PRODUCTOS & RECETAS



puratos
Food Innovation for Good

VELVET GÓTICO



INGREDIENTES

Pastel	**g**
Tegral Satin Savarin	1000
Huevos	350
Jugo de uva	230
Aceite	300
Mousse de frutos rojos	**g**
Topfil de Frutos Rojos	150
Ambiante	330
Gelatina sin sabor hidratada	50
Colorante violeta	3
Colorante rosa	3
Gelatina	**g**
Topfil de Frutos Rojos	300
Cremoso	15
Harmony Frío	C/n

C/n= Cantidad al gusto

PROCEDIMIENTO

Bizcocho base

Batir la premezcla y el huevo durante 1 min en velocidad lenta y 3 minutos en velocidad media. Agregar el Jugo de Uva y el aceite, batir por 1 minuto en velocidad lenta, raspar y mezclar durante 3 minutos en velocidad lenta. Extender en bandejas rectangulares. Hornear por 35 minutos a 155 °C

Mousse de frutos rojos

En la batidora poner a batir la crema **Ambiante** junto al **Topfilde Frutos Rojos**, agregar la gelatina y aplicar en el postre por capas.

Gelatina

Mezclar la **gelatina** con el **Topfil de Frutos Rojos** y hacer una capa delgada en el postre.
Dejar gelificar y agregar una capa de **Harmony Frío.**

puratos
Food Innovation for Good

DARK KISS



INGREDIENTES

Pastel	g
Tegral Satin Cream Cake Chocolate	1000
Huevos	350
Agua	250
Aceite	300
Crema	**g**
Leche	300
Yemas	120
Azúcar	150
Gelatina sin sabor	15
Belcolade Blanc Selection Cacao-Trace	300
Crema dulce	450
Topfil Mora	100
Glaseado	**g**
Harmony Frío	200

MÉTODO DE TRABAJO

Pastel

Mezcla todos los ingredientes durante 1 minuto en velocidad baja y 5 en velocidad media con el accesorio de pala. Extiende la mezcla en una bandeja de 60 × 40 cm y hornea a 160 °C durante apróximadamente 10-12 minutos.

Crema

Calienta la leche junto con el azúcar. Cuando hierva, viértela sobre las yemas de huevo sin dejar de remover. Cocina hasta que la mezcla alcance los 85 °C y luego viértela sobre el **Belcolade Blanc Selection** y la **gelatina** previamente hidratada.

Finalmente, añade el **Topfil Relleno de Mora**.

Glaseado

Calentar el **Harmony** y agregar colorante café
Agregar al cake haciendo una capa fina, dejar estabilizar y refrigerar.

puratos
Food Innovation for Good

PINK THING



INGREDIENTES

Base del Eclair	g
Harina	300
Agua	500
Mantequilla	250
Huevos	8
Relleno	**g**
Ambiante	700
Crema láctea	300
Carat SuperCrem Relleno de Avellana	200
Masa de gelatina	40
Glaseado	**g**
Carat Chocolate Blanco en barra	C/n
Colorante	C/n

C/n= Cantidad necesaria

MÉTODO DE TRABAJO

Base del Eclair

En una olla agregar el agua y la mantequilla, cuando comienza a hervir agregar la harina y comenzar a mover en fuego medio alto. Cuadno ya se despegue de la olla, la pasamos a la batidora y con paleta agregamos 1 a 1 los huevos hasta que se incorpore todo bien y este fría. Lo mangueamos y formamos los eclairs. Horneamos a 165°C durante 35 minutos. Desmoldar y dejar enfriar.

Relleno

Llevar a hervir la crema láctea, colocar sobre el **Carat SuperCrem Relleno de Avellana.**

Luego, adicionar **Ambiante** líquido junto con la masa gelatina fundida, mezclar y reservar 24 horas en nevera.

Batir en el tazón hasta obtener textura mangueable.

Rellenar la pieza de Pasta choux

Glaseado

Suavizar en el microondas el **Carat Chocolate Blanco en barra**, no mas de 30 segundos. Agregar el colorante y mover bien. Sumergir los eclairs y dejar secar.

Decorar al gusto

puratos
Food Innovation for Good

NEVERMORE ECLAIR



INGREDIENTES

Base del Eclair	**g**
Harina	300
Agua	500
Mantequilla	250
Huevos	8
Relleno	**g**
Deli Cheesecake 2.0	350
Topfil Frutos rojos	100
Glaseado	**g**
Carat Chocolate Blanco en barra	Qs
Colorante	

Qs= Cantidad al gusto

MÉTODO DE TRABAJO

Base del Eclair

En una olla agregar el agua y la mantequilla, cuando comienza a hervir agregar la harina y comenzar a mover en fuego medio alto. Cuadno ya se despegue de la olla, la pasamos a la batidora y con paleta agregamos 1 a 1 los huevos hasta que se incorpore todo bien y este fría. Lo mangueamos y formamos los eclairs. Horneamos a 165°C durante 35 minutos.

Desmoldar y dejar enfriar.

Relleno

Mezcla parcialmente Deli Cheesecake 2.0 con Topfil Frutos rojos; decimos "parcialmente" porque queremos que algunas zonas no se mezclen por completo. Agregamos en una manga y rellenamos

Glaseado

Suavizar en el microondas el **Carat Chocolate Blanco en barra**, no mas de 30 segundos. Agregar el colorante y mover bien. Sumergir los eclairs y dejar secar.

Decorar al gusto

puratos
Food Innovation for Good

PURPLE SHADOWS



INGREDIENTES

Masa	g
Tegral Carrot Cake	1000
huevos	220
Aceite	300
Agua:	290
Zanahoria Rallada:	300
Nueces	200

Sirope	g
Agua	500
Azúcar	250

Topping	g
Ambiante	133
Colorante morado	C/n

C/n= Cantidad necesaria

MÉTODO DE TRABAJO

Masa

Agregar los huevos, el aceite y el Tegral Carrot Cake, batir en la batidora con paleta por 1 minuto en velocidad lenta y 2 minutos en velocidad alta, agregar el agua y mezclar 2 minutos en velocidad baja, subir a velocidad media y batir durante 2 minutos mas, en velocidad baja incorporar zanahoria y las nueces durante 2 minutos .

Hornear en moldes individuales 150°C por 35 minutos apróximadamente.

Sirope

Hierve todos los ingredientes hasta que formen un jarabe.

Topping

Batir el **Ambiante** con colorante alimentario morado hasta alcanzar la consistencia e intensidad deseadas, y luego aplicarlo con una manga pastelera sobre el inserto.

puratos
Food Innovation for Good

OBSIDIAN BUNS



INGREDIENTES

Masa	**g**
Harina	1000
Agua	550
Sal	20
Carbón activado	QS
Azúcar	30
Margarina	50
O-tentic Durum	40
Total	**1690**

MÉTODO DE TRABAJO

Mezcla
4 minutos en lento + 7 minutes rápido

Temperatura de la masa
28°C

Reposo
10 minutos, cubierto con film transparente, a temperatura ambiente.

División y pre-moldeado
Dividir en trozos de 80 g

Moldeado
Forma redonda

Prueba final
55–60 minutos a 32 °C y 80 % de humedad

Horneado
Horno de piso Sin vapor12-14 min240 °C

Consejo y trucos
Antes de hornear, rocíe con Sunset Glaze. Coloque una plantilla encima y espolvoree con harina para el diseño de la calavera.

puratos
Food Innovation for Good

NIGHT BITE



INGREDIENTES

Masa	g
Harina	1000
Agua	450
Sal	20
Mimetic 20	50
Levadura dorada	20
Azúcar	120
S-500 masas laminadas	6
Empaste	
Mimetic 32	400

Decoración y relleno

Harmony Brilio

Sunset Glaze

MÉTODO DE TRABAJO

Amasado

2 minutos en lento + 6 en velocidad rápida

Fermentación de bloque:

30 minutos cubierto con plástico en frío.

Laminación

Extiende la masa formando un rectángulo. Coloca la lámina **Mimetic** en el centro. Dobla los extremos sobre la lámina **Mimetic.** Laminar con una vuelta de 4 (doble) y una vuelta de 3 (simple).

Moldeado

Coloca la masa coloreada sobre la masa laminada, cubriendo toda la superficie. Extiéndela hasta obtener un grosor de 2,75 mm. Corta triángulos (9 cm de base, 25 cm de altura). Formar croissant.

Fermentación final

Fermentar en camara por 90 minutos aproximadamente con 28°c y humedad al 80%

Horneado

230° - 230°C por 7'

Enfriado y terminado

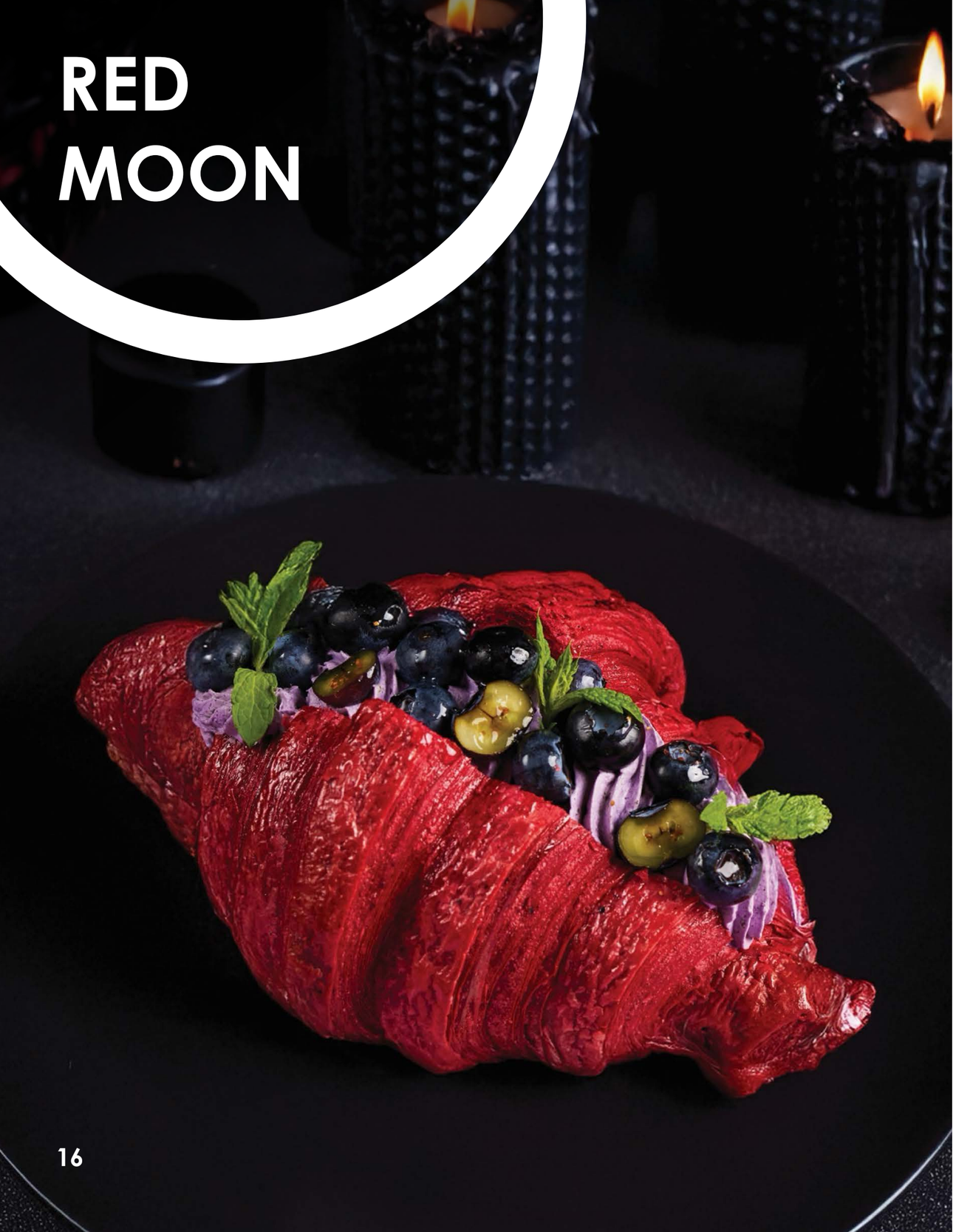
Rellenar los moños con 10gr de **Cremfil Ultim.**

Decoración y relleno

Glaze con **Sunset Glaze y Harmony Brilio.**

puratos
Food Innovation for Good

RED MOON



INGREDIENTES

Masa	g
Harina	1000
Agua	450
Sal	20
Mantequilla	50
Levadura Okedo	20
Azúcar	120
S-500 Masas Laminadas	6
Empaste	
Mantequilla	400
Colorante rojo	

Decoración	g
Harmony Clásico	133
Sunset Glaze	QS
Ambiante	QS
Arándanos frescos	

MÉTODO DE TRABAJO

Amasado

2 minutos en lento + 6 en velocidad rápida

Fermentación bloque

30 minutos cubierto con plástico en frío.

Laminación

Extiende la masa formando un rectángulo. Coloca la lámina **mantequilla** en el centro. Dobla los extremos sobre la lámina **mantequilla.** Laminar con una vuelta de 4 (doble) y una vuelta de 3 (simple)

Moldeado

Coloca la masa coloreada sobre la masa laminada, cubriendo toda la superficie. Extiéndela hasta obtener un grosor de 2,75 mm. Corta triángulos (9 cm de base, 25 cm de altura). Formar croissant.

Fermentación final

Fermentar en camara por 90 minutos aproximadamente con 28°c y humedad al 80%

Horneo

170/180°C por 18 minutos

Enfriado y terminado

Rellenar con crema **Ambiante.**

Decoración

Glaze con **Sunset Glaze y Harmony Clásico**

puratos
Food Innovation for Good

TWISTED SOUL



INGREDIENTES

Masa	g
Tegral Panettone	1000
Agua	180
Huevo	300
Margarina	70
Levadura Okedo	25

Colorización de la Masa	g
Cocoa en polvo	25
Colorante rojo	

Relleno

Carat supercrem chocolate

Decoración

Harmony Frío

MÉTODO DE TRABAJO

Amasado

Amasar todo junto menos la **margarina .**

Cuando el gluten esté al 90% incorporamos la grasa y dejamos que se incorpore y se forme el gluten al 100%.

Divide la masa en 3 partes iguales; 1 se mezcla con la cocoa, otra con colorante rojo y la última queda al natural.

Fermentación bloque

30 minutos cubierto con plástico en refrigeración

Laminación

Estirar las masas de 15x20cm, colocar sobre otra. Extender 17x 54cms.

Moldeado

Cortar rectángulos de 17x9cm.
Con cada rectángulo corta tres bandas iguales y dale forma de “moño” trenzándolo y enrollándolo sobre sí mismo. Colocar en molde de aluminio para muffins previamente engrasado.

Fermentación final

70 minutos apróximadamente

Horneado

170/180°C por 18 minutos apróximadamente

Decoración

Rellenar con una manga con **supercrem chocolate.**
Glaze con **Sunset Glaze y Harmony Frío**

puratos
Food Innovation for Good

RED VEIL BUNS



INGREDIENTES

Masa	g
Harina	1000
O-tentic Durum	40
Agua	700
Remolacha en pure	400
Ciruelas pasas	200
Sal	20

MÉTODO DE TRABAJO

Mezcla
2 min en lento, 7 min en velocidad rápida

Reposo
20 minutos

División y pre-moldeado
Dividir en piezas de 80 g y preformar

Reposo
15 min

Fermentación
Durante la noche a 4 °C

Fermentación final
Sacar del frío reposar por 30 minutos a temperatura ambiente.

Prueba final
45 min a 32 °C Y HR 75%

Proceso de horneo
En horno de recamara hornear a 250°c por 12-15 minutos

puratos
Food Innovation for Good

CURSED CRUST



INGREDIENTES

Masa	g
O-tentic Pinsa	100
Agua	750
Harina Fuerte	900
Sal	10
Aceita de oliva	5
Queso Brie	50

MÉTODO DE TRABAJO

Mezcla
Amasa utilizando el 65% de agua al inicio hasta formar el gluten, agregar poco a poco el resto del agua y formar gluten al 100%.

Reposo
15 min

Dividing & Pre-shaping
Dividir en piezas de 200 g y preformar.

Fermentación
Colocar en un recipiente engrasado con aceite, tapar y llevar a refrigeración hasta el día siguiente.

Final Shaping
Al día siguiente, presiona suavemente la masa con los dedos dándole forma redonda. Añade queso Brie por encima. Y rociar aceite de oliva y sal gruesa

Baking
Deck oven. 270 °C / 4-5 min

Tips & Tricks
Después de hornear, rocíe con aceite de oliva para realzar el aroma.

puratos
Food Innovation for Good

puratos

Food Innovation for Good

Puratos Centroamérica