

RECETARIO

TODO LO QUE NECESITAMOS ES

AMOR

San Valentín



CH♥CO-LAJAS CON INCLUSIONES



CH♥CO-LAJAS CON INCLUSIONES

INGREDIENTES

Choco-Lajas

Carat Coverlux Blanco	400 g
Carat Coverlux Leche	400 g
Carat Coverlux Semiamargo	400 g

Decoración

Pistachos	300 g
Maní sin sal	300 g
Moras liofilizadas	50 g
Frambuesas liofilizadas	50 g
Naranjas liofilizadas	50 g

TIPS & TRUCOS

Para lograr choco lajas con color como las de la imagen, añadir 0,5 g de colocartes liposolubles verde y rosa según corresponda. Para realizar choco lajas innovadoras recomendamos las siguientes combinaciones:

- Choco-lajas elaboradas con **Carat Coverlux Blanco** decoradas con frambuesas liofilizadas,
- Choco-lajas elaboradas con **Carat Coverlux Leche** decoradas con maní sin sal.
- Choco-lajas elaboradas con **Carat Coverlux Semiamargo** decoradas con naranjas liofilizadas.

PROCEDIMIENTO

Choco-Lajas

- Fundir por separado los baños de repostería según las temperaturas que se indican a continuación:
 - **Carat Coverlux Blanco** 40°C.
 - **Carat Coverlux Leche** 45°C.
 - **Carat Coverlux Semiamargo** 50°C.
- Luego dejar reposar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Decoración

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

Armado

- Para realizar las choco lajas recomendamos utilizar placas y en la base colocar hojas de acetatos.
- Luego disponer de los chocolates fundidos según cuadro indicativo de temperaturas.
- Posteriormente moldear dentro de las placas y mediante una espátula realizar delgadas capas con cada chocolate.
- Finalmente decorar la superficie de cada choco-laja con los frutos secos y frutas liofilizadas.
- Reposar a temperatura ambiente hasta que los chocolates solidifiquen por completo. Cortar las choco lajas manualmente en fragmentos irregulares y presentar.

RENDIMIENTO

- 65 unidades de 30 g c/u aproximadamente.

BOMBÓN DE MOLDE RELLENO DE MANÍ



BOMBÓN DE MOLDE RELLENO DE MANÍ



INGREDIENTES

Cápsula

Carat Coverlux Semiamargo	500 g
---------------------------	-------

Relleno

Carat Supercrem Maní	700 g
----------------------	-------



PROCEDIMIENTO

Cápsula

- Fundir **Carat Coverlux Semiamargo** a 50°C.
- Disponer de moldes para bombones.
- Verter el chocolate hasta cubrir la totalidad de la superficie de los moldes utilizados. Luego de unos segundos, retirar el excedente y dejar solidificar.

Relleno

- Fundir **Carat Supercrem Maní** y por medio de una manga, rellenar las cápsulas.

Armado

- Una vez solidificadas las cápsulas, rellenarlas con, dejando 2 mm de espacio en la parte superior, la que será completada con el chocolate restante para sellar los bombones.
- Llevar a frío de heladera por 10 minutos hasta que los bombones se despeguen del molde. Luego desmoldar, mantener el molde colocado hasta que se disipe la humedad que se pueda producir por el paso del frío a la temperatura ambiente, de esta manera se conserva un excelente brillo.

TIPS & TRUCOS

Utilizar moldes aptos para bombonería.
Si los bombones están elaborados con un chocolate semiamargo, son aptos para veganos.

Se pueden elaborar también con **Carat Coverlux Leche Plant Based**.



RENDIMIENTO

- 71 unidades de 15 g c/u aproximadamente.

BOMBÓN DE AVELLANAS

BOMBÓN DE AVELLANAS



INGREDIENTES

Cápsula de chocolate

Belcolade Selection Semiamargo CT	500 g
-----------------------------------	-------

Relleno de avellanas

Belcolade Selection Semiamargo CT	500 g
Carat Supercrem Avellanas	1000 g

Decoración

Avellanas cubiertas con chocolate Belcolade Selection Leche CT y/o Belcolade Selection Semiamargo CT	500 g
--	-------



PROCEDIMIENTO

Cápsula de chocolate

- Fundir y templar **Belcolade Selection Semiamargo CT** hasta obtener una temperatura final de 31°C – 32°C.
- Mediante una manga, aplicar el chocolate en los moldes para media esfera. Retirar el chocolate excedente y reservar a temperatura ambiente hasta que solidifique por completo.

Relleno de avellanas

- Fundir **Belcolade Selection Leche CT** a 45°C. Posteriormente añadir **Carat Supercrem Avellanas**. Luego mezclar hasta homogeneizar y templar hasta obtener una temperatura final de 29°C - 30°C.
- Colocar el relleno dentro de una manga y reservar hasta utilizar.

Decoración

- Fundir **Belcolade Selection Leche CT** a 45°C. Posteriormente añadir **Carat Supercrem Avellanas**. Luego mezclar hasta homogeneizar y templar hasta obtener una temperatura final de 29°C - 30°C.
- Colocar el relleno dentro de una manga y reservar hasta utilizar.

Armado

- Disponer de las capsulas de chocolate elaboradas con **Belcolade Selection Semiamargo CT**.
- En el interior de cada cápsula aplicar el relleno de avellanas.
- Decorar cada bombón con una avellana cubierta con chocolate.
- Colocar en la cámara de frío a 10°C por espacio de +/- 10 a 15 minutos.
- Finalmente desmoldar y obtener los bombones.

TIPS & TRUCOS

Recomendamos moldes para medias esferas los cuales pueden ser de plástico, policarbonato o metal.



RENDIMIENTO

- 250 unidades de 12 g c/u aproximadamente.



Hacé clic aquí y conocé nuestro programa **Cacao-Trace**.



C♥OKIES . .



C♥OKIES

INGREDIENTES . .

Masa

Tegral Satin Cream Cake	1000 g
Huevos	120 g
Margarina	200 g

Decoración

Carat Supercrem Maní	300 g
Carat Supercrem Avellanas	300 g

Decoración

Micro cereales	100 g
Carat Coverlux Blanco	100 g

TIPS & TRUCOS

Al aplicar los rellenos de maní y chocolate semiamargo sobre la masa crocante de las cookies, se obtiene una excelente combinación de sabores y texturas. Para lograr minicorazones de color como los de la imagen añadir 0,5 g de colocarte rosa liposoluble.



PROCEDIMIENTO . .

Masa

- En el bowl de una batidora y mediante la paleta mezclar los huevos, margarina y la premezcla **Tegral Satin Cream Cake** hasta lograr una masa homogénea. Estirar la masa hasta formar cilindros de 30 cm de largo por 5 cm de grosor. Reservar en cámara de frío por lapso de 30 minutos. Luego cortar piezas de 85 g y formar bolitas.
- Disponer de placas con cauchos siliconados, estivar las bolitas y aplastar manualmente en forma circular, para lograr de este modo una apariencia rústica.
- Finalmente Hornear a +/- 170°C por +/- 12 minutos. (Post cocción quedará una cookie de 8 a 10 cm de diámetro)

Decoración

- Disponer de dos mangas, en la primera colocar una boquilla risada junto con el relleno **Carat Supercrem Maní**.
- En la segunda manga colocar una boquilla lisa junto con el relleno **Carat Supercrem Avellanas**.
- Reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Decoración

- Para la decoración final disponer de micro cereales y minicorazones elaborados con baño de repostería **Carat Coverlux Blanco**.

Armado

- Disponer de las cookies ya horneadas y decorar intercalando los rellenos **Carat Supercrem Maní** y **Carat Supercrem Avellanas**.
- Aplicar micro cereales y finalizar con minicorazones de chocolate elaboradas con **Carat Coverlux Blanco**.

RENDIMIENTO . .

- 14 unidades de 150 g c/u aproximadamente.

BROWNIE DUBAI



BROWNIE DUBAI



INGREDIENTES

Base. (Bizcocho brownie)

Tegral Brownie Tradicional	1250 g
Huevos	375 g
Aceite	325 g

Relleno crocante

Harina 0000 o Harina de Arroz	35 g
Almidón	25 g
Sal	1 g
Agua	70 g
Aceite	20 g
Manteca	35/40 g

Relleno. Ganache de pistacho

Chantypak	200 g
Glucosa	50 g
Summum Pistacho	175 g
Belcolade Selección Blanco CT	300 g
Manteca	25 g

Relleno (Dubái)

Relleno crocante (Preparado)	191 g
Ganache de pistacho	750 g

Decoración

Belcolade Selección Leche	400 g
---------------------------	-------

TIPS & TRUCOS

Para lograr buena humedad en el brownie recomendamos chequear que no se sobre cocine.

Introducir un palito de brochette para garantizar la humedad en el interior de la especialidad.

Si se desea obtener una ganache de pistacho con mayor consistencia, recomendamos agregar mayor cantidad de chocolate blanco. Al combinar el bizcocho brownie con la ganache crocante de pistacho, se obtiene variedad en presentación, textura y sabor. Brownies dubai totalmente innovadores y netamente artesanales.



PROCEDIMIENTO

Base. (Bizcocho brownie)

- Colocar todos los ingredientes en el bowls de una batidora. Batir con paleta por 5 minutos en velocidad media. Colocar el batido dentro de una placa de 30 x 40 cm forrada previamente con papel manteca. Hornear a +/- 180°C por +/- 20 minutos. Post cocción enfriar a temperatura ambiente.

Relleno crocante

- En un bowl colocar agua y aceite. Posteriormente añadir harina 0000 o harina de arroz, almidón y sal. Mediante un mixer emulsionar la preparación y reservar hasta utilizar. Disponer de una panquequera con la plancha de teflón precalentada, y mediante una manga, aplicar la pasta hasta obtener finos hilos. Finalmente saltar los hilos con la manteca hasta dorar y lograr crocancia en la especialidad. Reservar hasta utilizar.

Relleno. Ganache de pistacho

- En un bowl calentar la crema **Chantypak** a 90°C; Añadir la glucosa y **Summum Pistacho**. Luego revolver hasta integrar.
- Posteriormente fundir chocolate **Belcolade Selección Blanco CT** a 40°C y añadir a la primera preparación.
- Finalmente agregar la manteca a 35°C y mezclar hasta homogeneizar.

Relleno (Dubái)

- Mezclar la ganache de pistacho con el crocante y reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Decoración

- Fundir y templar **Belcolade selección Leche** hasta obtener una temperatura final entre 29 y 30°C.
- Reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Armado

- Disponer del bizcocho brownie ya cocido y mediante una espátula aplicar y esparcir el relleno Dubái de pistacho.
- Colocar en cámara de frío hasta que el relleno de pistacho tome consistencia. Posteriormente verter el chocolate **Belcolade Selección Leche** sobre el relleno de pistacho y mediante una espátula cubrir en su totalidad. Colocar en la cámara de frío a 10°C por espacio de 10 minutos. Finalmente cortar en cuadrado de 7 x 7cm aproximadamente.

RENDIMIENTO

- 20 unidades de 165 g c/u aproximadamente.

CHEESECAKE CORAZÓN



CHEESECAKE CORAZÓN



INGREDIENTES

Base. Masa sable

Tegral Sable	500 g
Huevo	75 g
Margarina	200 g

Base (Sable trozada)

Tegral Sable (Procesado)	775 g
Manteca (Derretida)	175 g

Relleno. (Mousse Deli Cheesecake)

Bavarois Neutro	200 g
Leche	200 g
Queso crema	600 g
Azúcar	800 g
Chantypak	500 g
Vainilla	5 g

Decoración

Relleno de Frambuesa Sin Azúcar	300 g
Frutillas y frambuesas	500 g
Arándanos	250 g

PROCEDIMIENTO

Base. Masa sable

- Mezclar con paleta Tegral Sable junto con la margarina, hasta formar un arenado. Luego incorporar los huevos y obtener una masa homogénea. Llevar a cámara de frío por espacio de 30 minutos.
- Posteriormente estirar la masa hasta lograr un espesor de 5 mm, estivar sobre una placa y cocinar +/- 20 minutos a 160°C.
- Post cocción enfriar a temperatura ambiente y procesar hasta obtener un arenado intermedio.

Base (Sable trozada)

- Derretir la manteca y agregar el arenado de masa sable. Luego mezclar lentamente hasta integrar por completo.
- Disponer de moldes metálicos con el formato de corazón de 18 cm de diámetro por 4 cm de alto.
- En el interior de cada molde colocar un papel manteca y posteriormente aplicar la mezcla del arenado con la manteca. Manualmente ejercer presión hasta que la mezcla cubra la base del molde y quede bien compacta. Reservar en cámara de frío hasta utilizar.

Relleno. (Mousse Deli Cheesecake)

- Calentar la leche y agregar el **Bavarois Neutro**.
- Por otra parte, mezclar el queso crema con el azúcar y la vainilla. Unificar ambas preparaciones y reservar.
- Por último, batir la crema **Chantypak** a medio punto para posteriormente incorporar con movimientos envolventes a la mezcla anterior.

Decoración

- Reservar el relleno **Relleno de Frambuesa Sin Azúcar** hasta utilizar.
- Para la decoración final contemplar variedad en frutos rojos y mantener a temperatura ambiente hasta utilizar.

Armado

- Disponer de los moldes formato corazón con la base de masa sable trozada ya cocida.
- Luego aplicar el relleno y mediante una espátula esparcir hasta cubrir el interior de cada molde.
- Luego colocar en cámara de frío por espacio de 2 horas, hasta que el relleno tome consistencia.
- Posteriormente desmoldar y decorar la superficie con **Relleno de Frambuesa Sin Azúcar**.
- Finalizar la decoración con frambuesas, frutillas, arándanos y hojas de menta.

RENDIMIENTO

- 4 unidades de 1000 g c/u aproximadamente.

T♥RTA MACARON



T♥RTA MACARON



INGREDIENTES

Batido/tapas de macaron

Ovablanca	250 g
Agua	85 g
Azúcar impalpable talco	250 g
Polvo de almendras sin piel	250 g
Claros de huevo	85 g

Relleno

Carat Coverlux Semiamargo	250 g
Crema Chantypak	250 g
Classic Frambuesa	40 g

TIPS & TRUCOS

Una vez rellenos los macaron dejarlos reposar 24 horas en refrigeración, bien tapados, para que la humedad del relleno ablande las tapas. Finalmente servir y degustar.



PROCEDIMIENTO

Bizcocho de vainilla

- Colocar en la batidora el agua y posteriormente el merengue en polvo **Ovablanca**.
- Batir entre 10 a 12 minutos en velocidad máxima hasta lograr un merengue consistente.
- Dentro de un bowl mezclar y tamizar el polvo de almendras sin piel con el azúcar impalpable (Talco)
- En el centro de los ingredientes secos, verter las claras de huevo y mezclar hasta homogenizar.
- Posteriormente agregar el merengue batido y continuar mezclando en forma envolvente, hasta lograr la consistencia deseada.
- Disponer de cauchos siliconados y mediante una manga con boquilla lisa, realizar medallones de entre 10 a 15 cm de diámetro y estivarlos de manera intercalada.
- No dejar orear, hornear inmediatamente a una temperatura de +/- 145°C por espacio de +/- 15 a 20 minutos con tiraje cerrado y 5 minutos con tiraje abierto.

Relleno

- Llevar a hervor la crema **Chantypak** para luego verter sobre el chocolate **Carat Coverlux Semiamargo**.
- Por otra parte, agregar el **Classic Frambuesa** y mezclar con mixer.
- Resear y utilizar a la temperatura deseada.

Armado

- Disponer de la mitad de un macaron y mediante la 1er manga aplicar **Ganache de chocolate** dejando un espacio vacío en el centro de la 1er tapa. Posteriormente y como segundo relleno, aplicar **Classic Frambuesa** en el centro de la especialidad y encimar la 2da tapa hasta obtener la torta macaron.
- Para la decoración aplicar **Ganache de chocolate** en la superficie de cada macaron y finalizar con frambuesas.

RENDIMIENTO

- 6 unidades de 250 g c/u aproximadamente.

TORTA DE CHOCOLATE, FRAMBUESA Y PISTACHO



TORTA DE FRAMBUESA Y PISTACHO

INGREDIENTES

Bizcochos de chocolate

Tegral Satin Cream Cake Chocolate	1000 g
Huevos	350 g
Agua	250 g
Aceite	200 g

Relleno

Relleno de Frambuesa Sin Azúcar	800 g
--	--------------

Crema de pistacho

Carat Coverlux Blanco	800 g
Crema Chantypak	400 g
Summum Pistacho	40 g

PROCEDIMIENTO

Bizcochos de chocolate

- En el bowl de una batidora colocar los ingredientes líquidos: huevos, agua y aceite. Posteriormente añadir **Tegral Satin Cream Cake Chocolate** y mediante una paleta mezclar 2 minutos hasta obtener un batido homogéneo.
- Verter en moldes circulares de 18 cm de diámetro por 2 centímetros de altura. (Agregar 300 g de batido por molde) Finalmente hornear a +/- 165°C por espacio de +/-15 minutos.

Relleno. (Vivafil Frambuesa)

- Colocar el relleno frutal **Relleno de Frambuesa Sin Azúcar** dentro de una manga y reservar hasta utilizar.

Crema de pistacho

- Llevar a hervor la **Crema Chantypak** para luego verter sobre el chocolate **Carat Coverlux Blanco**.
- Por otra parte, agregar el **Summum Pistacho** y mezclar con mixer.
- Reservar y utilizar a la temperatura deseada.

Armado

- Intercalar el relleno frutal **Relleno de Frambuesa Sin Azúcar** con los bizcochos de chocolate hasta lograr la altura deseada.
- Colocar la torta en cámara de frío hasta que tome consistencia.
- Con la ayuda de una espátula, esparcir la crema de pistacho hasta cubrir la totalidad de la torta.
- Disponer de la manga y aplicar la crema de pistacho en los laterales de la torta.
- Para la decoración final aplicar frambuesas y pistachos tostados.

TIPS & TRUCOS

Al combinar la crema de pistacho con los bizcochos de chocolate y el relleno de frambuesa, se obtiene una excelente combinación de sabores y texturas.



RENDIMIENTO

- 2 unidades de 1500 g c/u aproximadamente.

SEMIFRÍOS DE MARACUYÁ



SEMIFRÍOS DE MARACUYÁ



INGREDIENTES

Bizcocho de vainilla

Tegral Satin Cream Cake	500 g
Huevos	175 g
Agua	125 g
Aceite	100 g

Mousse de maracuyá

Crema Chantypak	1000 g
Ovablanca	200 g
Bavarois Neutro	175 g
Leche	175 g
Classic Maracuyá	50 g
Color amarillo (opcional)	2 g

Decoración

Ambiente	500 g
Brillo Harmony Cold	250 g
Classic Maracuyá	100 g
Carat Coverlux Blanco	100 g

TIPS & TRUCOS

Al combinar la mousse de maracuyá con el bizcocho de vainilla, se obtiene un excelente maridaje de sabores y texturas. Postres individuales totalmente innovadores y artesanales.



PROCEDIMIENTO

Bizcocho de vainilla

- En el bowl de una batidora colocar **Tegral Satin Cream Cake**, huevos, agua y aceite. Batir con paleta durante 3 minutos en velocidad media, hasta integrar por completo. Verter el batido en moldes circulares y realizar bizcochos de 0,5 cm de altura.
- Hornear a 170°C por espacio de +/- 10'. Post cocción reservar a temperatura ambiente.

Mousse de maracuyá

- Batir la **Crema Chantypak** hasta lograr media consistencia.
- Batir **Ovablanca** con agua hasta lograr emulsión y consistencia, reservar
- Calentar la leche, agregar colorante amarillo, **Classic Maracuyá**, **Bavarois Neutro** y posteriormente incorporar el merengue **Ovablanca**.
- Finalmente verter la **Crema Chantypak** a medio punto y mezclar hasta homogeneizar por completo.
- Moldear y dar forma, llevar a cámara de frío.

Decoración

- Batir crema **Ambiente** hasta obtener untuosidad y consistencia firme.
- Posteriormente colocar dentro de una manga con boquilla plana y reservar en cámara de frío. Mezclar el **Brillo Harmony Cold** con el **Classic Maracuyá** hasta obtener el color deseado.
- Posteriormente reservar hasta utilizar.

Armado

- Disponer de aros individuales para semifríos y en la base ubicar los bizcochos de vainilla y luego aplicar la primer capa de mousse de maracuyá.
- Posteriormente encimar los bizcochos restantes y aplicar la segunda capa de mousse de maracuyá.
- Colocar en freezer por espacio de cuatro horas o dejar para desmoldar al día siguiente.
- Mediante una manga con boquilla plana decorar con crema Ambiente la superficie de cada postre individual. Posteriormente aplicar el **Brillo Harmony Cold** con **Classic Maracuyá** en el centro de cada semifrío y llevar a cámara de frío por espacio de 30 minutos.
- Finalizar con pequeñas flores elaboradas con **Carat Coverlux Blanco**.

RENDIMIENTO

- 24 unidades de 180 g c/u aproximadamente.



Seguinos en:



Puratos S.A. Argentina C.I.I.E.

Ruta 8, Brigadier Juan Antonio Lavalleja 10451 (Costa Logística) | Montevideo, Uruguay
Teléfono: 0800-7500 | E-mail: uruguayinfo@puratos.com | web: www.puratos.com.uy