



puratos

Food Innovation for Good

**RECETARIO**

**HALL**♥**LOWEEN**  
**L**♥**LOWERS**

Dale magia a tus  
creaciones



MOUSSE DE  
CALABAZA



HALL♥WEEN  
L♥VERS

# MOUSSE DE CALABAZA



## BIZCOCHO CHOCOLATE

|                                   |        |
|-----------------------------------|--------|
| Tegral Biscuit                    | 600 g  |
| Huevo                             | 1000 g |
| Agua                              | 100 g  |
| Carat Decorcrem Cobertura Líquida | 50 g   |

## MOUSSE DE CHOCOLATE

|  |       |
|--|-------|
| Belcolade Selection Negro En Gotas               | 300 g |
| Chantypak Crema Vegetal Para Rellenos            | 207 g |
| Chantipak Crema Vegetal Para Rellenos semibatida | 100 g |

## GALLETA CRUJIENTE

|                                    |       |
|------------------------------------|-------|
| Nueces y almendras picadas         | 110 g |
| Belcolade Selection Negro En Gotas | 110 g |
| Galletas de Chocolate              | 110 g |

## GLASEADO ESPEJO

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Leche                         | 150 g |
| Glucosa                       | 250 g |
| Gelatina sin sabor            | 16 g  |
| Agua                          | 80 g  |
| Harmony Frío                  | 500 g |
| Carat Cobertura Blanca Barra  | 750 g |
| Colorante liposoluble naranja | c/n   |

## CREMA DE AVELLANA

|  |       |
|--|-------|
| Ambiente Crema Vegetal Para Decoración | 500 g |
| Cremfill Avellana                      | 100 g |

## MONTAJE

- Retirar el glaseado espejo del frío y calentar hasta los 30 °C- 35 °C.
- Sacar las semi-esferas del congelador y desmoldar.
- Disponer las semi-esferas congeladas sobre una rejilla, bañar con el glaseado espejo naranja.
- Con la ayuda de un palo de brocheta, retirar el exceso de glaseado y colocar sobre la superficie de la galleta.
- Decorar la superficie de las piezas con rosetones de crema praliné avellana.
- Finalizar colocando ojos de pastillaje para lograr la cara de la calabaza.

## BIZCOCHO CHOCOLATE

- En un bowl con globo, incorporar todos los ingredientes.
- Batir 1 minuto en velocidad baja y luego 8 minutos en velocidad rápida.
- Disponer la mezcla en una bandeja con papel de horno.
- Distribuir la mezcla de forma homogénea con la ayuda de una espátula angular.
- Hornear a 220 °C por 8 a 11 minutos.
- Dejar enfriar a temperatura ambiente.
- Cortar discos de 3 cm de diámetro con ayuda de un cortador.

## MOUSSE DE CHOCOLATE

- Calentar la crema Chantypak Crema Vegetal Para Rellenos a 80 °C.
- Volcar la crema caliente sobre Belcolade Selection Negro En Gotas.
- Una vez que la mezcla haya alcanzado los 35 °C, incorporar la crema semibatida con la ayuda de una espátula en forma envolvente.
- Disponer la mezcla en un molde de semi-esfera.
- Colocar una tapa de bizcochuelo y presionar ligeramente.
- Llevar el molde al congelador.

## GALLETA CRUJIENTE

- Triturar las galletas de chocolate y reservar.
- Fundir Belcolade Selection Negro En Gotas en microondas, dando intervalos de 30 segundos, removiendo constantemente hasta alcanzar los 40 °C.
- Mezclar las galletas con las almendras y nueces.
- Añadir el chocolate previamente fundido.
- Colocar la mezcla entre dos láminas de plástico, y con la ayuda de un rodillo estirar hasta lograr un grosor de 0,5 mm.
- Refrigerar por 10 minutos.
- Disponer de un cortador redondo con ondas de 3 cm de diámetro.
- Retirar uno de los plásticos y cortar la base crujiente.

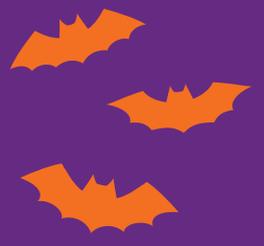
## GLASEADO ESPEJO

- Hidratar la gelatina y reservar.
- En una olla, hervir la leche junto a la glucosa. Retirar del fuego e incorporar el brillo Harmony Frío, la gelatina previamente hidratada y mezclar hasta homogeneizar.
- Volcar la mezcla anterior sobre el Carat Cobertura Blanca Barra.
- Mezclar hasta homogeneizar.
- Añadir el colorante naranja.
- Reservar en frío por al menos 12 horas, cubriendo la superficie del glaseado espejo con un film plástico.

## CREMA DE AVELLANA

- En un bowl con globo, disponer Ambiente Crema Vegetal Para Decoración y batir en velocidad media.
- Detener la máquina e incorporar el Cremfill Avellana.
- Finalmente terminar de batir hasta lograr una crema suave y homogénea.
- Reservar.

BOMBÓN  
DURAZNO MANGO



HALL♥WEEN  
L♥VERS

# BOMBÓN DURAZNO MANGO



## GANACHE DE CARAMELO DE DURAZNO

|  |       |
|--|-------|
| Jugo de durazno                            | 190 g |
| Azúcar                                     | 60 g  |
| Crema de leche                             | 100 g |
| Glucosa                                    | 30 g  |
| <b>Belcolade Selection Blanco En Gotas</b> | 490 g |
| Manteca de cacao                           | 70 g  |
| Mantequilla sin sal                        | 40 g  |

## GANACHE DE MANGO

|  |       |
|--|-------|
| Pulpa de mango                             | 230 g |
| Azúcar invertido                           | 45 g  |
| Glucosa                                    | 40 g  |
| <b>Belcolade Selection Blanco En Gotas</b> | 520 g |
| Manteca de cacao                           | 75 g  |
| Mantequilla sin sal                        | 60 g  |

## PREPARACIÓN DE LOS COLORES

|                                      |       |
|--------------------------------------|-------|
| Manteca de cacao                     | 200 g |
| Colorante amarillo liposoluble polvo | 7 g   |
| Colorante naranja liposoluble polvo  | 7 g   |

## ARMADO DEL BOMBÓN

|  |      |
|--|------|
| <b>Belcolade Selection Blanco En Gotas</b> | 1 kg |
| Manteca de cacao amarilla                  | c/n* |
| Manteca de cacao naranja                   | c/n* |

## MONTAJE

- Templar el chocolate Belcolade Selection Blanco En Gotas.
- Rellenar los moldes de bombón con el chocolate blanco templado.
- Esperar unos segundos y volcar el molde para vaciar el chocolate.
- Con una espátula, quitar el excedente de chocolate de la superficie de los moldes y dejar cristalizar.
- Rellenar cada cavidad hasta la mitad con la ganache de caramelo de durazno y dejar cristalizar.
- Terminar de rellenar el molde con la ganache de mango.
- Sellar el bombón con Belcolade Selection Blanco En Gotas templado.
- Dejar cristalizar durante 12 horas a temperatura ambiente y desmoldar.

\*Cantidad necesaria

## GANACHE DE CARAMELO DE DURAZNO

- Mezclar la crema, jugo de durazno y glucosa y luego calentar.
- Elaborar un caramelo seco con el azúcar.
- Agregar al caramelo la mezcla de jugo de durazno y crema, revolver con un batidor hasta homogeneizar la mezcla.
- Llevar la mezcla hasta los 85 °C y verter sobre el chocolate y manteca de cacao.
- Con la ayuda de un mixer, emulsionar.
- Cuando la mezcla alcance los 35 °C, agregar la mantequilla y emulsionar.
- Usar entre 27 °C - 30 °C

## GANACHE DE MANGO

- Calentar la pulpa de mango, glucosa y azúcar invertido a 80 °C.
- Verter directamente sobre el chocolate blanco y manteca de cacao.
- Con la ayuda de un mixer, emulsionar.
- Cuando la mezcla alcance los 35 °C, agregar la mantequilla y emulsionar.
- Usar entre 27 °C - 30 °C.

## PREPARACIÓN DE LOS COLORES

- En un recipiente fundir la manteca de cacao en microondas hasta alcanzar los 45 °C – 50 °C.
- Separar 100 g de la manteca fundida y mezclar con el colorante amarillo.
- Utilizar un mixer para homogeneizar la mezcla.
- Enfriar hasta los 28 °C - 29° C.
- Repetir el proceso con el colorante naranja

## ARMADO DEL BOMBÓN

- Sumergir ligeramente un espumador de leche en la manteca de cacao amarilla a 28 °C.
- Introducir el espumador de leche en el molde y encender; mover el espumador de abajo hacia arriba mientras gira para formar los anillos de color.
- Repetir el proceso en cada cavidad y dejar cristalizar.
- Disponer la manteca de cacao naranja a 28 °C en una pistola de aire y pulverizar una capa de color en cada cavidad del molde hasta que esté completamente cubierta.
- Quitar el exceso de manteca de cacao del molde.
- Dejar cristalizar durante una hora.

TORTA  
CHOCOLATE  
FANTASMA



HALL♥WEEN  
L♥VERS

# TORTA CHOCOLATE FANTASMA



## BIZCOCHO CHOCOLATE

|  |       |
|--|-------|
| <b>Tegral Satin Cream<br/>Cake Chocolate</b> | 600 g |
| Huevos                                       | 210 g |
| Aceite                                       | 180 g |
| Agua   | 150 g |

## RELLENO GANACHE

|  |       |
|--|-------|
| <b>Chantypak Crema<br/>Vegetal Para Rellenos</b> | 700 g |
| <b>Belcolade Selection<br/>Negro En Gotas</b>    | 500 g |
| <b>Relleno de Maracuyá</b>                       | 20 g  |

## DECORACIÓN

|   |       |
|---|-------|
| <b>Ambiente Crema<br/>Vegetal Para Decoración</b> | 500 g |
| Ojos locos de azúcar                              | c/n*  |
| <b>Carat Cobertura<br/>Semiamarga</b>             | 100 g |

## BIZCOCHO CHOCOLATE

- Incorporar en un bowl todos los ingredientes.
- Batir con escudo durante 1 minuto en velocidad lenta y luego 4 minutos en velocidad media.
- Disponer de un molde redondo de aluminio de 19 cm de diámetro previamente impermeabilizado con desmoldante.
- Hornear a 170 °C por 50 a 55 minutos.
- Dejar enfriar a temperatura ambiente.

## RELLENO GANACHE

- En una olla colocar la crema Chantypak Crema Vegetal Para Rellenos.
- Calentar a fuego medio hasta que la crema alcance los 85 °C.
- Volcar la crema caliente sobre el Belcolade Selection Negro En Gotas.
- Mezclar hasta homogeneizar.
- Agregar el Relleno de Fruta de Maracuyá
- Enfriar a temperatura ambiente hasta que tome consistencia cremosa.
- Una vez que está fría la ganache batir por unos minutos con un batidor globo hasta lograr una crema suave.

## DECORACIÓN

- Batir Ambiente Crema Vegetal Para Decoración a velocidad media hasta obtener una textura suave.
- Fundir el Carat Cobertura Semiamarga a 45 °C en microondas con intervalos de 30 segundos.

## MONTAJE

- Disponer de un molde de aluminio de 19 cm.
- Colocar acetato o mica transparente en las paredes del molde.
- Una vez que la torta esté fría, rebanar en tres capas con un cuchillo de sierra.
- Luego con una manga con boquilla lisa rellenar con la ganache de manera homogénea.
- Colocar la segunda capa del bizcochuelo y repetir el proceso anterior.
- Colocar la tercera capa del bizcochuelo y remojar la superficie de la última capa.
- Finalmente, decorar con una manga con boquilla lisa formando los fantasmas.
- Una vez derretido el chocolate, usar un cornet para formar los ojos de los fantasmas.
- Puede decorar como muestra la imagen.

\*Cantidad necesaria



# ALFAJORES HALLOWEEN



HALL♥WEEN  
L♥VERS

# ALFAJORES HALLOWEEN



## BASE GALLETA ALFAJOR

|                       |       |
|-----------------------|-------|
| <b>Tegral Biscuit</b> | 500 g |
| Mantequilla           | 200 g |
| Harina de trigo       | 250 g |
| Huevo                 | 150 g |

## RELLENO

|  |       |
|--|-------|
| <b>Carat Decorcrem Cobertura Líquida</b> | 500 g |
| <b>Relleno de Fresa</b>                  | 100 g |

## DECORACIÓN

|                                     |       |
|-------------------------------------|-------|
| <b>Carat Cobertura Blanca Barra</b> | 800 g |
| Colorante liposoluble naranja       | c/n*  |
| Ojos de Pastillaje                  | c/n*  |

\*Cantidad necesaria

## BASE GALLETA ALFAJOR

- Dejar la mantequilla a temperatura ambiente.
- Por otra parte, mezclar todos los ingredientes secos.
- En un bowl con paleta mezclar la materia grasa a temperatura ambiente con la mezcla de elementos secos en velocidad baja para ir juntando los ingredientes.
- Incorporar los huevos y mezclar en velocidad media hasta formar una masa homogénea libre de elementos secos.
- Retirar la masa de la máquina y extender.
- Cubrir con film plástico y refrigerar por una hora antes de su uso.
- Retirar la masa del frío y estirar con la ayuda de un uslero hasta obtener 0,5 cm de espesor.
- Disponer de un cortador redondo de 5 cm de diámetro para luego cortar las tapitas de alfajor.
- Colocar las piezas en una bandeja con papel de horneado.
- Hornear a 180 °C por 8 -10 minutos.
- Enfriar a temperatura ambiente.

## RELLENO

- Disponer el Carat Decorcrem Cobertura Líquida en una manga de pastelería, y en otra disponer el Relleno de Fresa.
- Utilizar una tapita de alfajor y rellenar con Carat Decorcrem Cobertura Líquida realizando un anillo, dejando espacio en el centro para rellenar con relleno de fresa
- Colocar otra tapita de alfajor y presionar ligeramente para asentar el relleno.
- Cubrir los alfajores con film plástico y refrigerar hasta el día siguiente.

## DECORACIÓN

- Disponer de una bandeja de horneado cubierta con papel mantequilla.
- Fundir el chocolate Carat Cobertura Blanca Barra en microondas, dando intervalos de 30 segundos y removiendo constantemente con un mezcquino, repetir la operación hasta lograr los 42 °C.
- Dividir el chocolate fundido en dos bowls. A uno de los chocolates agregar el colorante naranja para realizar el motivo de calabaza, mientras que el bowl con chocolate blanco será para realizar el motivo de momia.
- Sumergir los alfajores uno a uno utilizando un tenedor para baño.
- Mover el tenedor para baño ligeramente de arriba hacia abajo para escurrir el exceso de chocolate de la superficie de las piezas.
- Pasar el tenedor por el borde del bowl para retirar el exceso de chocolate de la base de los alfajores.
- Disponer los alfajores bañados sobre el papel mantequilla.
- Dejar cristalizar a temperatura ambiente antes de manipular.
- Realizar la decoración según el color y modelo a realizar según la imagen de referencia.



MUFFIN  
MONSTRUOSO



HALL<sup>♥</sup>WEEN  
L<sup>♥</sup>VERS

# MUFFIN MONSTRUOSO



## BASE BIZCOCHO

|   |       |
|---|-------|
| <b>Tegral Satin Cream<br/>Cake Vainilla</b> | 400 g |
| Huevos                                      | 140 g |
| Aceite                                      | 120 g |
| Agua  | 100 g |
| Arándanos congelados                        | 85 g  |

## DECORACIÓN

|   |       |
|---|-------|
| <b>Ambiente Crema<br/>Vegetal Para Decoración</b> | 500 g |
| Coco rallado                                      | 200 g |

## MONTAJE

- Una vez fríos, disponer los muffins sobre el mesón de trabajo.
- Con una manga pastelera con boquilla lisa decorar los muffins uno a uno formando un pompón grande de crema.
- Decorar con el coco rallado y ojitos de pastillaje.

## BASE BIZCOCHO

- Disponer los arándanos congelados en un bowl. Descongelar en microondas por 60 segundos para obtener el jugo de los arándanos y reservar.
- En un bowl con paleta, disponer los demás ingredientes
- Mezclar por 1 minuto en velocidad baja y 4 minutos velocidad media.
- En una manga pastelera disponer la mezcla y dosificar de 50 g en moldes de muffin con capacillo # 5
- Hornear a 180 °C por 25 - 30 minutos.
- Dejar enfriar a temperatura ambiente.

## DECORACIÓN

- Batir Ambiente Crema Vegetal Para Decoración a velocidad media hasta obtener una textura adecuada para decorar.



# MADELEINES



HALL♥WEEN  
L♥VERS

# MADELEINES



## BASE

|                                |       |
|--------------------------------|-------|
| <b>Tegral Satin Cream Cake</b> | 500 g |
| Huevos                         | 200 g |
| Aceite                         | 100 g |
| Agua                           | 100 g |

## RELLENO

|                         |       |
|-------------------------|-------|
| <b>Relleno de Fresa</b> | 100 g |
|-------------------------|-------|

## DECORACIÓN

|                                     |       |
|-------------------------------------|-------|
| <b>Carat Cobertura Blanca Barra</b> | 800 g |
| Colorante liposoluble verde         | c/n*  |
| Ojos de pastillaje                  | c/n*  |

\*Cantidad necesaria

## BASE

- Disponer de moldes teflonados / silicona de madeleines.
- En un bowl con paleta, disponer el agua junto con los huevos y el aceite, para luego agregar Tegral Satin Cream Cake.
- Mezclar en velocidad lenta por 1 minuto y luego 4 minutos en velocidad media.
- Disponer la mezcla en una manga de pastelería.
- Rellenar cada molde de madeleine con 3/4 de mezcla.
- Disponer una bandeja de horneado al interior del horno calentado a 230 °C.
- Sobre la bandeja previamente precalentada, disponer el molde teflonado silicona de madeleines. El objetivo es generar un shock de calor.
- Hornear a 230 °C por 8 - 10 minutos.
- Retirar el molde del horno y enfriar a temperatura ambiente.

## RELLENO

- En una manga de pastelería con boquilla de inyección, disponer el Relleno de Fresa.
- Con las madeleines aún tibias, rellenarlas una a una con una inyección de Relleno de Fresa (10 g aprox).

## DECORACIÓN

- Disponer de una bandeja de horneado cubierta con papel mantequilla.
- Fundir el chocolate Carat Cobertura Blanca Barra en microondas, dando intervalos de 30 segundos y removiendo constantemente con un mezquino, repetir la operación hasta lograr los 42 °C.
- Incorporar el colorante verde y homogeneizar con mixer.
- Sumergir los madeleines una a una en su parte superior (la más redonda).
- Disponer las madeleines bañadas sobre el papel mantequilla.
- Antes que el chocolate cristalice por completo, pegar los ojos de pastillaje en cada una.



# HOGAZA CON GRANOS Y MASA MADRE



HALL<sup>♥</sup>WEEN  
L<sup>♥</sup>VERS

# HOGAZA CON GRANOS Y MASA MADRE



## MASA

|  |        |
|--|--------|
| Harina de Trigo de Fuerza              | 1000 g |
| O-tentic Durum                         | 40 g   |
| Sal marina                             | 15 g   |
| Agua fría                              | 550 g  |
| Softgrain Golden 6CL Granos y Semillas | 350 g  |

## DECORACIÓN

|                 |      |
|-----------------|------|
| Sapore Traviata | c/n* |
|-----------------|------|

\*Cantidad necesaria

## MASA

- Disponer la harina junto a O-Tentic Durum y Softgrain Golden 6CL Granos y Semillas reservando la sal para después.
- Amasar en velocidad baja por 10 minutos, reservando un 3 % del total del agua.
- Agregar la sal y amasar en velocidad alta por 4 minutos junto con el remanente de agua.
- Retirar la masa y chequear la temperatura con un termómetro de lanza (26 °C).
- Fermentar en bloque por 30 minutos a temperatura ambiente, cubriendo la superficie de la masa con plástico.
- Cortar piezas de 400 g y ovillar.
- Disponer las piezas en una bandeja cubierta con un paño de lino y harina.
- Fermentar en cámara por 90 minutos a 30 °C / 80 % H.R (humedad relativa).

## DECORACIÓN

- Disponer las piezas sobre una bandeja con papel de horneado.
- Con un tamiz fino, espolvorear harina sobre la superficie de las piezas.
- Retirar el exceso de harina suavemente con la palma de la mano.
- Colocar stencil sobre la superficie de las piezas y espolvorear una fina capa de Sapore Traviata para formar los detalles de la cara del personaje seleccionado.
- Antes de ingresar las piezas al horno realizar una inyección de vapor para inundar la cámara de horneado.
- Hornear a 210 °C por 35 minutos con tiraje abierto los últimos 15 minutos de horneado.

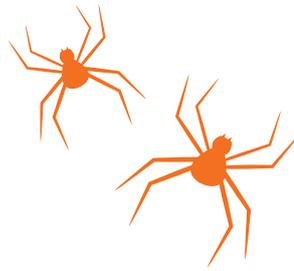


# PIZZA MASA MADRE DE MIEDO



HALL<sup>♥</sup>WEEN  
L<sup>♥</sup>VERS

# PIZZA MASA MADRE DE MIEDO



## MASA

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| Harina De Trigo De Fuerza | 1000 g |
| O-tentic Durum            | 40 g   |
| Sal Marina                | 20 g   |
| Agua                      | 650 g  |
| Aceite de oliva           | 30 g   |

## RELLENO

|                 |       |
|-----------------|-------|
| Pasta De Tomate | 400 g |
|-----------------|-------|

## DECORACIÓN

|                  |       |
|------------------|-------|
| Queso Mozzarella | 500 g |
| Aceitunas negras | c/n*  |

\*Cantidad necesaria

## MASA

- Disponer la harina junto a O-tentic Durum, reservando la sal para después.
- Amasar en velocidad baja por 10 minutos, reservando un 3 % del total del agua.
- Agregar la sal y amasar en velocidad alta por 4 minutos junto con el remanente de agua.
- Agregar el aceite de oliva en forma de hilo durante el minuto final del amasado.
- Retirar la masa y chequear la temperatura con un termómetro de lanza (22 °C máximo).
- Cortar piezas de 250 g y bolear.
- Disponer las piezas en una bandeja honda cubierta con aceite de oliva.
- Tapar la bandeja y llevar a refrigeración para fermentar en frío (3 °C) hasta el día siguiente.

## RELLENO

- Disponer la salsa de tomate para pizza en un bowl y reservar.

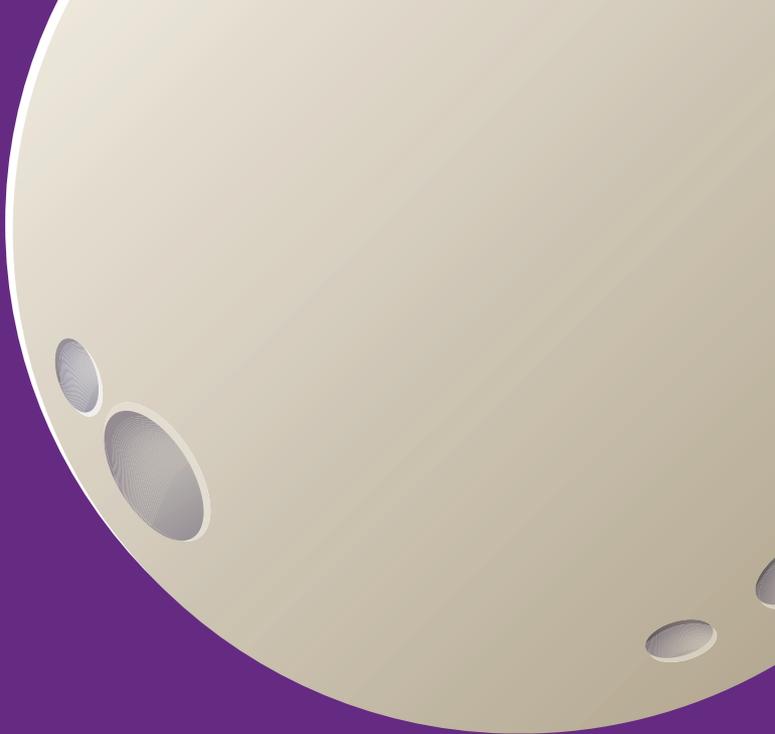
## DECORACIÓN

- Decorar con el queso mozzarella en forma de telaraña y reservar.
- Cortar las aceitunas negras por la mitad sin carozo.
- Reservar las mitades para los cuerpos de las arañas.
- Para las patas de las arañas, cortar algunas de las mitades en bastones

## MONTAJE

- Retirar la bandeja con las masas del frío un par de horas antes del horneado para que se temperen y sea más fácil estirar.
- Disponer una capa de sémola sobre el mesón de trabajo para luego colocar un bollo de masa sobre esta.
- Estirar del centro hacia afuera, conservando el borde, sin desgasificar.
- Estirar hasta lograr unos 30 cm de diámetro.
- Disponer la salsa de tomate para pizza con la ayuda de un cucharón y distribuir por toda la base.
- Hornear a 400 °C por aproximadamente 90 segundos en horno pizzeria.
- Retirar del horno y colocar sobre una tabla.
- Rápidamente realizar una cruz en el centro de la pizza con el queso mozzarella, para luego realizar el entramado en forma de tela de araña.
- Finalmente colocar las mitades de aceitunas negras y los bastones de aceitunas que forman las patas de las arañas.





# puratos

Food Innovation for Good

**Puratos Colombia**

Av. Cra. 86 #51-66 Ofi. 304  
Bogotá, Colombia

**Visítanos:** [www.puratos.co](http://www.puratos.co)

**Contáctanos:**

 310 268 9922

 [servicioalclienteco@puratos.com](mailto:servicioalclienteco@puratos.com)

**Síguenos en:**

 @puratoscol

 Puratos Colombia