

DESCUBRE NUESTRO MÁGICO

Recetario Navidad

2023



Ponche chocolatoso. **Sustentable!**

¡Que te parece un ponche del más **delicioso** chocolate **Sucedáneo Carat Semiamargo!** ¡Pero que también trae detrás un **programa de sostenibilidad para comunidades y agricultores a nivel mundial!**





INGREDIENTES



Rompopo

Leche entera	300 ml
Chantypak Crema Vegetal para Rellenos	150 ml
Crema de leche	150 ml
Leche Condensada	300 g
Yema de huevo	8 u
Carat Viruta Semiamarga en Barra	200 g
Cardamomo	1 pizca



PREPARACIÓN



Rompopo

- En una olla agregar la **Chantypak Crema Vegetal para Rellenos**, leche, crema de leche y leche condensada, la pizca de cardamomo y ponerlo a calentar temperatura media.
- Blanquear las yemas en un bowl con un globo y antes de que la mezcla de leches rompa el hervor, temperar las yemas poniendo un poco de leche en los huevos.
- Agregar lo anterior al resto de la mezcla, llevar a punto de hervor y apartar.
- Agregar el chocolate **Carat Cobertura Semiamarga en Barra**, mezclar, apartar en un recipiente y dejar enfriar.
- Refrigerar.

Bocaditos Navideños





INGREDIENTES

Bocaditos Navideños

Margarina	80 g
Tegral donut	400 g
Huevo	150 g
Aguardiente o esencia de hinojo	8 g
Azúcar	10 g
Ralladura de naranja	1 u

Para freír

Aceite vegetal	600 ml
----------------	--------

Turrón de chocolate

Carat Viruta Semiamarga en Barra	500 g
Maní triturado caramelizado	200 g

Merengue italiano

Clara de huevo	125 g
Azúcar	250 g
Agua	50 g

Baño de chocolate

Carat Viruta Semiamarga en Barra	500 g
Aceite de girasol	150 g
Arroz inflado	100 g



DECORACIÓN

Miel de abejas	300 g
Azúcar glass o pulverizada	10 g
Fruta cristalizada	al gusto



PREPARACIÓN

Bocaditos Navideños

- Mezclar todos los ingredientes en una batidora a velocidad media hasta conseguir una masa homogénea.
- Reposar 1 hora en refrigeradora antes de usar.
- Estirar la masa en tiras delgadas y cortar piezas de 1 cm de ancho por 1 cm de largo.

Para freír

- Freír en una olla con el aceite las piezas previamente cortadas de 1x1 cm.

Turrón de chocolate

- Fundir el **Carat Cobertura Semiamarga en Barra** en microondas por lapsos de 30 segundos y agregar el maní triturado. Verter en una plancha o lata, dándole una altura de 5 mm de grosor, antes que cristalice cortar en forma de disco con un diámetro de 3,5 cm.
- Dejar cristalizar.

Merengue italiano

- Batir la clara de huevo hasta punto de nieve en una batidora con globo.
- Poner en una olla el azúcar con el agua a fuego bajo, cocinar hasta alcanzar una temperatura de 121 °C y agregar a la clara batida con la batidora en movimiento poco a poco. Batir hasta que el merengue esté frío.
- Colocar en una manga y formar discos de 3,5 cm sobre un tapete siliconado. Poner a secar en horno entre 90 °C y 100 °C hasta que el merengue esté seco.

Baño de chocolate

- Calentar el **Carat Viruta Semiamarga en Barra** con el aceite y agregar el arroz inflado.

MONTAJE

Bañar el disco de merengue y el disco de turrón de chocolate con el baño de chocolate a temperatura de 28 °C. Antes que seque colocar el disco de merengue sobre el chocolate. Lo ideal es que los discos antes de bañarse hayan estado en el congelador para que el secado sea más rápido • Pasar los Bocaditos por la miel caramelizada fibia • Colocar los Bocaditos encima de los discos formando un arbolito • Decorar con grajeas de colores.

Tableta de
chocolate
Saludable !





INGREDIENTES

Tableta de chocolate

Carat Viruta Semiamarga en Barra	500 g
Cereza	50 g
Pistacho	50 g
Almendra	50 g
Naranja confitada	50 g

Pasta Frolla aromática

Margarina	100 g
Agua	60 g
Azúcar	140 g
Polvo para hornear Puratos	15 g
Sal refinada	1 g
Harina	300 g
Coco rallado	6 g
Cardamomo	3 g
Nuez moscada	1 g



PREPARACIÓN

Tableta de chocolate

- Fundir el **Carat Viruta Semiamarga en Barra** por lapsos de 30 segundos en microondas, agregar la naranja confitada en trocitos y verter en un molde de chocolatería en forma de tableta.
- Agregar la cereza y el pistacho encima de la tableta, antes que seque.
- Dejar cristalizar a una temperatura ambiente entre 16 °C y 18 °C.

Pasta Frolla aromática

- Batir todos los ingredientes con paleta a velocidad media por 5 minutos.
- Enfriar la masa media hora antes de usar.
- Estirar la masa de un grosor de 4 mm y cortar del tamaño de la tableta del turrón de chocolate.
- Hornear a 165 °C durante 18 minutos en horno de convección.

MONTAJE

Colocar la tableta de chocolate encima de la tableta de la frolla aromática, pegándola con **Carat Viruta Semiamarga en Barra** fundida.

Mousse
de doble
chocolate
Creativo





INGREDIENTES

Pasta Cigarrillo

Margarina	70 g
Azúcar glass	70 g
Harina	70 g
Clara de huevo	60 g
Colorante	al gusto

Base de bizcocho

Tegral Satin Cream Cake	1000 g
Huevo	350 g
Aceite	300 g
Agua	230 g

Mousse de chocolate semiamargo

Carat Viruta Semiamarga en Barra	250 g
Ambiente Crema Vegetal para Decoración	250 g
Gelatina (masa)	50 g
Leche Condensada	250 g

Mousse de chocolate Carat Cobertura Leche en Barra

Carat Cobertura Leche en Barra	250 g
Ambiente Crema Vegetal para Decoración	200 g
Gelatina (masa)	60 g
Leche Condensada	200 g

Glaseado

Carat Cobertura Blanca en Barra	500 g
Glucosa	250 g
Leche líquida	250 g
Gelatina (masa)	90 g
Harmony Frío	500 g
Colorante	C/N

Relleno

Relleno de Fresa Puratos	C/N
---------------------------------	------------



PREPARACIÓN

Pasta Cigarrillo

- Mezclar todos los ingredientes en batidora con globo hasta conseguir una masa homogénea.

Base de bizcocho

- Mezclar todos los ingredientes en una batidora con paleta, 1 minuto a velocidad lenta y 4 minutos velocidad media.
- Colocar en una bandeja plana la mezcla de un grosor de 4 milímetros aproximadamente sobre las estrellas de pasta cigarrillo, anteriormente puesta en congelación.
- Hornear a 140 °C durante 16 minutos en horno de convección.

Mousse de chocolate semiamargo

- Calentar la leche condensada hasta conseguir temperatura de 85 °C, verter sobre el **Carat Viruta Semiamarga en Barra** cortado en trocitos.
- Batir la **Ambiente Crema Vegetal para Decoración** hasta conseguir la consistencia de crema semibatida.
- Calentar la gelatina, agregar a la mezcla de crema dulce y chocolate, esperar que la mezcla alcance temperatura de 32 °C e incorporar en 2 pasos la crema **Ambiente Crema Vegetal para Decoración** semibatida.

Glaseado

- Calentar la leche con la glucosa.
- Verter sobre el chocolate la glucosa hasta tener una mezcla homogénea.
- Agregar la gelatina anteriormente calentada.
- Agregar el **Harmony Frío** y colorante al gusto.

MONTAJE

Cortar un círculo de la placa del base de bizcocho, según el tamaño del aro a usar • Colocar encima del bizcocho aproximadamente 120 g de **Relleno de Fresa Puratos** • Cortar de un ancho de 3,5 cm una tira de la base de bizcocho de un largo según el diámetro del aro • Colocar la tira en la pared interna del aro • Colocar el círculo anteriormente cortado en la base interna del aro y comenzar a rellenar con capas • Primera capa de **Carat Viruta Semiamarga en Barra**, segunda capa de mousse de chocolate **Carat Cobertura Leche en Barra**. Dejar solidificar en congelador al menos por 12 horas antes de continuar el proceso • Retirar del congelador y aplicar el glaseado con un grosor de 2 mm • Decorar similar a la foto.



Síganos en: Puratos Centroamérica   

www.puratos.co

Servicio al cliente T +506 2573 7511 ó  +506 8595-2895