

# Sabores que enamoran

Recetario San Valentín  
Guatemala



# RED VELVET CLÁSICO





## INGREDIENTES

### Tegral Red Velvet

<b>Tegral Red Velvet</b>	<b>1000 g</b>
Huevo	350 g
Aceite	300 g
Agua	250 g

### Relleno

<b>Deli Cheesecake</b>	<b>400 g</b>
------------------------	--------------

### Crema

<b>Deli Cheesecake</b>	<b>350 g</b>
<b>Ambiente</b>	<b>500 g</b>



## PREPARACIÓN

### Tegral Red Velvet

- En el tazón de la batidora agregar todos los ingredientes y la premezcla. Batir durante 1 minuto en velocidad lenta y 4 minutos en velocidad media.
- Depositar en 2 moldes, engrasar con **Puralix**.
- Hornear a 155 °C durante 35 minutos y dejar enfriar.

### Decoración

- En el tazón de la batidora agregar el **Deli Cheesecake** y el **Ambiente**, batir a velocidad media hasta que tenga una consistencia suave.
- Rellenar con el **Deli Cheesecake** y decorar con la crema.

**RED VELVET  
SHOTS DE AMOR  
SOSTENIBLE**





## INGREDIENTES

### Tegral Red Velvet

<b>Tegral Red Velvet</b>	<b>500 g</b>
Huevo	175 g
Mantequilla	150 g
Agua	125 g

### Panacotta

<b>Passionata</b>	<b>1000 g</b>
<b>Belcolade Blanco</b>	<b>250 g</b>
Azúcar	100 g
Gelatina sin sabor	10 g
Vaina vainilla	1 u



## PREPARACIÓN

### Tegral Red Velvet

- Agregar la premezcla, y el resto de los ingredientes.
- Batir 1 minuto a velocidad lenta y 4 a media.
- En una bandeja estirar y hornear durante 12 minutos aproximadamente a 175 °C.
- Cortar las bases de un tamaño menor al ancho de la copa.

### Panacotta

- En una olla agregar la **Passionata** junto a la vaina de vainilla abierta.
- Hidratar la gelatina en 100 g de agua.
- Cuando la **Passionata** comience a hervir agregar el chocolate **Belcolade Blanco**, la gelatina hidratada y apagar el fuego, mover hasta que se derrita.
- Servir encima la panacotta de chocolate poniendo en medio una base de **Red Velvet**.
- Decorar y llevar a refrigeración.

**RED VELVET  
SHOTS DE AMOR  
SALUDABLE**





## INGREDIENTES

### Tegral Red Velvet

<b>Tegral Red Velvet</b>	<b>500 g</b>
Huevo	175 g
Mantequilla	150 g
Agua	125 g

### Mousse de Chocolate Amber

#### Ganache

<b>Belcolade Selection Amber</b>	<b>250 g</b>
<b>Passionata</b>	<b>200 g</b>

#### Mousse

<b>Ambiente Chocolate</b>	<b>750 g</b>
Baileys	200 g



## PREPARACIÓN

### Tegral Red Velvet

- Agregar la premezcla, y el resto de los ingredientes.
- Batir 1 minuto a velocidad lenta y 4 a media.
- En una bandeja estirar y hornear durante 12 minutos aproximadamente a 175 °C.
- Cortar las bases de un tamaño menor al ancho de la copa.

### Mousse de Chocolate Amber

- En el microondas calentar la **Passionata** hasta hervir. Agregar el **Belcolade Selection Amber**. Dejar unos minutos y mezclar hasta formar una ganache.
- Dejar enfriar.
- En el tazón de la batidora agregar el **Ambiente Chocolate**, ganache 350 g y el licor, y batir a velocidad media hasta que esté semimontado.
- Agregar en una manga lo que nos quedo del ganache y rellenar el fondo de las copas.
- Agregar el mousse y poner 2 bases de Red Velvet una al medio y otra antes de llegar al borde.
- Llevar a refrigeración.
- Decorar con **Ambiente Chocolate**.

# RED VELVET CREATIVO





## INGREDIENTES

### Tegral Red Velvet

<b>Tegral Red Velvet</b>	<b>1000 g</b>
Huevo	350 g
Mantequilla	300 g
Agua	250 g

### Relleno Mousse de Chocolate

#### Ganache

<b>Belcolade Negro</b>	<b>250 g</b>
<b>Passionata</b>	<b>180 g</b>

#### Relleno Fruta

<b>Fruitfil Fresa</b>	<b>750 g</b>
-----------------------	--------------



## PREPARACIÓN

### Tegral Red Velvet

- Agregar la premezcla, y el resto de los ingredientes.
- Batir 1 minuto a velocidad lenta y 4 a media.
- Agregar en moldes para cupcakes con una cápsula.
- Hornear a 155°C durante 120 minutos aproximadamente.

### Relleno Mousse de Chocolate

- En un molde de semiesferas pequeño agregar el relleno de fresa y congelar.
- En el microondas calentar la **Passionata** hasta hervir.
- Agregar el **Belcolade Negro**. Dejar unos minutos y mezclar hasta formar una ganache. Rellenar.
- Quitar el centro de los cupcakes y rellenar con el ganache y una semiesfera de fruta.
- Decorar con **Ambiente**.

# LAYER CLÁSICO





## INGREDIENTES

### Base de Bizcocho

<b>Tegral Queque de Chocolate</b>	<b>500 g</b>
<b>Cover Lux en trozos</b>	<b>100 g</b>
Huevo	300 g
Aceite	50 g

### Ganache de fresa

<b>Belcolade Selection White</b>	<b>300 g</b>
<b>Fruitfil Fresa</b>	<b>300 g</b>
<b>Passionata</b>	<b>300 g</b>
Masa gelatina	60 g

### Decoración

- Agregar Mirroir al gusto y **Carat Coverlux** 100g.

### Ensamblaje

- Colocar una base de bizcocho, luego una de ganache y repetir proceso.
- Llevar a congelación para mayor estabilidad.



## PREPARACIÓN

### Base de Bizcocho

- Mezclar todos los ingredientes en batidora 1 minuto velocidad lenta y 4 minutos velocidad baja.
- Hornear a 140 °C durante 20 minutos.

### Ganache de fresa

- Hervir la **Passionata**, agregar al **Belcolade Selection White**, mezclar y luego incorporar **Fruitfil Fresa** y masa gelatina previamente fundida, una vez este homogénea pasar por mixer.

# LAYER SALUDABLE





## INGREDIENTES

### Base de Bizcocho

Tegral Queque de vainilla	500 g
Huevo	300 g
Aceite	50 g

### Relleno de fresa

Fruitfil Fresa	300 g
Pistacho	30 g
Masa gelatina	30 g

### Ganache de fresa

Belcolade Selection White	300 g
Fruitfil Fresa	300 g
Passionata	300 g
Masa gelatina	60 g

### Decoración

- **Mirroir** al gusto.

### Ensamblaje

- Colocar una capa de bizcocho, una de ganache, una de relleno de fresa, una de bizcocho y por último una de ganache.



## PREPARACIÓN

### Base de Bizcocho

- Mezclar todos los ingredientes 1 minuto a velocidad lenta y 4 minutos a velocidad media.

### Relleno de fresa

- Mezclar **Fruitfil Fresa** con la semilla de Pistacho y luego incorporar masa gelatina previamente fundida.

### Ganache de fresa

- Hervir la **Passionata**, agregar al **Belcolade Selection White**, mezclar y luego incorporar **Fruitfil Fresa** y masa gelatina previamente fundida, una vez este homogénea pasar por mixer.

# CORAZÓN SOSTENIBLE





## INGREDIENTES

### Mousse de fresa

Belcolade Blanco	400 g
Passionata	250 g
Ambiente	400 g
Masa gelatina	40 g

### Base de Bizcocho

Tegral Queque de Chocolate	500 g
Fruifil Fresa	40 g
Aceite	50 g
Huevo	300 g

### Ganache de leche

Belcolade Blanco	100 g
Crema Dulce	100 g
Masa gelatina	20 g

### Decoración

- Decoración **Ambiente Chocolate** al gusto.

### Ensamblaje

- Colocar en molde con forma de corazón el mousse de fresa luego el disco de queque de chocolate y por último el ganache, llevar a congelación para estabilizar.



## PREPARACIÓN

### Mousse de fresa

- Hervir **Passionata**, agregar al **Belcolade Blanco**, mezclar y luego agregar masa gelatina previamente fundida homogenizar, incorporar el **Ambiente**.

### Base de Bizcocho

- Mezclar todos los ingredientes 1 minuto a velocidad lenta y 4 minutos a velocidad media.
- Hornear y cortar discos rellenar con la mezcla del **Fruifil Fresa** con el pistacho.

### Ganache de leche

- Llevar a punto de hervir la **Passionata** agregar al **Belcolade Blanco** mezclar y por último incorporar masa gelatina.

# BOMBÓN CREATIVO





## INGREDIENTES

### Casco del bombón y base

<b>Belcolade Selection White</b>	<b>200 g</b>
Manteca de Cacao	c/n

### Relleno de fresa

<b>Topfil Fresa</b>	<b>200 g</b>
<b>Manteca de cacao</b>	<b>20 g</b>
<b>Belcolade Selection White</b>	<b>100 g</b>
Glucosa	50 g
Licor de menta	65 g

### Relleno de cereza

<b>Cereza</b>	<b>c/n</b>
---------------	------------

### Ensamblaje

- Agregar el **Belcolade Selection White** al molde previamente pintado con **Manteca de cacao**, agregar media cereza y el relleno de fresa, por último colocar el bombón sobre la moneda de **Belcolade Selection White** que funciona como base.



## PREPARACIÓN

### Mousse de fresa

- Fundir el chocolate, realizar escala de temperado según empaque del **Belcolade Selection White**, agregar al molde previamente pintado con **Manteca de cacao**, hacer monedas de chocolate y reservar.

### Relleno de fresa

- Hervir el **Topfil de fresa** y la glucosa llevar a 110 °C dejar reposar hasta que llegue a una temperatura de 50 °C, luego fundir el **Belcolade Selection White** junto con la **Manteca de cacao** y homogenizar con la mezcla del **Topfil Fresa** y por último agregar el licor de menta.

# BRIOCHE CLÁSICO





## INGREDIENTES

### Masa

<b>Tegral Brióche</b>	<b>1000 g</b>
<b>Levadura seca</b>	<b>25 g</b>
Leche líquida	180 g
Mantequilla	75 g
Huevo	300 g

### Decoración

Frutas frescas	c/n
<b>Ambiente montado</b>	<b>c/n</b>



## PREPARACIÓN

### Masa

- Amasar todos los ingredientes menos la mantequilla y formar gluten al 70%.
- Agregar la mantequilla y amasar hasta formar gluten al 100%.
- Dividir la masa a 30 g para un molde rectangular 10x20x 8 cm o al peso deseado.
- Formar bolas y colocar 8 bolas por cada molde previamente engrasado con **Puralix**.
- Llevar a fermentar hasta que tripliquen su tamaño.
- Precalentar el horno a 180 °C.
- Hornear a 165 °C durante 17 minutos.
- Pintar con **Sunset Glaze**.

# BRIOCHE SOSTENIBILE





## INGREDIENTES

### Masa

Tegral Brióche	1000 g
Levadura seca	25 g
Belcolade Negro	100 g
Mimetic 32	70 g
Agua	230 g
Cocoa en polvo	60 g
Huevo	300 g

### Decoración

#### Ganache

Ambiente chocolate	200 g
Belcolade Negro	200 g



## PREPARACIÓN

### Masa

- Amasar todos los ingredientes que indica la receta, menos el **Mimetic 32** y formar gluten al 80%.
- Agregar el **Mimetic 32** y formar gluten al 100%.
- Dividir la masa y formar bolas de 35 g, colocar 8 bolas en un molde redondo de 15 cm de diámetro o similar.
- Llevar a fermentar hasta que el molde se cubra con la masa.
- Precalentar el horno a 190 °C.
- Hornear a 165 °C durante 19 minutos.

### Decoración

- Calentar el **Ambiente chocolate** a 85 °C, agregar el **Belcolade** unos 45 segundos hasta que se derrita.
- Mezclarlo hasta tener una textura homogénea.
- Con el pan frío, sumergirlo en la ganache, cubriendo solo la superficie del mismo.
- Decorar con frutas frescas y chocolate al gusto.

# BRIOCHE CREATIVO





## INGREDIENTES

### Masa

<b>Easy Softr 50%</b>	<b>500 g</b>
<b>Levadura dorada</b>	<b>25 g</b>
Harina fuerte	500 g
Agua fría	80 g
Mantequilla	70 g
Huevo	50 g
Azúcar	40 g
Queso fresco	300 g
Puré de remolacha	400 g



## PREPARACIÓN

### Masa

- Amasar todos los ingredientes menos la mantequilla y el queso previamente cortado en cubos, formar gluten al 70%.
- Agregar la mantequilla y el queso y amasar hasta formar gluten al 100%.
- Dividir la masa a 40 g para un molde en forma de corazón.
- Formar bolas y colocar 10 bolas por cada molde previamente engrasado con **Puralix**.
- Llevar a fermentar hasta que tripliquen su tamaño.
- Pintar con **Sunset Glaze**.
- Agregar chía al gusto.
- Precalentar el horno a 180 °C.
- Hornear a 165 °C durante 17 minutos.

# BRIOCHE SALUDABLE





## INGREDIENTES

### Masa

<b>Tegral Brioché</b>	<b>1000 g</b>
<b>Levadura dorada</b>	<b>25 g</b>
<b>Softgrain Multigrain</b>	<b>200 g</b>
<b>Mimetic 32</b>	<b>70 g</b>
Jugo de naranja	180 g
Huevo	200 g
Piel de naranja	1 u
Piel de limón	1 u

### Decoración

<b>White N´Shiny</b>	<b>c/n</b>
Naranja deshidratada	c/n
Higos confitados	c/n
Semillas de calabaza	c/n



## PREPARACIÓN

### Masa

- Amasar todos los ingredientes menos el **Mimetic**, formar gluten al 70%.
- Agregar el **Mimetic 32** y amasar hasta formar gluten al 100%.
- Dividir la masa a 90 g o al peso deseado.
- Formar bolas y colocar 7 por cada molde en forma de chimenea de 25 cm aprox. previamente engrasado con **Puralix** y con semillas de calabaza en el fondo y bordes.
- Llevar a fermentar hasta que tripliquen su tamaño.
- Pintar con **Sunset Glaze**.
- Precalentar el horno a 180 °C.
- Hornear a 165 °C durante 17 minutos.

### Decoración

- Bañar con **White N´ Shiny**.
- Decorar con naranjas deshidratadas e higos confitados.



Síganos en: **Puratos Centroamérica**   

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

Servicio al cliente Telefonó: +(502) 2472-5092 / 93  +(502) 5203-0975