

Halloween!

RECETARIO 2021



¡Descubra las recetas más **Divertidas!**

◉ Green Monster Cake ◉



INGREDIENTES:

PASTEL DE VAINILLA:

Tegral Satin Cream Cake	1000 g
Huevo	350 g
Agua	250 g
Aceite	300 g
Colorante verde claro	

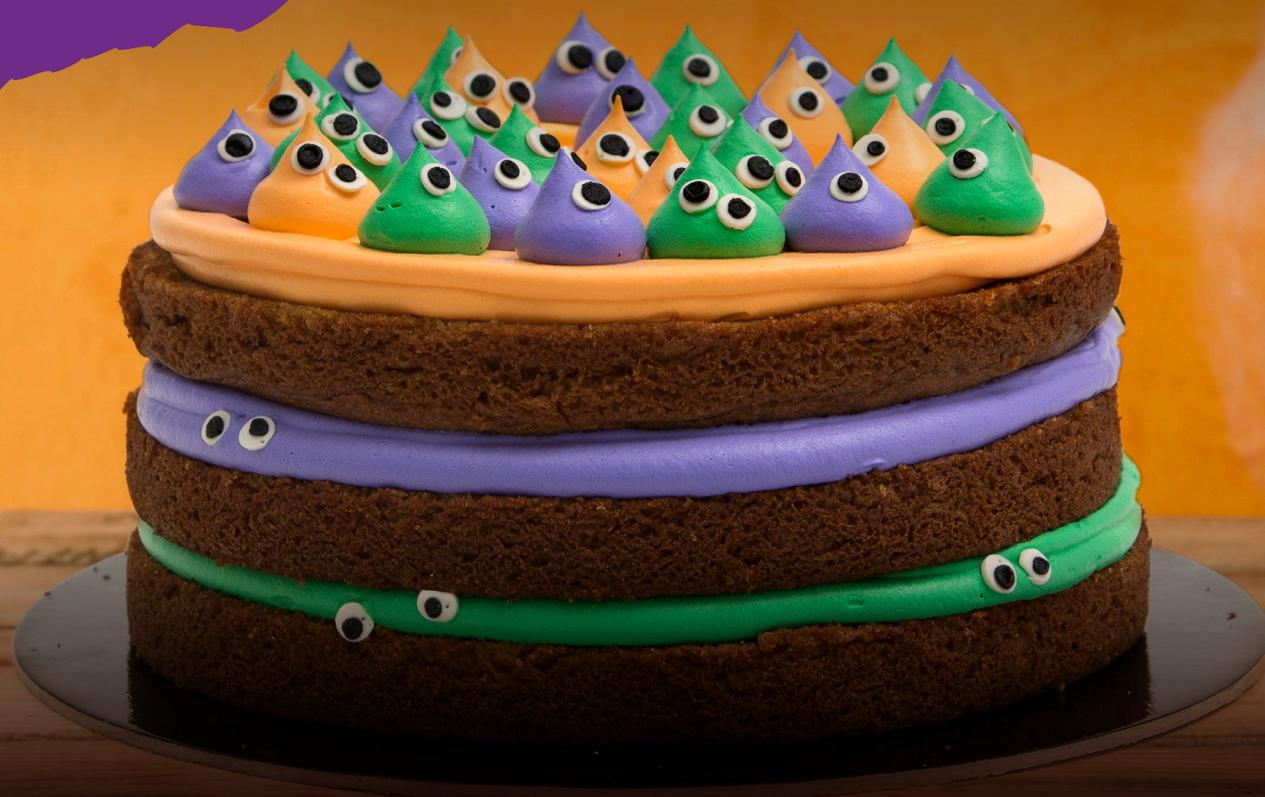
DECORACIÓN:

Ambiente	1 L
Glasse de melocotón	200 g
Colorante naranja claro	

PROCEDIMIENTO:

- Agregar huevo, aceite, agua y unas gotas de colorante verde en el tazón de la batidora junto con la mezcla **Tegral Satin Cream Cake**.
 - Batir durante 1 minuto en velocidad lenta y 5 minutos en velocidad media.
 - Colocar en moldes previamente engrasados.
 - Hornear a 155 °C – 165 °C durante 35 minutos aproximadamente.
-
- Formar los ojos y la boca con el chocolate de su elección.
 - Batir el **Ambiente**, el **glasse de melocotón puratos** y colorante juntos, rellenar.
 - Decorar con **Ambiente**, como ilustra la foto.

• Halloween cake •



INGREDIENTES:

QUEQUE DE CHOCOLATE :

Tegral Satin Cream Cake de Chocolate	500 g
Huevo	175 g
Agua	125 g
Aceite	150 g

GANACHE :

Carat Cover Clásico Semiamargo en gotas	500 g
Chantypak	500 g

DECORACIÓN:

Ambiente	1 L
Colorantes	

PROCEDIMIENTO:

- Colocar el huevo, agua, aceite y agregar la mezcla de **Tegral Satin Cream Cake de Chocolate**.
- Batir durante 1 minuto a velocidad baja y 4 minutos a velocidad media.
- Colocar la mezcla en 3 moldes redondos previamente engrasados.
- Hornear a 150 °C durante 30 - 35 minutos aproximadamente.
- Dejar enfriar.
- Calentar la crema dulce en el microondas y agregar al chocolate, mezclar con un batidor hasta formar una ganache.
- Rellenar en el centro de cada capa del pastel.
- Formar capas con el pastel, la ganache y la crema montada y teñida.
- Decorar según la fotografía con la crema **Ambiente**.

Boo cupcakes



INGREDIENTES:

PASTEL DE CHOCOLATE:

Tegral Satin Cream Cake de Chocolate	1000 g
Huevo	350 g
Agua	250 g
Aceite	300 g

DECORACIÓN:

Decorcrem	500 g
Glasse de fresa	500 g
Colorantes liposolubles	

PROCEDIMIENTO:

- Agregar huevo, aceite y agua en el tazón de la batidora junto con la mezcla de **Tegral Satin Cream Cake de Chocolate**.
 - Batir durante 1 minuto en velocidad lenta y 5 minutos en velocidad media.
 - Colocar la mezcla en moldes para cup cakes con cápacillo.
 - Hornear a 155 °C – 165 °C durante 25 minutos aproximadamente.
-
- Rellenar con **glasse de fresa**, derretir el **Decorcrem** y teñir con colorantes para chocolate en los colores deseados
 - Usar grageas de colores.



INGREDIENTES:

GALLETAS:

Tegral Satin Cream Cake	500 g
Margarina	300 g
Huevo	75 g
Ralladura de naranja	15 g

DECORACIÓN:

Chocolate Barra Blanca Carat	500 g
Colorantes liposolubles	

PROCEDIMIENTO:

- Mezclar todos los ingredientes en el tazón de la batidora hasta formar una masa.
 - Extender, cortar y llevar a una bandeja engrasada.
 - Hornear a 175 °C durante 12 a 15 minutos aproximadamente.
 - Dejar enfriar.
-
- Derretir el chocolate en el microondas.
 - Dividir y teñir en los colores deseados.
 - Decorar las galletas y dejamos secar.

Alfajores



INGREDIENTES:

GALLETAS:

Margarina	115 g
Azúcar en polvo	75 g
Yemas	2 u
Vainilla	1 cda
Almidón de maíz	100 g
Harina suave	100 g
Cacao amargo	10 g
Polvo de hornear	15 g
Bicarbonato	8 g
Sal	5 g

- Mezclar en el tazón **Margarina** y azúcar en polvo. Batir hasta cremar.
- Agregar las yemas, vainilla y ralladura de naranja.
- Tamizar los secos.
- Incorporar los ingredientes secos en la batidora.
- Retirar la masa y reposar en frío, envuelta en plástico adhesivo, por 2 horas aproximadamente.
- Estirar y cortar las tapas, poner en una bandeja previamente engrasada.
- Hornear a 175 °C durante 12 a 15 minutos aproximadamente.
- Dejar enfriar.

DECORACIÓN Y RELLENO:

Decorcrem	300 g
Mermelada de Mora	100 g
Colorantes liposolubles	

- Rellenar los alfajores con **Mermelada de Mora**.
- Derretir el **Decorcrem** y añadir el color deseado.
- Bañar los alfajores y secar sobre un plástico.
- Decorar con **Decorcrem** como en la fotografía.

» Cupcakes carrot ◀



INGREDIENTES:

BISCUIT:

Tegral Carrot Cake	1000 g
Agua	440 g
Aceite	300 g
Zanahoria	300 g
Nuez	150 g
Pasas	100 g

DECORACIÓN:

Ambiente semimontado	400 g
Colorante	

PROCEDIMIENTO:

- Mezclar el agua y el aceite con la mezcla de **Tegral Carrot Cake** durante 1 minuto a velocidad baja y 4 minutos en velocidad media con paleta.
 - Agregar la zanahoria, pasas y nueces. Batir un minuto más.
 - Colocar en cápacillos.
 - Hornear a 155 °C durante 35 minutos aproximadamente.
-
- Batir los 400 g de **Ambiente** a velocidad media, hasta que tenga consistencia.
 - Dividir el **Ambiente** y teñir en los colores deseados.
 - Decorar como en la fotografía.
 - Refrigerar.

Tres Leches



INGREDIENTES:

BIZCOCHUELO DE VAINILLA:

Tegral Tres leches	500 g
Huevo	450 g
Agua	65 g

DECORACIÓN Y RELLENO:

Glase de Fresa	300 g
Ambiante	750 g
Dulcerio	1 L
Carat Chips	100 g
Viruta Semiamarga Barra Carat	200 g

PROCEDIMIENTO:

- Agregar el huevo y agua en el tazón de la batidora junto con la mezcla de **Tegral Tres leches**.
- Batir durante 1 minuto en velocidad lenta y 7 minutos en velocidad rápida, por último agregar 100 cm³ de aceite hasta que se mezcle con el batidor completamente.
- Colocar en 2 moldes previamente engrasados.
- Hornear a 165 °C durante 35 minutos aproximadamente.
- Bañar la base con **Dulcerio**, rellenar con el **Glase de fresas** y **Carat Chips**.
- Colocar la base y bañar con el resto del **Dulcerio**.
- Batir el **Ambiante** y decorar el pastel.
- Derretir los 200 g de **Viruta Semiamarga Barra Carat** en el microondas y formar los murciélagos.

◉ Galletas ◉



INGREDIENTES:

GALLETAS:

Cremfil Ultim Avellana	500 g
Harina Integral	100 g
Huevos	2 u
Margarina	250 g

DECORACIÓN Y RELLENO:

Cremfil Ultim Chocolate	500 g
Chocolate Barra Blanca Carat	
Carat Viruta Semiamarga	

PROCEDIMIENTO:

- Mezclar en el tazón **Cremfil Ultim Avellana**, margarina, huevo.
 - Retirar la masa y dividir en 50 g.
 - Poner en una bandeja previamente engrasada.
 - Llevar al horno durante 15 minutos a 175 °C aproximadamente.
 - Dejar enfriar.
-
- Rellenar con **Cremfil Ultim Chocolate**
 - Formar los ojos con **Chocolate Barra Blanca Carat** y **Carat Viruta Semiamarga**.

🎃 Pumpkin Bread 🎃



INGREDIENTES:

PUMPKIN BREAD:

Harina	1000 g
Sal	20 g
O-tentic	40 g
Mantequilla	60 g
Colorante	5 g
Calabaza	200 g
Agua	600 g

PROCEDIMIENTO:

- Amasar todos los ingredientes hasta desarrollar el gluten.
- Reposar 10 minutos.
- Dividir en 80 g bolear y reposar 10 minutos.
- Bolear y atar con hilo en 6 partes alrededor de la bola.
- Colocar una astilla de canela en el centro y fermentar.
- Pintar con **Sunset**.
- Hornear con vapor a 220 °C durante 20 minutos.

🕷 spider bread 🕷



INGREDIENTES:

PUMPKIN BREAD:

Harina	800 g
Harina integral	200 g
Sal	20 g
O-tentic	40 g
Miel de aveja	30 g
Aceite	40 g
Softgrain	300 g
Agua	650 g

PROCEDIMIENTO:

- Amasar todos los ingredientes hasta desarrollar el gluten.
- Reposar en bloque durante 35 minutos.
- Dividir en 500 g.
- Bolear.
- Reposar 20 minutos.
- Bolear nuevamente y fermentar.
- Colocar el estencil y decorar con harina.
- Hornear con vapor a 220 °C durante 20 minutos.



Puratos
Reliable partners in innovation

www.puratos.com

Síguenos en:  Puratos Colombia

 Puratoscol