



# NAVIDAD 2022

Las recetas tradicionales  
ahora tienen nueva magia



*Las recetas  
de la Abuela*



# ENTREMET

## de Chocolate Blanco y Manzana



### INGREDIENTES

#### Base Crispy Canela

Gramos

Tegral Patacrout	250
Mimetic	100
Huevos	50
Canela	5
Chocolate Blanco Carat	150
Arroz inflado	20

#### Compota Manzana

Gramos

Fruiffil Manzana	500
Jugo de limón	10
Almendras tostadas en trozos	50
Masa de gelatina	50

#### Creoso Chocolate Blanco

Gramos

Crema pastelera Cremivit preparada	600
Belcolade Blanc Selection	600
Masa de gelatina	84
Ambiente	700

#### Spray chocolate

Gramos

Belcolade Blanc Selection	100
Belcolade Manteca de Cacao	100



### PREPARACIÓN

#### Base Crispy Canela

- Mezclar en el tazón de la batidora con paleta: **Patacrout**, **Mimetic**, huevos y canela en polvo hasta obtener masa homogénea.
- Reposar en nevera para obtener una textura más firme.
- Laminar a 3 mm y hornear a una temperatura de 160 °C por 15 minutos aproximadamente.
- Luego, quebrar esta preparación en trozos pequeños, agregar arroz inflado junto al **Chocolate Blanco Carat** previamente fundido, para formar base crocante.
- Llevar a un aro menor al diámetro del entremet, refrigerar.

#### Compota de Manzana

- Fundir la masa de gelatina y mezclar con el resto de los ingredientes.
- Llevar y colocar sobre la base de crispy canela, congelar.

#### Creoso Chocolate Blanco

- Fundir **Belcolade Blanc Selection**.
- Calentar **Crema Pastelera Cremivit** a 30 °C, unir la masa de gelatina fundida y luego al **Belcolade Blanc Selection** (mezclar rápido con batidor de mano)
- Por último, incorporar crema semi montada, emplear técnica mousse.
- Verter sobre un aro de 18 cm y colocarle dentro la inserción crispy y manzana.
- Congelar.

#### Spray chocolate

- Fundir y mezclar en una batidora de inmersión.
- Mantenerlos entre 35 - 40 °C y realizar técnica aspersion sobre entremet congelado.



# TARTA

## Nuty Caramel



### INGREDIENTES

#### Base Sablé Cacao

Gramos

Tegral Patacrout	500
Mimelic	200
Huevo	60
Mezcla Especies Navideñas	5

#### Caramel Nuty

Gramos

Crema	110
Azúcar	120
Glucosa	50
Mantequilla	50
Sal gruesa	3
Mix semillas tostadas	200

#### Ganache

Gramos

Crema dulce	200
Ambiente Semi batido	220
Belcolade Noir Selection	225

#### Glaze

Gramos

Agua	150
Glucosa	300
Azúcar	300
Belcolade Lait Selection / Carat Leche	300
Color rojo	c/n
Leche	100
Gelatina Polvo	20



### PREPARACIÓN

#### Base Sablé Cacao

- Mezclar todos los ingredientes en el tazón de la batidora con paleta hasta obtener una textura homogénea.
- Reposar en refrigeración 30 minutos para obtener una textura más manejable.
- Laminar a 3 mm, cortar en forma redonda a 6 mm y hornear al reverso de un molde de Silpat semiesfera o utilizar moldes de tartaleta de su agrado.
- Hornear a una temperatura de 170 °C por 15 minutos aproximadamente.

#### Caramel Nuty

- Hacer un caramelo seco con el azúcar
- Agregar la crema y glucosa, previamente calentada, mezclar muy bien. A continuación, la mantequilla.
- Al finalizar, adicionar semillas tostadas y sal gruesa al gusto
- Verter sobre la tartaleta previamente cocinada y reservar.

#### Ganache

- Calentar la crema dulce a 80 °C, luego agregarlo al **Belcolade Noir Selection**, realizar una ganache.
- Cuando la ganache alcance una temperatura entre 38 - 45 °C, agregar **Ambiente** semi batido, incorporar y homogenizar.
- Llevar a molde silicón semiesfera, congelar.

#### Glaze

- Hervir los tres primeros ingredientes a 104 °C.
- Agregar el **Belcolade Lait Selection / Carat Leche** y mezclar homogéneamente.
- Calentar la leche y agregar a la mezcla anterior.
- Finalmente, adicionar la gelatina previamente hidratada y fundida.
- Reservar 24 horas tapado con Film.
- Al día siguiente, fundir, usar mixer de inmersión y aplicar entre 30 y 35 °C sobre los mousse congelados.



# TENTACIÓN

## Navideña



### INGREDIENTES

#### Base almendrada

Gramos

<b>Tegral Satin Creme Cake</b>	250
Mantequilla	150
Huevo	50
Almendra en polvo	80

#### Relleno Bariloche

Gramos

Pasas y frutos secos	125
Ron	100
Dulce de leche	80
<b>Belcolade Noir Selection</b>	250

#### Decoración

Gramos

Crema dulce	400
<b>Belcolade Lait Selection</b>	400
Ralladura de naranja y limón	6
<b>Ambiente</b>	600

#### Dipping

Gramos

<b>Belcolade Lait Selection</b>	250
Aceite	30
Almendra cortada	50



### PREPARACIÓN

#### Base almendrada

- Mezclar y obtener masa homogénea.
- Formar tubos sobre plástico y llevar a congelación por 30 minutos para un fácil manejo.
- Cortar y colocar dentro de un molde para cupcake o muffins previamente engrasado con Puralix.
- Hornear a una temperatura de 180 °C por 18 minutos aproximadamente.
- Enfriar y congelar.

#### Relleno Bariloche

- Macerar frutos secos en el licor.
- Unir dulce de leche a la mezcla anterior.
- Luego añadir **Belcolade Noir Selection** y mezclar.
- Cristalizar dentro de un molde de silicón pequeño y reservar.

#### Decoración

- Calentar 400 g de crema dulce junto con la ralladura de cítricos hasta 85 °C.
- Llevarlo al **Belcolade Lait Selection**, mezclar bien hasta formar una ganache, luego se adiciona los restantes 600 g de **Ambiente** líquido sin batir. Reservar una noche en frío.
- Al día siguiente, colocar la preparación en un tazón y batir con globo hasta alcanzar textura magueable. Usar manga pastelera y con la ayuda de una boquilla risada decorar como ilustra la foto.

#### Dipping

- Fundir el **Belcolade Lait Selection**, adicionar el aceite junto con las almendras.
- Glasear los biscuit congelados.



# CHOUX

## Crema de Tequila Rose y Compota de Fresas



### INGREDIENTES

#### Choux

#### Gramos

Tegral Clara Ultra	500
Agua	800
Aceite	225

#### Craqueline

#### Gramos

Harina	120
Cocoa	20
Azúcar morena	120
Mimetic	120

#### Crema de Chocolate Blanco & Tequila Rose

#### Gramos

Crema dulce	400
Belcolade Selection Blanc	400
Masa de Gelatina	6
Tequila Rose	600
Ambiante	400

#### Compota Fresa

#### Gramos

Fruitfil o Topfil de fresa	500
Jugo de limón	10
Cerezas y moras troceadas	75
Masa de Gelatina	50



### PREPARACIÓN

#### Choux

- Colocar los ingredientes en el tazón de la batidora y con la ayuda de una paleta, mezclar durante 4 minutos a velocidad media.
- Llevar a una manga pastelera con boquilla risada, formar piezas sobre bandejas previamente engrasadas con **Puralix**.
- Colocar el craqueline previamente cortado.
- Hornear a una temperatura de 180 °C por espacio de 35 minutos.

#### Craqueline

- Colocar todo junto en el tazón y mezclar hasta homogenizar.
- Laminar, cortar y congelar.
- Colocar sobre la pieza de pasta choux.

#### Crema de Chocolate Blanco & Tequila Rose

- Hervir 200 g de crema dulce, colocar sobre el **Belcolade Selection Blanc**.
- Luego, adicionar el Tequila Rose junto con la masa de gelatina fundida, mezclar bien. Agregar **Ambiante** líquido y reservar 24 horas en refrigeración.
- Al día siguiente, batir en el tazón con la ayuda de un globo hasta obtener textura mangleable.
- Rellenar la pieza de pasta choux.

#### Compota Fresa

- Fundir la masa de gelatina y mezclar con el resto de los ingredientes.
- Llevar a molde silicón pequeño, congelar.



# TOSTADA FRANCESA

## Rompo



### INGREDIENTES

Mezcla de Rompo	Gramos
<b>Dulcerio</b>	450
Leche	50
Ron	40
Huevos	3 U
Mezcla Especies Navideñas	2



### PREPARACIÓN

- Mezclar todos los ingredientes en un tazón y con la ayuda de un batidor de mano, incorporar hasta homogenizar.
- Sumergir las tostadas en esta preparación y llevar al sartén, cocinar con mantequilla hasta lograr caramelización.
- Servir al gusto acompañado de frutas frescas.





# CORONA

## Navideña



### INGREDIENTES

Masa	Gramos
<b>Tegral Brioché</b>	1000
Levadura para pan dulce	30
<b>Mimetic</b>	200
Yemas	500
Agua	100
<b>Belcolade Lait Blanc</b>	300



### PREPARACIÓN

#### Masa

- Amasar todos los ingredientes hasta desarrollar el gluten.
- Dejar reposando por 5 minutos.
- Dividir en 500 g y bolear.
- Laminar y rellenar con **Fruifil manzana** y crema pastelera.
- Fermentar y hornear a una temperatura de 150 °C por 20 minutos aproximadamente.
- Decorar con frutas y chocolate **Belcolade Lait Blanc**.





# PAN

## de Nueces y Arándanos



### INGREDIENTES

Masa	Gramos
Harina Fuerte	1000
<b>O-tentic Durum</b>	40
<b>Mimetic</b>	100
Sal	20
Agua	700
Almendras enteras	300
Arándanos	200
Nueces	300



### PREPARACIÓN

#### Masa

- Amasar los cinco primeros ingredientes hasta desarrollar el gluten.
- Agregar las nueces, arándanos y almendras.
- Dejar reposando por 35 minutos.
- Dividir en 650 g y bolear.
- Dejar reposando por otros 30 minutos.
- Formar y fermentar.
- Hacer corte mariposa y hornear a una temperatura de 220 °C por 20 minutos aproximadamente.





# BARRA CENTENO

con Semillas de Santa



## INGREDIENTES

Masa	Gramos
Harina	800
Harina integral	200
Sal	20
O-tentic Durum	40
Softgrain Multigrain	200
Softgrain Sprouted Rye	200
Agua	550



## PREPARACIÓN

### Masa

- Amasar todos los ingredientes hasta desarrollar el gluten.
- Dejar reposar por 35 minutos.
- Dividir en 650 g.
- Dejar reposando por otros 35 minutos y formar bollos.
- Fermentar 60 minutos y colocar en lata.
- Hacer cortes en rombo y hornear a una temperatura de 220 °C por 20 minutos aproximadamente.





# BRIOCHETONNE



## INGREDIENTES

### Masa esponja

### Gramos

<b>Tegral Brioché</b>	1000
Levadura dorada	60
Agua	500

### Masa

### Gramos

<b>Tegral Brioché</b>	1000
Huevos	400
<b>Mimetic</b>	200
Softgrain	400
<b>Softgrain Sprouted Rye</b>	600



## PREPARACIÓN

### Masa esponja

- Hacer una esponja con los tres primeros ingredientes.
- Dejar reposando la esponja por 3 horas.

### Masa

- Hacer la segunda masa y agregar la esponja.
- Dejar reposando por 35 minutos.
- Dividir 650 g y bolear.
- Colocar en pirotines.
- Fermentar y hornear a una temperatura de 150 °C por 60 minutos aproximadamente.





# TAMAL

de Masa Madre



## INGREDIENTES

Masa	Gramos
Harina	1000
Sal	20
<b>O-tentic Durum</b>	40
Agua	800
Salsa lizano	40
Cúrcuma	20



## PREPARACIÓN

- Amasar todos los ingredientes hasta desarrollar el gluten.
- Dejar reposando por 90 minutos.
- Dividir en porciones de 130 g cada uno.
- Dejar reposando por otros 10 minutos.
- Formar y rellenar a gusto (arroz, carnes, vegetales...).
- Colocar sobre hojas de plátano y cubrir bien.
- Fermentar y hornear a una temperatura de 220 °C por 20 minutos aproximadamente.





# BOMBÓN NAVIDEÑO

de Ron &  
Guimauve Naranja



## INGREDIENTES

### Costa Rica Ron Ganache

### Gramos

Azúcar	84
Crema fresca 35%	322
Glucosa	92
Sorbitol	33
<b>Belcolade Origins Noir Costa Rica 64</b>	251
<b>Belcolade Selection Lait</b>	113
<b>Belcolade Manteca de cacao</b>	21
Ron 54% Vol	42
Mantequilla	42

### Guimauve Naranja

### Gramos

Jugo de naranja	170
Jugo de limón	20
Azúcar	175
Gelatina	14
Agua	70
Color	c/n



## PREPARACIÓN

### Costa Rica Ron Ganache

- Hacer caramelo seco con 84 g de azúcar.
- Desglasar el caramelo con la nata caliente, sorbitol y glucosa, calentar a 75 °C (estos juntos deben tener un peso de 500 g).
- Luego vierta este líquido sobre **Belcolade Origins Noir Costa Rica 64%**, **Belcolade Selection Lait** y **Belcolade Manteca de cacao**.
- Mezclar suavemente con una espátula, teniendo cuidado de no incorporar aire.
- Cuando la mezcla esté entre 35 y 38 °C, agregue el ron y la mantequilla.
- Terminar de mezclar con una batidora de mano para lograr una emulsión perfecta de la ganache.

### Guimauve Naranja

- Hidratar la gelatina.
- Hervir naranja, limón y azúcar hasta los 110 °C.
- Aparte, agregar masa de gelatina al tazón de la batidora.
- Cuando el jarabe alcance la temperatura indicada, verter en el tazón y batir entre 8 a 10 minutos en alta velocidad junto con la masa de gelatina.



# ENTREMET

## Sled Navideño



### INGREDIENTES

Chocolate Biscuit	Gramos
<b>Belcolade Origins Costa Rica 64%</b>	600
Mantequilla	500
Huevos	600
Azúcar	400
Almendras fileteadas	600

Ganache	Gramos
Crema dulce	270
<b>Ambiente</b> semi batido	270
<b>Belcolade Lait Selection</b>	285
Masa de gelatina	80

Glaze	Gramos
Agua	150
Glucosa	300
Azúcar	300
<b>Belcolade Selection Lait / Carat Leche</b>	300
Color rojo	c/n
Leche	100
Gelatina Polvo	20
Agua	100



### PREPARACIÓN

#### Chocolate Biscuit

- Separar los huevos en yemas y claras.
- Fundir **Belcolade Origins Costa Rica** junto con la Mantequilla.
- Aparte, batir clara a 35 °C con una parte de azúcar en media velocidad.
- Por otro lado, batir yemas con el resto del azúcar
- Incorporar la mezcla de yemas con el **Belcolade Origins Costa Rica**, seguidamente la clara de huevo en forma de merengue y por último la almendra fileteada.
- Colocar en bandeja plana y hornear a una temperatura de 160 °C por 25 minutos aproximadamente.

#### Ganache

- Calentar crema dulce a 80 °C, luego agregarlo al **Belcolade Lait Selection**, realizar una ganache.
- Cuando la ganache alcance una temperatura entre 30 y 35 °C, agregar **Ambiente** semi batido, incorporar y homogenizar.
- Llevar a molde de silicón semiesfera, congelar.

#### Glaze

- Hervir los tres primeros ingredientes a 104 °C.
- Agregar el **Belcolade Selection Lait / Carat Leche** y mezclar homogéneamente.
- Calentar la leche y agregar a la mezcla anterior.
- Finalmente, adicionar la gelatina previamente hidratada y fundida.
- Reservar 24 horas tapado con Film.
- Al día siguiente, fundir, usar mixer de inmersión y aplicar entre a 30 y 35 °C sobre los mousse congelados.



# RUDOLPH

is on the door



## INGREDIENTES

### Moldeo

### Gramos

Carat Coverlux

Carat Coverlux Leche

Belcolade Selection Noir / Lait



## PREPARACIÓN

### Moldeo

- Fundir los chocolates **Carat Coverlux** y **Carat Coverlux Leche**.
- Utilizar moldes de semiesfera para obtener formato de Rudolph (Se puede reemplazar por molde de huevo).
- Una vez realizadas las piezas, congelarlas por espacio de 10 minutos, para aplicar chocolate en forma de aspersión.
- Terminar al gusto.





+506 8595-2895

Síganos en:   

 [www.puratos.com](http://www.puratos.com)