



**Las recetas tradicionales  
ahora tienen nueva magia**



*Las recetas  
de la Abuela*



# ENTREMET DE CHOCOLATE Y DURAZNO



## INGREDIENTES

### Base crujiente de canela

Gramos

<b>Tegral Satin Cream Cake</b>	300
Margarina	90
Canela	6
Harina de almendra	48
<b>Carat Chocolate Blanco En Barra</b>	180
Hojuelas de maíz	24

### Dulce de durazno

Gramos

<b>Glasse Melocotón</b>	500
Jugo de limón	10
Almendras tostadas en trozos	50
Gelatina sin sabor	35

### Mousse de chocolate blanco

Gramos

<b>Cremyvit 4x4</b>	139
Agua	370
<b>Carat Chocolate Blanco En Barra</b>	600
Gelatina sin sabor	40
<b>Ambiente Crema Vegetal Para Decoración</b>	700

### Baño de chocolate blanco

Gramos

<b>Carat Chocolate Blanco En Barra</b>	100
Manteca de cacao	100



## PREPARACIÓN

### Base crujiente de canela

Mezclar en el tazón de la batidora con escudo el **Tegral Satin Cream Cake**, la margarina y harina de almendra hasta formar una pasta homogénea. Reposar en la nevera por 45 minutos hasta obtener una textura más firme. Laminar a 3mm y hornear a 160 °C por 15 minutos. A continuación quebrar la preparación anterior en pequeños trozos y por último mezclar con **Carat chocolate blanco en Barra** previamente fundido y hojuelas de maíz hasta formar una base crocante, extender en un aro y refrigerar.

### Dulce de durazno

Mezclar todos los ingredientes, hidratar la gelatina sin sabor en 175 ml de agua fría e incorporarla. Mezclar el glasse, jugo de limón, y almendras en un envase. Aparte hidratar y fundir la gelatina sin sabor. Incorporar al dulce de durazno, colocar sobre el crujiente de canela y congelar.

### Mousse de chocolate blanco

Fundir el **Carat Chocolate Blanco en Barra**, calentar el **Cremyvit 4X4** a 30 °C , agregar el **Carat Chocolate Blanco en Barra** y la gelatina sin sabor previamente hidratada; por último agregar la **Ambiente Crema Vegetal Para Decoración** semimontada de manera envolvente, verter sobre un aro de 18 cm y colocarle dentro el insert de crujiente y duraznos, congelar.

### Baño de chocolate blanco

Fundir el chocolate y la manteca de cacao. Mezclar con espátula , reservar y mantener entre 35 - 40 °C. Al momento de aplicar, realizar un aspersión sobre el entremet.



# TARTELETA DE CAMELO SALADO



## INGREDIENTES

### Base sable

### Gramos

<b>Tegral Satin Cream Cake</b>	250
Margarina	150
Huevo	50
Nuez en polvo	80

### Caramel nuty

### Gramos

<b>Ambiente Crema Vegetal Para</b>	110
Decoración	120
Glucosa	50
Mantequilla	50
Sal Gruesa	3
Mix de semillas tostadas	200

### Ganache

### Gramos

Crema De Leche	200
<b>Ambiente Crema Vegetal para Decoración Semibadito</b>	220
<b>Belcolade Selection Negro En Barra</b>	225

### Glaze

### Gramos

Agua	150
Glucosa	300
Azúcar	300
<b>Carat Viruta Leche En Barra</b>	300
Color liposoluble rojo	c/n
Leche entera	100
Gelatina en polvo	20



## PREPARACIÓN

### Base sable

Mezclar todos los ingredientes en el tazón con paleta hasta obtener una textura homogénea, reposar en refrigeración 30 minutos para obtener una textura manejable. Laminar a 3 mm, cortar en forma redonda a 6 mm y hornear en molde de tartaleta previamente engrasado. Hornear a una temperatura de 170 °C por 15 minutos hasta que la galleta este cocida.

### Caramel nuty

Hacer un caramelo con el azúcar, agregar la **Crema Vegetal Ambiente** y glucosa. Mezclar muy bien hasta finalmente agregar la mantequilla. Al finalizar, adicionar semillas tostadas y sal gruesa al gusto. Verter sobre la tartaleta cocinada y servir.

### Ganache

Calentar la crema de leche a 80 °C, luego agregar el **Belcolade Selection Negro En Barra** realizar un ganache. Cuando alcance una temperatura de 38 -3 5 °C agregar **Ambiente Crema Vegetal para Decoración Semibadito** Incorporar a la mezcla anterior y homogenizar. Llevar a molde silicón semiesfera, congelar.

### Glaze

Hervir los tres primeros ingredientes a 104 °C. Agregar el **Carat Viruta Leche En Barra** y mezclar homogéneamente. Calentar la leche y agregar a la mezcla anterior. Finalmente adicionar la gelatina. Reservar 24 horas tapado con papel film. Al día siguiente fundir, usar mixer de inmersión y aplicar entre 30 y 35 °C sobre los mousse congelados.



# TENTACIÓN NAVIDEÑA



## INGREDIENTES

### Base de nueces

### Gramos

<b>Tegral Satin Creme Cake</b>	3500
Margarina	2100
Huevo	700
Nuez en polvo	1120

### Crema de arequipe al ron

### Gramos

Uvas pasas y frutos secos	1750
Ron	1400
Arequipe	1120
<b>Carat Viruta Semiamarga En Barra</b>	3500

### Decoración

### Gramos

<b>Cremyvit 4x4</b>	2010
<b>Carat Decorcrem Cobertura Líquida</b>	2010
Ralladura de naranja y limón	84
<b>Ambiente Crema Vegetal Para Decoración</b>	3000

### Dipping

### Gramos

<b>Belcolade Selection Blanco En Barra</b>	3200
Aceite	480
Nuez troceada	800



## PREPARACIÓN

### Base de nueces

Mezclar todos los ingredientes por sableado hasta obtener una mezcla homogénea, extender y congelar para un mejor manejo. Cortar y colocar dentro de un molde para cupcakes previamente engrasado. Hornear a 180 °C por 18 minutos, enfriar y congelar.

### Crema de arequipe al ron

Procesar los frutos secos junto con las uvas pasas y el ron, agregar el arequipe y procesar de nuevo. Por último agregar **Carat Viruta Semiamarga En Barra**, una vez se tenga la mezcla uniforme, extender en un molde de silicona pequeño y reservar.

### Decoración

Calentar el **Cremyvit 4x4** y la ralladura de naranja y limón. A continuación mezclar con el **Carat Decorcrem Cobertura Líquida** hasta formar una ganache y finalmente adicionar **Ambiente Crema Vegetal Para Decoración** sin batir. Reservar en frío. Al siguiente día montar la ganache con ayuda de un globo. Decorar con esta preparación.

### Dipping

Fundir el **Belcolade Selection Blanco En Barra**, agregar el aceite y las nueces. Glasear con esta mezcla los congelados.



# REPOLLITAS DE VINO Y FRESAS



## INGREDIENTES

### Pâte a Choux

### Gramos

Agua	250
Mantequilla	60
Sal	5
Azúcar	10
Harina de trigo	150
Huevos	3

### Craqueline

### Gramos

Harina de trigo	120
Cocoa	20
Azúcar	110
Margarina	115

### Compota de Fresas

### Gramos

Glasse Fresa	500
Jugo de limón	10
Cerezas moras troceadas	75
Gelatina sin sabor	50



## PREPARACIÓN

### Pâte a Choux

En una olla mezclar el agua, azúcar, sal, mantequilla, llevar al fuego hasta hervir. Retirar de fuego y agregar la harina de golpe, mezclar, regresar a fuego hasta secar. Fuera de fuego agregar los huevos uno a uno y batir hasta obtener una textura magueable. Utilizar una boquilla rizada en una manga, servir repollitas; colocar el craqueline encima y hornear a 200°C por 6 minutos o hasta que doren.

### Craqueline

Colocar todo junto en el tazón y mezclar hasta homogenizar. Laminar, cortar y congelar. por último, colocar sobre la pieza de pate choux y hornear.

### Compota de Fresas

Mezclar los ingredientes e hidratar la gelatina. Incorporar a la mezcla anterior. Llevar a molde de silicón pequeño, congelar.



# CORONA NAVIDEÑA



## INGREDIENTES

Masa	Gramos
Harina de trigo	500
<b>Easy pan dulce</b>	150
Margarina	125
Azúcar	80
Huevos	100
Levadura fresca	20 g
Agua	265-290
<b>Carat Viruta Semiamarga En Barra</b>	300
<b>Cremyvit 4x4</b>	
<b>Glasse Melocotón</b>	



## PREPARACIÓN

### Masa

Amasar todos los ingredientes hasta desarrollar el gluten, dejar reposar por 5 minutos. Dividir en 500 g y bolear. Laminar rellenar con **Glasse Melocotón** y **Cremyvit 4X4**. Fermentar y hornear a una temperatura de 150 °C por 20 minutos aproximadamente. Decorar con frutas y líneas de **Carat Viruta Semiamarga En Barra**.





# PAN DE NUECES Y ARÁNDANOS



## INGREDIENTES

Masa	Gramos
Harina Fuerte	1000
<b>O-tentic Durum</b>	40
Margarina	100
Sal	20
Agua	700
Almendra entera	300
Arándanos deshidratado	200
Nueces	300



## PREPARACIÓN

### Masa

Amasar la harina fuerte, el **O-tentic Durum**, margarina, sal y agua hasta desarrollar el gluten. Agregar las nueces, arándanos y almendras. Reposar por 35 minutos, dividir a 650 g y bolear. Dejar reposando por otros 30 minutos, formar y fermentar. Hacer corte de mariposa y hornear a una temperatura de 220 °C por 20 minutos aproximadamente.





# BARRA CENTENO CON SEMILLAS



## INGREDIENTES

Masa	Gramos
Harina	800
Harina integral	200
Sal	20
O-tentic Durum	40
Softgrain Golden 6 Cl Granos y Semillas	400
Agua	550



## PREPARACIÓN

### Masa

Amasar todos los ingredientes hasta desarrollar gluten, dejar reposar por 35 minutos. Dividir en 650 g. Dejar reposar por otros 35 minutos y formar bollos. Fermentar 60 minutos y colocar en lata. Hacer cortes en rombo y hornear a una temperatura de 220 °C por 20 minutos aproximadamente.





# BRIOCHETONNE



## INGREDIENTES

### Masa esponja

### Gramos

<b>Tegral Panettone</b>	4500
Agua	2350
Levadura fresca	200
Huevo	100
Azúcar	200

### Masa

### Gramos

<b>Tegral Panettone</b>	500
Huevo	400
Azúcar	1000
Margarina	1250
<b>Softgrain Golden 6 Cl Granos y Semillas</b>	500



## PREPARACIÓN

### Masa esponja

Hacer una esponja con los tres primeros ingredientes. Dejar reposando con la esponja por 3 horas.

### Masa

Hacer la segunda masa y la esponja. Reposar por 35 minutos dividir en 650 y bolear. Colocar en capacillo, fermentar y hornear a una temperatura de 150 °C por 60 minutos aproximadamente. Dejar enfriar y decorar.





# BOM BOM NAVIDEÑO



## INGREDIENTES

Ganache De Licor De Café	Gramos
Azúcar	84
<b>Chantypak Crema Vegetal Para Rellenos</b>	322
Glucosa	92
Sorbitol	33
Licor de café	42
Mantequilla	42
<b>Belcolade Selection Leche En Barra</b>	364
Manteca de cacao	21

Masmelo De Naranja	Gramos
Jugo de naranja	170
Jugo de limón	20
Azúcar	175
Gelatina sin sabor	14
Agua	70



## PREPARACIÓN

### Ganache De Licor De Café

Elaborar un caramelo seco utilizando los 84 g de azúcar refinada. A continuación, verter el caramelo sobre la **Chantypak Crema Vegetal Para Rellenos**, el sorbitol y la glucosa, verificando que todos los ingredientes sumen 500 g, calentar esta preparación a 75 °C.

Una vez alcance temperatura, incorporar la manteca de cacao y el **Belcolade Selection Leche En Barra**. Mezclar con espátula emulsionando sin incorporar aire. Reservar y dejar enfriar a 35 °C, agregar el ron y la mantequilla mezclando uniformemente.

### Masmelo De Naranja

Hidratar la gelatina en los 70 ml de agua colocando la gelatina en forma de lluvia sobre el agua, reservar. Realizar un almíbar con el azúcar, el jugo de limón y jugo de la naranja hasta alcanzar los 110 °C. Aparte agregar la masa de gelatina a la batidora, cuando este listo el almíbar batir junto con la gelatina de 8 a 10 minutos en alta velocidad hasta lograr la textura deseada.



# ENTREMET

## TRINEO NAVIDEÑO



### INGREDIENTES

Chocolate Biscuit	Gramos
<b>Belcolade Selection Negro En Barra</b>	590
Mantequilla	500
Huevos	600
Azúcar	400
Habas secas troceadas	594

Ganache	Gramos
<b>Chantypak Crema Vegetal Para Rellenos</b>	270
<b>Ambiente Crema Vegetal Semibatido</b>	270
<b>Belcolade Selection Negro En Barra</b>	285
Gelatina sin sabor	70

Glaze	Gramos
Agua	150
Glucosa	300
Azúcar	300
<b>Carat Cobertura Leche En Barra</b>	300
Color rojo	c/n
Leche	100
Gelatina en polvo	20
Agua	100



### PREPARACIÓN

#### Chocolate Biscuit

Separar los huevos en yemas y claras. Fundir el belcolade junto con la mantequilla. Aparte batir las claras a 35 °C con una parte de azúcar en media velocidad. Por otro lado batir las yemas con el resto del azúcar. Incorporar la mezcla de yemas con el Belcolade. Seguidamente la clara de huevo en forma de merengue y por último las habas troceadas y el **Tegral Biscuit**. Colocar en bandeja plana y hornear a 160 °C por 25 min aproximadamente.

#### Ganache

Calentar la crema de leche a 80 °C y agregarlo a al **Belcolade Selection Negro En Barra** troceado. Emulsionar y realizar un ganache. Cuando la preparación alcance una temperatura entre 30 °C y 35 °C agregar **Ambiente Crema Vegetal Semibatido**, incorporar y homogenizar. Llevar un molde silicon semiesfera y congelar.

#### Glaze

Hervir los tres primeros ingredientes a 104 °C. Fuera de fuego, agregar el **Carat Cobertura Leche En Barra** troceado y mezclar homogéneamente, finalmente adicionar la gelatina previamente hidratada en los 100 ml de agua y fundir hasta obtener una consistencia líquida. Reservar 24 horas tapado con film. Al día siguiente, fundir, usar mixer de inmersión y aplicar entre 30 °C y 35 °C sobre las mousse congeladas.



# RODOLFO

## EL RENO



### INGREDIENTES

#### Moldeo

#### Gramos

Carat Viruta Semiamarga En Barra	700
----------------------------------	-----

Carat Viruta Leche En Barra	700
-----------------------------	-----



### PREPARACIÓN

#### Moldeo

Fundir el chocolate **Carat Viruta Semiamarga En Barra**. Utilizar los moldes de semiesfera para obtener el formato de Rodolfo el Reno (se puede reemplazar por molde de huevo). Una vez realizadas las piezas, congelarlas por espacio de 10 minutos para aplicar chocolate en forma de aspersión. Terminar al gusto.





Puratos Colombia | +57 310 268 99 22 |  
servicioalclienteco@puratos.com

 +57 310 268 99 22

 Puratos Colombia

 puratoscol

 www.puratos.co

 Puratos Colombia