la crema fresca y verter sobre las gotas de chocolate **Belcolade Selection Amber Cacao Trace**. Hacer una ganache con esto.
- Agregar la gelatina hidratada
- Por último, continuar con la Crema **Ambiante** semi batida. Llene los moldes de silicón con la mousse de chocolate y llevar al congelador. Reservar.

- Hervir 3 primeros ingredientes a 103 ºC
- Agregar el **Belcolade Selection Negro Cacao Trace**, mezclar homogéneamente
- Calentar la leche y agregar a la mezcla
- Finalmente, agregar la gelatina previamente hidratada
- Reservar 24 horas.
- Glasear sobre el postre entre 30 - 35 ºC

FOLIE

Puratos
Reliable partners in innovation

CACAO-TRACE™

INGREDIENTES

Red Velvet Cake

Red Velvet	1500 g
Aceite	180 g
Agua	990 g

Cheese Mousse

Crema Fresca	275 g
Cremfil Cream Cheese	100 g
Belcolade Selection Blanco Cacao Trace	400 g
Manteca de cacao Belcolade	20 g
Ambiante batido	350 g

Strawberry Glaze

Miroir Neutro	500 g
Topfil de fresa	50 g

PREPARACIÓN

- Mezclar todos los ingredientes, durante 1 minuto en velocidad lenta y 5 minutos en velocidad media.
- Depositar 900 g de batido en bandejas planas y hornear a 190 ºC durante 6 minutos aproximados, con el extractor de calor cerrado.

- Calentar la crema junto con la **Manteca de cacao Belcolade** a 80 ºC, luego incorporar el **Belcolade Selection Blanco Cacao Trace**, mezclar y adicionar el **Cremfil Cream Cheese**.
- Lograr una crema homogénea.
- Por último, agregar el **Ambiante** batido.

- Solo Mezclar
- Montar el postre haciendo capas con el pastel rojo, **Topfil de fresa** y el relleno de mousse de queso consecutivamente.
- Terminar con el glaseado arriba y congelar. Cortar al gusto y servir.

LAYER CARAMELO ALMENDRAS

Puratos
Reliable partners in innovation

CACAO-TRACE™

INGREDIENTES

Queque de vainilla

Tegral Queque de Vainilla	500 g
Agua	100 g
Aceite	150 g
Ralladura de limón	3 g
Huevo	175 g

Relleno / Inclusión

Fruitfil Manzana	400 g
Cremfil Caramelo	50 g
Masa Gelatina	48 g
Almendras picadas finas	40 g

Chantilly Chocolate Amber

Crema Láctea 35%	225 g
Belcolade Selection Amber Cacao Trace	375 g
Glucosa Líquida	30 g
Masa Gelatina	36 g
Ambiante	350 g
Crema Láctea 35%	100 g

Glaseado Rocher

Carat Leche	100 g
Carat Coverlux	200 g
Aceite	30 g
Maní troceado	30 g

PREPARACIÓN

- Colocar en un tazón y con la ayuda de una paleta batir todos los ingredientes durante 1 minuto en lento y 4 minutos en media velocidad
- Colocar en el molde rectangular
- Hornear a 170 ºC durante 14 minutos aproximadamente
- Una vez ensamblado, congelar, cortar rectángulos y glasear con Gianduja Rocher.

- Fundir la masa gelatina
- Incorporar todo junto en un tazón y reservar para rellenar las planchas. Congelar.
- Cortar en rectángulos, y glasear solo la parte de abajo del postre. Decorar con el Chantilly **Belcolade Selection Amber Cacao Trace.**

- Calentar la crema láctea (225 g) junto a la glucosa, verterlo sobre el **Belcolade Selection Amber Cacao Trace** y la masa gelatina. Homogenizar.
- Luego, agregar la crema láctea (100 g) y **Ambiente** frío, mezclar bien y reservar 24 horas en refrigeración.
- Sacar la cantidad necesaria, colocar en la batidora y montar hasta obtener textura mangueable.
- Decorar con la boquilla de su agrado.

- Mezclar y aplicar a 40 ºC directamente sobre pastel congelado.

LINGOTES DE CARAMELO Y STREUSSEL ALMENDRAS

INGREDIENTES

Queque de vainilla

Tegral Queque de Vainilla	500 g
Agua	100 g
Aceite	150 g
Ralladura de limón	3 g
Huevo	175 g

Streusel Almendras

Tegral Queque de Vainilla	200 g
Mimetic	100 g
Almendra troceada	40 g
Harina	100 g

Glaseado Gianduja Rocher

Carat Leche	100 g
Nutella	200 g
Aceite	30 g
Maní troceado	30 g

PREPARACIÓN

- Colocar en un tazón y con la ayuda de una paleta batir todos los ingredientes durante 1 minuto en lento y 4 minutos en media velocidad.
- Colocar en el molde rectangular, colocar Streussel de almendras y líneas de **Cremfil Caramelo**
- Hornear a 170 ºC durante 30 minutos aproximadamente
- Congelar, cortar rectángulos y glasear con Gianduja Rocher

- Mezclar a mano y formar boronas, refrigerar hasta el momento de su uso.

- Mezclar y aplicar a 40 ºC directamente sobre pastel congelado.

Puratos
Reliable partners in innovation

MINI PASTEL DE HIGOS CON CREMOSO BELCOLADE

Puratos
Reliable partners in innovation

CACAO-TRACE™

INGREDIENTES

Queque Chocolate

Tegral Queque de Chocolate	500 g
Huevos	175 g
Aceite	150 g
Agua	150 g
Carat Chips	50 g

PREPARACIÓN

- Mezclar en la batidora el **Tegral Queque de Chocolate**, el huevo, el aceite y el agua durante 1 minuto a velocidad baja, raspar tazón y continuar batiendo en segunda velocidad durante 5 minutos más
- Incorporar el **Carat Chips** en velocidad baja durante 1 minuto
- Llevar a una bandeja para horneo previamente engrasada con **Puralix**
- Hornear a 180 ºC durante 12 minutos
- Reservar para montaje.

Relleno Cremoso Belcolade

Belcolade Selection Leche Cacao Trace	300 g
Ambiante	250 g
Crema Láctea 35%	250 g

- Hervir la crema láctea y agregarlo al **Belcolade Selection Leche Cacao Trace**, realizar ganache, adicionar el **Ambiante** frío sin batir
- Reservar en refrigeración durante 24 horas
- Al día siguiente, batir con Globo a media velocidad y obtener textura mangueable. Rellenar con esta preparación el pastel.

Montaje y Decoración

- Rellenar la primera capa con el cremoso de Chocolate
- Adicionar higos cortados en trozos pequeños y repetir la operación con las demás capas
- Cubrir la torta con crema Vegetal Ambiante
- Pintar la crema con ayuda de aerógrafo
- Colorear la crema semi batida con colorante fucsia y realizar un goteo sobre la superficie y laterales.
- Colocar algunas grageas de colores al gusto
- Decorar con frutas frescas y abrillantar con Miroir Neutro.

RED VELVET MANÍA

Puratos
Reliable partners in innovation

CACAO-TRACE™

INGREDIENTES

Red Velvet

Red Velvet	500 g
Agua	330 g
Carat Chips inclusión	50 g
Aceite	60 g

Inclusion Peach

Topfil Peach	200 g
Fruitfil Piña	50 g
Jugo de limón	10 g

Crema Venecia

Belcolade Selection Blanco Cacao Trace	500 g
Crema pastelera preparada	600 g
Masa Gelatina	84 g
Crema Láctea	250 g
Ambiante	450 g
Licor al gusto (Cointreau)	

PREPARACIÓN

- Colocar en un tazón y con la ayuda de una paleta batir todos los ingredientes durante 1 minuto en lento y 5 minutos en media velocidad.
- Colocar el batido en moldes para pasteles.
- Hornear a 170 ºC durante 26 minutos aproximadamente.

- Mezclar y reservar para rellenar el pastel.

- Fundir **Belcolade Selection blanco Cacao Trace**
- Calentar Crema pastelera a 30 ºC, unir a la masa gelatina fundida y luego el Belcolade (mezclar rápido con batidor de mano)
- Por último, incorporar cremas semi-montadas, emplear técnica mousse
- Rellenar pastel, congelar y decorar al gusto.

TARTA MARACUYÁ Y CREMOSO BELCOLADE AMBER

Puratos
Reliable partners in innovation

CACAO-TRACE™

INGREDIENTES

Tegral Patacrout

Tegral Patacrout	450 g
Margarina	200 g
Huevo	50 g
Harina Almendra	50 g

Frutos secos

Tegral Chifon	420 g
Huevos	500 g
Almendras finamente troceada	40 g
Coco rallado	40 g

Cremfil Maracuyá

Fruitfil Maracuyá	200 g
Masa gelatina	7 g

Amber Cremoso Chocolate

Crema Láctea 35%	290 g
Belcolade Selection Amber Cacao Trace	250 g
Masa Gelatina	110 g
Ambiante	250 g

PREPARACIÓN

- Colocar en un tazón y con la ayuda de una paleta batir todos los ingredientes durante 1 minuto en lento y 2 minutos en media velocidad
- Formar masa para galleta
- Laminar, cortar y colocar en el molde para tartaleta de su agrado. Pre cocinar
- Hornear a 170 ºC durante 16 minutos aproximadamente.

- Colocar en el tazón el **Tregral Chifon** y huevos, batir de la siguiente forma: 2 minutos media velocidad y 7 minutos alta velocidad
- Transcurrido ese tiempo, bajar la velocidad, incorporar la almendra y el coco rallado, mezclar hasta homogenizar
- Colocar en bandeja previamente engrasada con **Puralix**, llevar al horno
- Hornear a 200 ºC durante 6 a 8 minutos con admisión de vapor
- Cortar diámetros más pequeños que la tartaleta, reservar.

- Fundir Masa gelatina, mezclarla al **Fruitfil Maracuyá**
- Reservar y colocar sobre la tartaleta previamente cocinada.

- Llevar a ebullición la crema fresca y verter sobre las gotas de **Belcolade Selection Amber Cacao Trace**. Hacer una ganache con ella.
- Agregar la gelatina hidratada y cuando esta composición alcance los 30 ºC agregar la crema **Ambiante** semi-batida.
- Llenar los moldes de silicón con esta preparación de chocolate y llevar al congelador. Una vez congelado glasear o pistolear al gusto
- Ensamblar de la siguiente manera: Colocar dentro de la tartaleta una pequeña capa de **Fruitfil de Maracuyá**, un disco de bizcochuelo de frutos secos y terminar nuevamente con el Maracuyá. Congelar. Colocar la mousse de **Belcolade Selection Amber Cacao Trace**y decorar al gusto.

TARTALETA MANZANA CARAMELO

Puratos
Reliable partners in innovation

CACAO-TRACE™

INGREDIENTES

Tegral Patacrout

Tegral Patacrout	450 g
Margarina	200 g
Huevo	50 g
Harina almendra	50 g

Relleno / Inclusión

Fruitfil Manzana	c/n
Cremfil caramelo	c/n

Amber Chocolate Mousse

Belcolade Selection Leche Cacao Trace	450 g
Manteca de Cacao	80 g
Gelatina	8 g
Crema Láctea	300 g
Ambiante	400 g

PREPARACIÓN

- Colocar en un tazón y con la ayuda de una paleta batir todos los ingredientes durante 1 minuto en lento y 2 minutos en media velocidad
- Formar masa para galleta
- Laminar, cortar y colocar en el molde para tartaleta de su agrado.
- Pre cocinar
- Hornear a 170 ºC durante 16 minutos aproximadamente.

- Colocar en el molde precocinado y terminar de hornear.

- Llevar a ebullición la crema fresca y vierta sobre las gotas de **Belcolade Selection Leche Cacao Trace** y la **Manteca de cacao Belcolade**
- Hacer una ganache. Agregar la gelatina hidratada y cuando esta composición alcance los 30 ºC agregar la crema fresca semi-batida (220 g)
- Llenar los moldes de silicón con la mousse de chocolate y llevar al congelador. Una vez congelado, glasear al gusto.

CACAO-TRACE™

Puratos
Reliable partners in innovation