

# Halloween!

RECETARIO 2021



¡Descubra las recetas más **Divertidas!**

# ◉ Green Monster Cake ◉



## INGREDIENTES:

### PASTEL DE VAINILLA:

|                                |        |
|--------------------------------|--------|
| <b>Tegral Satin Cream Cake</b> | 1000 g |
| Huevo                          | 350 g  |
| Agua                           | 250 g  |
| Aceite                         | 300 g  |
| Colorante verde claro          |        |

### DECORACIÓN:

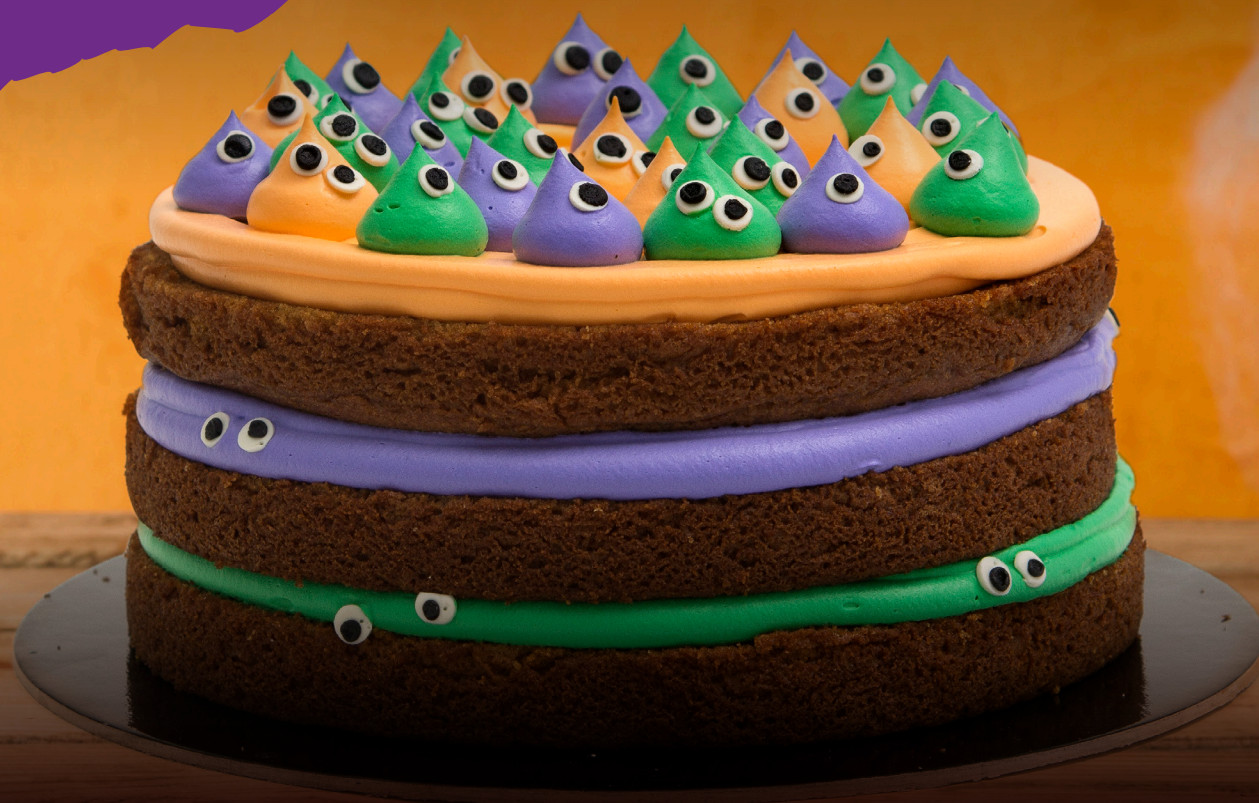
|                            |       |
|----------------------------|-------|
| <b>Ambiente</b>            | 1 L   |
| <b>Glasse de melocotón</b> | 200 g |
| Colorante naranja claro    |       |

## 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 :

|                                             |       |
|---------------------------------------------|-------|
| <b>Tegral Satin Cream Cake de Chocolate</b> | 500 g |
| Huevo                                       | 175 g |
| Agua                                        | 125 g |
| Aceite                                      | 150 g |

### GANACHE :

|                                                |       |
|------------------------------------------------|-------|
| <b>Carat Cover Clásico Semiamargo en gotas</b> | 500 g |
| Chantypak                                      | 500 g |

### DECORACIÓN:

|                 |     |
|-----------------|-----|
| <b>Ambiente</b> | 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:

|                                             |        |
|---------------------------------------------|--------|
| <b>Tegral Satin Cream Cake de Chocolate</b> | 1000 g |
| Huevo                                       | 350 g  |
| Agua                                        | 250 g  |
| Aceite                                      | 300 g  |

### DECORACIÓN:

|                         |       |
|-------------------------|-------|
| <b>Decorcrem</b>        | 500 g |
| <b>Glasse de fresa</b>  | 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:

|                                |       |
|--------------------------------|-------|
| <b>Tegral Satin Cream Cake</b> | 500 g |
| Margarina                      | 300 g |
| Huevo                          | 75 g  |
| Ralladura de naranja           | 15 g  |

### DECORACIÓN:

|                                     |       |
|-------------------------------------|-------|
| <b>Chocolate Barra Blanca Carat</b> | 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:

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| <b>Tegral Carrot Cake</b> | 1000 g |
| Agua                      | 440 g  |
| Aceite                    | 300 g  |
| Zanahoria                 | 300 g  |
| Nuez                      | 150 g  |
| Pasas                     | 100 g  |

#### DECORACIÓN:

|                             |       |
|-----------------------------|-------|
| <b>Ambiente</b> 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:

|                           |       |
|---------------------------|-------|
| <b>Tegral Tres leches</b> | 500 g |
| Huevo                     | 450 g |
| Agua                      | 65 g  |

### DECORACIÓN Y RELLENO:

|                                      |       |
|--------------------------------------|-------|
| <b>Glasse de Fresa</b>               | 300 g |
| <b>Ambiante</b>                      | 750 g |
| <b>Dulcerio</b>                      | 1 L   |
| <b>Carat Chips</b>                   | 100 g |
| <b>Viruta Semiamarga Barra Carat</b> | 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 cm<sup>3</sup> 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 **Glasse 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   |
| <b>O-tentic</b> | 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  |
| <b>O-tentic</b>  | 40 g  |
| Miel de aveja    | 30 g  |
| Aceite           | 40 g  |
| <b>Softgrain</b> | 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](http://www.puratos.com)

Síguenos en:  Puratos Colombia

 Puratoscol