

Recetario

BEBIDAS DE

CHOCOLATE



Chocolate Español



Chocolate Español



PREPARACIÓN
15 - 20 min



HORNEADO
—



LAMINADO
—



DIFICULTAD
Media



PORCIONES
4 porciones

MÉTODO DE TRABAJO

Composición

1. Bebida

INGREDIENTES

Bebida

Leche entera	500 ml
Chocolanté 58%	150 g
Fécula de maíz	20 g
Azúcar	20 g
Sal	1 pizca

Bebida

1. Disuelve la fécula en 50 ml de leche fría para evitar grumos.
2. Calienta el resto de la leche en una cacerola a fuego medio.
3. Agrega el chocolate y el azúcar. Remueve hasta que el chocolate se funda por completo.
4. Incorpora la mezcla de fécula sin dejar de mover.
5. Cocina durante 3 a 5 minutos; revolviendo constantemente hasta que el chocolate espese.
6. Retira del fuego y sirve inmediatamente.

Chocolate Francés



Chocolate Francés



PREPARACIÓN
15 min



HORNEADO
—



LAMINADO
—



DIFICULTAD
Media



PORCIONES
2 porciones

MÉTODO DE TRABAJO

Composición

1. Bebida

INGREDIENTES

Bebida

Leche entera	500 ml
Chocolanté 70%	120 g
Ambiente Nata	50 ml
Azúcar	50 g
Extracto de vainilla	5 ml

Decoración

Ambiente Nata montada	c/s
-----------------------	-----

Bebida

- Calienta la leche en una cacerola sin que llegue a hervir.
- Agrega el chocolate picado y mezcla hasta que se funda completamente.
- Incorpora la crema y el azúcar.
- Cocina a fuego bajo durante 5 minutos; batiendo constantemente.
- Retira del fuego y bate vigorosamente durante 30 segundos para lograr una textura más sedosa y espumosa.
- Sirve caliente.

Chocolate caliente ligero con malvaviscos



Chocolate caliente ligero con malvaviscos



PREPARACIÓN
10 min



HORNEADO
—



LAMINADO
—



DIFICULTAD
Baja



PORCIONES
2 porciones

MÉTODO DE TRABAJO

Composición

1. Bebida

INGREDIENTES

Bebida

Leche	500 ml
Chocolanté 70%	80 g
Azúcar	10 g
Vainilla	5 ml

Decoración

Malvaviscos mini	al gusto
------------------	----------

Bebida

1. En una cacerola agregar el azúcar y la leche.
2. Calienta a fuego medio sin dejar que hierva.
3. Añade la vainilla y Chocolanté 70%; mezcla bien.
4. Sirve en tazas y coloca un puñado de malvaviscos encima.
5. Espera unos segundos para que empiecen a derretirse.

Horchata de chocolate



Horchata de chocolate


PREPARACIÓN
15 - 20 min


HORNEADO
—


LAMINADO
—


DIFICULTAD
Baja - Media


PORCIONES
6 porciones

MÉTODO DE TRABAJO

Composición

1. Bebida

INGREDIENTES

Bebida

Agua	1 L
Dulcerio Lácteo	500 ml
Concentrado de horchata	400 g
Chocolanté 70%	150 g
Vainilla	5 ml
Hielo	al gusto

Decoración

Canela en polvo	c/s
-----------------	-----

Bebida

- Mezcla Calentar ½ de agua y agregar sobre chocolate, mezclar perfectamente y agregar el resto de agua.
- Vierte esta mezcla en una jarra con Dulcerio y concentrado de horchata.
- Agrega la vainilla.
- Mezcla muy bien o licúa durante 30 segundos para que quede homogénea.
- Sirve con abundante hielo.
- Espolvorea un poco de canela por encima.



Frappé de Chocolate Mexicano

Frappé de Chocolate Mexicano



PREPARACIÓN
10 - 15 min
+ tiempo de refrigeración



HORNEADO
—



LAMINADO
—



DIFICULTAD
Media



RENDIMIENTO
2 litros de base

MÉTODO DE TRABAJO

Composición

1. Bebida

INGREDIENTES

Bebida

Agua	1 L
Dulcerio Lácteo	700 ml
Chocolanté 58%	400 g

Decoración

Ambiente Nata montada	c/s
Chocolate rallado	c/s

Bebida

1. Calentar agua y agregar sobre chocolate para emulsionar.
2. Mezcla Dulcerio y el agua con chocolate hasta integrar.
3. Refrigerar la mezcla hasta que esté bien fría (4 °C aproximadamente).
4. Vierte en la máquina de frappés y procesa según las instrucciones del equipo.

Frappé de yogurt y chocolate blanco



Frappé de yogurt y chocolate blanco



PREPARACIÓN
10 - 15 min
+ tiempo de refrigeración



HORNEADO
—



LAMINADO
—



DIFICULTAD
Media



RENDIMIENTO
2 litros de base

MÉTODO DE TRABAJO

Composición

1. Bebida

Bebida

1. Calentar agua y agregar sobre chocolate para emulsionar.
2. Mezcla Dulcerio, el yogurt y el agua con chocolate hasta integrar.
3. Refrigerar la mezcla hasta que esté bien fría (4 °C aproximadamente).
4. Vierte en la máquina de frappés y procesa según las instrucciones del equipo.

INGREDIENTES

Bebida

Agua	600 ml
Yogurt natural o griego sin azúcar	400 g
Dulcerio Lácteo	700 ml
Chocolate Blanco Belcolade	400 g

Decoración

Fruitfil Fresa	c/s
Crema Ambiente montada	c/s



¿Interesado en alguno de nuestros productos?

¡Pregunta a tu representante de ventas hoy!

Búscanos como:
puratosmexico

Ver más en:
www.puratos.com.mx



Puratos de México S.A. de C.V.
Oriente 5, Número 6 Manzana VIII Lote 2
Zona Industrial - Tizayuca, Hgo. -C.P. 43804

Tel. 77 9796 9201
Atención a clientes: 800 500 8500