

Descubra nuestras recetas con

Ambiente Chocolate



Chocolate Tart



INGREDIENTES

Base Sablé Cacao

Harina	240 g
Cacao en polvo	10 g
Azúcar Icing	100 g
Mantequilla	140 g
Sal	3 g
Huevo	60 g

Ganache Amaretto

Glucosa	50 g
Ambiente Chocolate	250 g
Belcolade Leche Selection	360 g
Belcolade Noir Selection	40 g
Mantequilla sin sal	50 g
Amaretto	50 g

Chantilly Chocolate

Ambiente Chocolate	500 g
Belcolade Noir Selection	300 g

PREPARACIÓN

Base Sablé Cacao

- Mezclar harina, **azúcar icing**, cacao en polvo, sal y mantequilla hasta obtener una textura arenosa
- Agregar huevos y mezclar hasta obtener masa homogénea
- Reposar para obtener una textura más firme
- Laminar a 3 mm, cortar en forma redonda a 6 mm y hornear al reverso de un molde de Sil Pat semi /esfera
- Hornear a 160 °C durante 15 – 17 minutos aproximadamente.

Ganache Amaretto

- Poner a hervir glucosa, **Ambiente Chocolate**, incorpora a la mezcla de Chocolates **Belcolade**, formar ganache. Mezclar bien.
- Cuando la mezcla alcance 36 °C, adicionar mantequilla cortada en cuadritos y finalmente el Amaretto
- Usar mixer de inmersión para mejor incorporación
- Usar cómo relleno entre las tartas de Chocolate previamente horneadas.

Chantilly Chocolate

- Llevar **Ambiente Chocolate** a 80 °C, luego agregarlo al **Belcolade Noir Selection**, realizar una ganache
- Posteriormente agregar **Ambiente Chocolate** sin batir, homogeneizar y reservar en frío 24 horas
- Luego, batir en alta velocidad hasta lograr textura mangleable.

Lemon Cool infusión



INGREDIENTES

Base Sablé Cacao

Harina	240 g
Cacao en polvo	10 g
Azúcar Icing	100 g
Mimetic	140 g
Sal	3 g
Huevo	60 g

Caramel Nutty

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

Infusionado al frío

Ambiente Chocolate	500 g
Lemon peel	10 g

PREPARACIÓN

Base Sablé Cacao

- Mezclar harina, **azúcar icing**, cacao en polvo, sal y mantequilla hasta obtener una textura arenosa
- Agregar huevos y mezclar hasta obtener masa homogénea
- Reposar para obtener una textura más firme
- Laminar a 3 mm, cortar en forma redonda a 6 mm y hornear al reverso de un molde de Sil Pat semi /esfera
- Hornear a 160 °C durante 15 – 17 minutos aproximadamente.

Caramel Nutty

- Hacer un caramelo con el azúcar
- Agregar **Passionata** previamente calentada junto a la glucosa; mezclar muy bien
- A continuación, la mantequilla. Llegar hasta lo 103 °C
- Al finalizar, adicionar semillas tostadas y sal gruesa al gusto
- Verter sobre la tartaleta previamente cocinada
- Reservar

Infusionado al frío

- Rayar cáscara de limón y colocarlo en un recipiente junto al **Ambiente Chocolate**
- Dejar una noche en frío
- Al día siguiente batir hasta lograr consistencia mangleable
- Decorar la tartaleta como ilustra la foto

Chocolate Crème Brûlée



INGREDIENTES

Crème Brûlée

Ambiente Chocolate	1000 g
Yema	80 g
Gelatina masa	24 g
Belcolade Noir Selection	100 g
Vainilla vaina	1 p

PREPARACIÓN

Crème Brûlée

- En una estufa, calentar el **Ambiente Chocolate** con vaina de vainilla. Raspe la vaina. Templar las yemas con la mezcla anterior caliente. Retornar a la cocina y cocinar en la estufa hasta alcanzar 84 °C
- Retirar de la estufa y agregar la masa gelatina junto al **Belcolade Noir Selection**
- Deposite en tazas tipo ramekin para Crème Brûlée y refrigere hasta que la mezcla estabilice
- Espolvorear con azúcar moreno y caramelizar con soplete.

Fudge Chocolate & Café



INGREDIENTES

Base Sablé Cacao

Harina	240 g
Cacao en polvo	10 g
Azúcar Icing	100 g
Mantequilla	140 g
Sal	3 g
Huevo	60 g

Layer Chocolate

Tegral Queque Chocolate	500 g
Aceite	25 g
Huevo temperatura ambiente	300 g
Agua	25 g
Carat Chips	50 g

Ganache Café

Glucosa	50 g
Ambiente Chocolate	250 g
Belcolade Leche Selection	360 g
Belcolade Noir Selection	40 g
Café instantáneo	8 g
Mantequilla sin sal	50 g

PREPARACIÓN

Base Sablé Cacao

- Mezclar harina, **azúcar icing**, cacao en polvo, sal y mantequilla hasta obtener una textura arenosa
- Agregar huevos y mezclar hasta obtener masa homogénea
- Reposar para obtener una textura más firme
- Laminar a 3 mm, cortar en forma rectangular y hornear en lámina Sil Pat perforada
- Hornear a 170 °C durante 15 – 17 minutos aproximadamente.

Layer Chocolate

- Incorporar todos los ingredientes en el tazón y batir con paleta por espacio de 4 minutos a media velocidad
- Luego, llevar a bandeja plana, previamente engrasada con **Puralix**
- Hornear a 180 °C durante 8 a 10 minutos aproximadamente.

Ganache Café

- Poner a hervir glucosa, **Ambiente Chocolate** y café, incorporar a la mezcla de Chocolates **Belcolade**, formar ganache. Mezclar bien.
- Cuando la mezcla alcance 36 °C, adicionar mantequilla cortada en cuadritos
- Usar mixer de inmersión para mejor incorporación.
- Usar cómo relleno entre las planchas de Chocolate homeadas.

Conozca los Beneficios

Crema para batir **sabor chocolate** multipropósito para **decoración** y **relleno**



Producto **UHT** listo para batir sabor **chocolate**



Suave textura y **cremosa**



Consistente **calidad**, sabor & color



Certificados de **inocuidad**



Rendimiento Hasta 3 veces su volumen



Estabilidad Hasta 4 días en refrigeración + congelación



Saludable Apto para veganos. Disminuir grasas animales



Sustentable Ingredientes naturales y de alta calidad



Síguenos en: **Puratos Centroamérica**   
www.puratos.gt

Servicio al cliente T (502) 2472-5092 / 2472-5093 ó  (502) 5203-0975
E-mail: gcontacto@puratos.com