

RECETARIO
San Valentín



ENAMORATE
DE NUESTRAS RECETAS

Bombón

Valentine's Day



Bombón

Valentine's Day



INGREDIENTES

Cápsula de chocolate

Belcolade Manteca de Cacao	150 g
Colorante blanco liposoluble	2 g
Colorante rojo liposoluble	2 g
Belcolade Selection Semiamargo Cacao-Trace	1000 g

Relleno y armado

Chantypak	170 g
Belcolade Selection Leche Cacao-Trace	660 g
Belcolade Selection Blanco Cacao-Trace	40 g
Pulpa de frutos rojos	250 g
Manteca	80 g



PROCEDIMIENTO

- Fundir **Belcolade Manteca de Cacao** a 40° C. Posteriormente dividir en dos bowl y colorear con colorante blanco y colorante rojo.
 - Disponer de moldes para bombones y a través de un pincel salpicar los moldes con la manteca de color blanco.
 - Dejar reposar hasta que la manteca solidifique. Luego con la técnica de spray terminar de colorear los moldes con la manteca de cacao de color rojo.
 - Seguidamente fundir y templar **Belcolade Selection Semiamargo Cacao-Trace** hasta obtener una temperatura final entre 31° C y 32° C.
 - A través de una manga aplicar el chocolate en los moldes de bombones utilizados anteriormente. Luego de unos segundos retirar el chocolate excedente y reservar a temperatura ambiente hasta que solidifique por completo.
-
- Calentar la crema **Chantypak** a 90°C y agregar la pulpa de frutos rojos.
 - Posteriormente añadir ambos chocolates **Belcolade** previamente fundidos y mezclar hasta integrar.
 - Finalmente incorporar la manteca y mediante un mixer emulsionar la ganache hasta obtener homogeneidad.
 - Colocar la ganache dentro de una manga y reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.
 - Disponer de las capsulas de chocolate elaboradas anteriormente.
 - Mediante una manga aplicar la ganache de chocolate y frutos rojos en el interior de cada capsula.
 - Finalmente sellar la base de cada bombón con chocolate templado Belcolade Selección Semiamargo CT.
 - Colocar en la cámara de frio a 10°C por espacio de +/- 10 a 15 minutos.
 - Finalmente desmoldar y presentar los bombones.

#PuraTip

Al combinar la ganache de chocolate y frutos rojos con el chocolate semiamargo, se obtiene variedad en presentación, textura y sabor. Bombones innovadores y netamente artesanales.

Rinde 170 unidades de 13 g c/u.

Chocolajas

con inclusiones



Chocolajas

con inclusiones



INGREDIENTES

Inclusiones

Almendras (tostadas)	50 g
Nueces pecan (tostadas)	50 g
Pistachos (tostados)	50 g
Avellanas (tostadas)	50 g
Cáscaras de naranja caramelizadas	50 g
Higos deshidratados	50 g

Chocolajas

Carat Coverlux Blanco	800 g
Carat Coverlux Semiamargo	800 g



PROCEDIMIENTO

- Tostar los frutos secos a una temperatura de +/- 160° C por espacio de 10 a 15 minutos.
- Posteriormente enfriar y mantener a temperatura ambiente hasta utilizar.

- Fundir **Carat Coverlux Blanco** a 40° C.
- Disponer de un acetato y mediante una espátula realizar una delgada lámina de chocolate.
- Reposar a temperatura ambiente hasta que el baño de repostería blanco pre solidifique.
- Separadamente fundir **Carat Coverlux Semiamargo** a 50° C y enfriar hasta que la temperatura descienda a 35° C.
- Aplicar el chocolate semiamargo sobre la lámina de chocolate blanco y por medio de una espátula alisar hasta lograr una delgada capa.
- Decorar con variedad en frutos secos previamente tostados. Reposar en cámara de frío hasta que solidifique. Cortar las lajas manualmente en fragmentos irregulares.
- Disponer de placas y presentar.

#PuraTip

Recomendamos utilizar una placa de metal, para la elaboración de las chocolajas.

Al combinar ambos baños de repostería con los frutos secos tostados, se obtiene variedad en color, textura y sabor. El resultado final son chocolajas totalmente innovadoras y artesanales.

Rinde 31 unidades
de 60 g c/u.

Paletas

Valentine's Day



Paletas

Valentine's Day



INGREDIENTES

Paleta de chocolate

Carat Coverlux Leche	800 g
Varillas plásticas	50 g
Granas de corazones	100 g



PROCEDIMIENTO

- Fundir **Carat Coverlux Leche** a 45° C y colocar dentro de una manga.
- Contemplar moldes plásticos con el formato de (paletas/corazón) y por medio de la manga aplicar el chocolate leche en las cavidades del molde.
- Posteriormente y sobre cada corazón de chocolate, colocar las varillas plásticas y decorar con granas de minicorazones. Luego dejar solidificar en cámara de frío a 10° C durante 10 minutos.
- Finalmente desmoldar y presentar.

#PuraTip

Recomendamos utilizar moldes para paletas de chocolate con el formato de corazón, los cuales pueden ser de plástico, policarbonato o metal.

Si utiliza **Carat Coverlux Blanco** fundir a 40° C y realizar el procedimiento de la paleta de chocolate. Si utiliza **Carat Coverlux Semiamargo** fundir a 50° C y repetir el procedimiento anterior.

Rinde 31 unidades
de 30 g c/u.

Bombón

diamante



#PuraTip

Recomendamos utilizar moldes para diamantes de chocolate, los cuales pueden ser de plástico, policarbonato o metal.

Al realizar bombones de chocolate blanco rellenos con pasta y crocante de avellanas, se obtiene variedad en texturas, formato y sabor.

Bombón

diamante



INGREDIENTES

Cápsula de chocolate

Carat Coverlux Blanco	800 g
Colorante rojo liposoluble	2 g
Colorante amarillo liposoluble	2 g
Colorante azul liposoluble	2 g

Crocante de avellanas

Azúcar	50 g
Avellanas tostadas peladas	150 g

Relleno

Carat Supercrem Avellanas	500 g
Crocante de avellanas	150 g

Armado y Decoración

Granas de color dorado	100 g
------------------------	-------



PROCEDIMIENTO

- Fundir **Carat Coverlux Blanco** a 40° C y dividir en tres recipientes.
- A cada chocolate agregarle un color y homogeneizar con mixer.
- Disponer de mangas y en cada una colocar los chocolates coloreados.
- Contemplar moldes plásticos con el formato de diamantes y por medio de las mangas aplicar los chocolates coloreados en las cavidades de los moldes.
- Luego de unos segundos, retirar los chocolates excedentes y dejar reposar a temperatura ambiente, hasta los chocolates solidifiquen por completo.

- En un recipiente caramelizar el azúcar a 120C° y agregar las avellanas.
- Mezclar hasta que el caramelo tome un color ámbar. Posteriormente verter sobre una mesada de mármol untada previamente con aceite y dejar enfriar.
- Finalmente procesar hasta obtener el crocante de avellanas.

- Fundir **Carat Supercrem Avellanas** y mezclar con el crocante de avellanas.
- Colocar en una manga y reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

- Colocar las granas en un recipiente y reservar hasta utilizar.
- Disponer de las cápsulas de chocolate elaboradas previamente y mediante una manga aplicar el relleno de **Carat Supercrem** con el crocante de avellanas.
- Luego sellar la base de cada bombón con los chocolates coloreados según corresponda.
- Posteriormente colocar los moldes en la cámara de frío a 10° C por espacio de +/- 10 a 15 minutos.
- A continuación, desmoldar y obtener los diamantes de chocolate coloreados.
- Mediante un cornet realizar finas líneas de chocolate en la superficie de cada diamante y finalizar con granas de color dorado.

Rinde 34 unidades
de 45 g c/u.

Corazón

de Chocolate



Corazón

de chocolate



INGREDIENTES

Base

Belcolade Selection Leche Cacao-Trace	1000 g
Malvaviscos	200 g
Colorante dorado en polvo	30 g



PROCEDIMIENTO

- Templar el **Belcolade Selection Leche Cacao-Trace**.
- Con ayuda de un molde de acetato, realizar dos casquillos en forma de corazón, refrigerar hasta que cristalice, desmoldar.
- Rellenar con malvaviscos, unir ambas partes con chocolate, dejar secar y luego espolvorear con colorante dorado en polvo.
- Acompañar la preparación con un martillo de madera que permita romper la superficie del chocolate para descubrir su interior.



Bombón

de frutos rojos



Bombón

de frutos rojos



INGREDIENTES

Casquillos para bombón

Belcolade Selection Blanco Cacao-Trace	500 g
---	-------

Relleno

Belcolade Selection Blanco Cacao-Trace	350 g
Chantypak	130 g
Glucosa	14 g
Mantequilla	21 g
Pulpa de frutos rojos	130 g



PROCEDIMIENTO

- Templar el **Belcolade Selection Blanco Cacao-Trace**.
 - Aplicar un porcentaje en el molde de preferencia y realizar casquillos, vaciar el exceso de chocolate.
 - Dejar secar a una temperatura de 18° C.
-
- Calentar la **Chantypak** a 85° C, verter sobre el **Belcolade Selection Blanco Cacao-Trace** previamente picado.
 - Agregar la glucosa y la mantequilla, remover hasta homogenizar totalmente.
 - Adicionar la pulpa de frutos rojos pasteurizada hasta integrar completamente.





Seguinos en:



Puratos del Uruguay S.A.

Camino Corrales 2863 | Montevideo Uruguay | Teléfono: 0800-7500

E-mail: uruguayinfo@puratos.com | web: www.puratos.com.uy