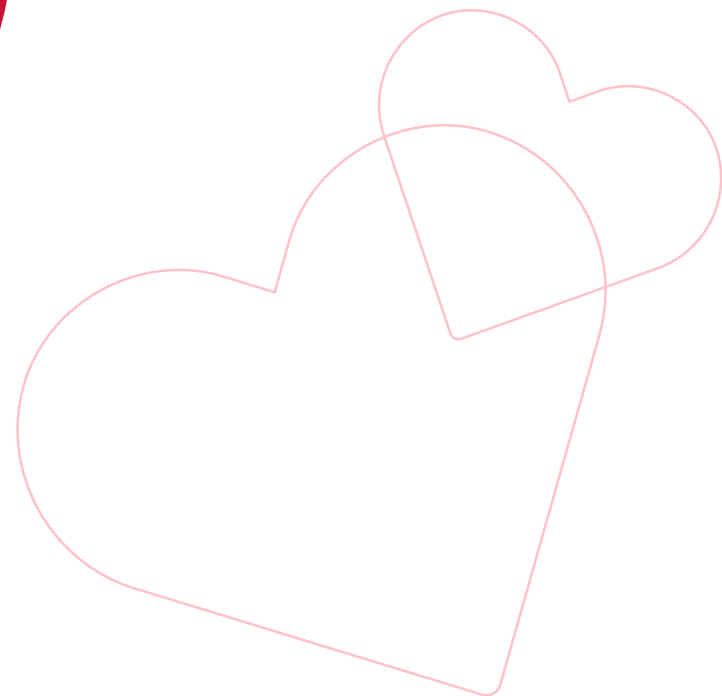


Recetario

14 FEBRERO



LOVE RUB



COMPOSICIÓN

1. Interior de Cheesecake
2. Confit de cereza
3. Ganache monte de chocolate blanco
4. Manteca de cacao rosa

INGREDIENTES

INTERIOR DE CHEESECAKE

Deli Cheesecake	490 g
Belcolade Amber	191 g
Jugo de limón	14 g
Ambiente Nata	180 g
Masa de gelatina	55 g

CONFIT DE CEREZA

Pure de cereza	100 g
Cereza fresca	70 g
Vaina de vainilla	1 pza
Trimoline	50 g
Pectina Nh	6 g
Azúcar refinado	70 g

GANACHE MONTE DE CHOCOLATE BLANCO

Ambiente Nata	600 g
Belcolade Selection Blanc Cacao-Trace	350 g

MANTECA DE CACAO ROSA

Manteca de cacao	150 g
Colorante liposoluble rojo	5 g
Belcolade Selection Blanc 31% Cacao-Trace	15 g

MÉTODO DE TRABAJO

INTERIOR DE CHEESECAKE

- 1.- Fundir chocolate blanco y masa de gelatina; mezclar con el resto de los ingredientes.
- 2.- Licuar hasta eliminar grumos y obtener mezcla lisa.
- 3.- Colocar en molde de silicón y congelar para poder desmoldar.

CONFIT DE CEREZA

- 1.- Calentar Trimoline, vainilla, pure de cereza y cereza fresca.
- 2.- A los 40 °C integrar pectina mezclada con azúcar en forma de lluvia.
- 3.- Al soltar hervor retirar de fuego.
- 4.- Triturar con mixer. Reservar tapada a piel.

GANACHE MONTE DE CHOCOLATE BLANCO

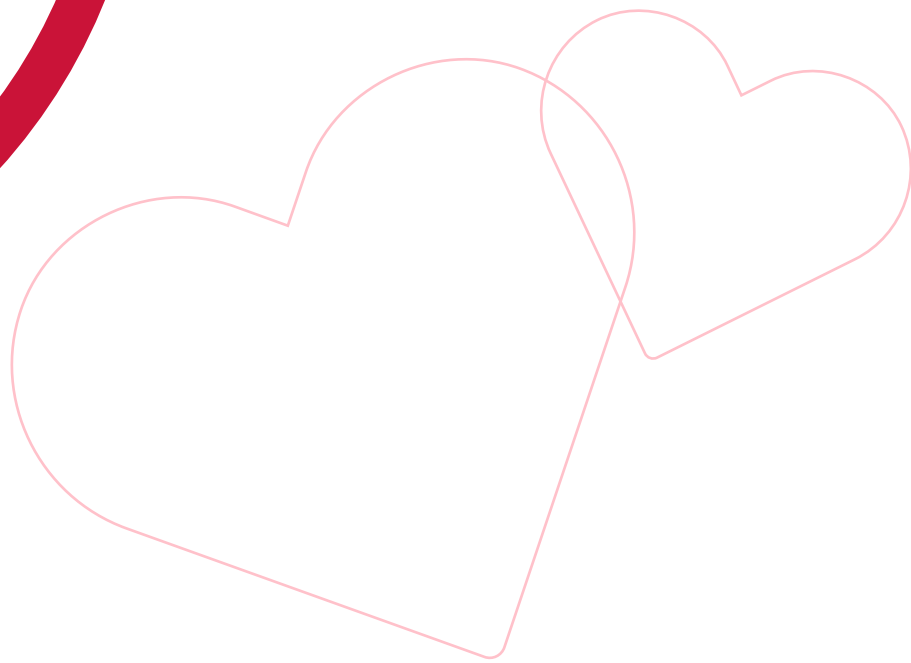
- 1.- Calentar crema para batir a 70 °C, integrar sobre chocolate blanco, mezclar con licuadora de inmersión.
- 2.- Colocar en reposo en refrigeración durante 24 horas, colocar en batidora con globo para batir.
- 3.- Colocar en manga, dosificar en aro de acetato y colocar posteriormente interior de corazón de cheesecake.

MANTECA DE CACAO ROSA

- 1.- Mezclar manteca de cacao con Belcolade y colorante liposoluble.



MACARON CORAZÓN DE LAVANDA



COMPOSICIÓN

1. Macaron
2. Ganache montada de lavanda
3. Confit de frambuesa
4. Decoración

INGREDIENTES

MACARON

Patis Macaron	250 g
Agua	53 g
Colorante violeta en gel	2 g

GANACHE MONTADA DE LAVANDA

Crema para batir	150 g
Belcolade Selection Blanc Cacao-Trace	25 g
Lavanda fresca	175 g

CONFIT DE FRAMBUESA

Starfruit Frambuesa Patis France	350 g
Frambuesa congelada	220 g
Azúcar	130 g
Pectina Nh	12 g

DECORACIÓN

Belcolade Selection Blanc Cacao-Trace	200 g
---------------------------------------	-------

MÉTODO DE TRABAJO

MACARON

- 1.- En un tazón de batidora colocar Patis Macaron, integrar agua mezclada con colorante (55 °C). Trabajar 4 minutos a velocidad máxima.
- 2.- Con ayuda de manga y duya lisa, escudillar sobre tapete de silicón.
- 3.- Hornear a 130 °C durante 30 minutos. Enfriar y reservar.

GANACHE MONTADA DE LAVANDA

- 1.- Calentar crema a 70 °C, infundir con lavanda durante 5 minutos. Retirar lavanda, calentar nuevamente y agregar sobre chocolate.
- 2.- Emulsionar con turmix. Reposar 24 horas en refrigeración y montar en batidora con globo, colocar en manga con duya lisa para rellenar macaron.

CONFIT DE FRAMBUESA

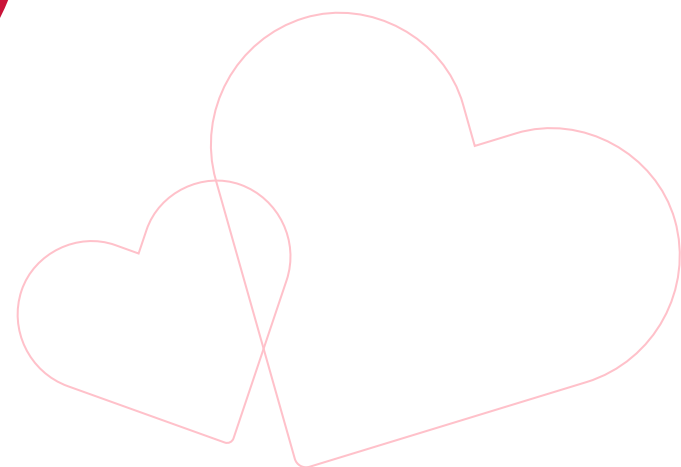
- 1.- Mezclar puré con pectina y azúcar. Agregar frambuesas congeladas y hervir un minuto.
- 2.- Dejar reposar en frío.

DECORACIÓN

- 1.- Atemperar chocolate blanco y escribir sobre macaron love; dejar cristalizar.



TARTA CORAZÓN DE FRAMBUESA Y PISTACHE



COMPOSICIÓN

1. Sableé de cacao
2. Confit de frambuesa
3. Mousse de vainilla
4. Glaseado rojo
5. Decoraciones

INGREDIENTES

SABLEÉ DE CACAO

Cacao en polvo	23 g
Mimefic	90 g
Azúcar glass	65 g
Almendra en polvo	23 g
Harina	165 g
Sal	2 g

CONFIT DE FRAMBUESA

Starfruit Frambuesa Patis France	350 g
Frambuesa congelada	220 g
Azúcar	130 g
Pectina Nh	12 g

MOUSSE DE VAINILLA

Crema para batir (1)	133 g
Vaina de vainilla	1 pza
Azúcar	83 g
Yemas de huevo	80 g
Hojas de huevo	7 g
Belcolade Selection Blanc 31% Cacao-Trace	150 g
Crema para batir (2)	500 g

GLASEADO ROJO

Agua	250 g
Azúcar	200 g
Glucosa	300
Leche condensada	213 g
Masa de gelatina	165 g
Belcolade Selection Blanc 31% Cacao-Trace	258 g
Colorante rojo	5 g

MANTECA DE CACAO ROJA

Manteca de cacao	150 g
Colorante liposoluble rojo	5 g
Belcolade Selection Blanc 31% Cacao-Trace	15 g

MÉTODO DE TRABAJO

SABLEÉ DE CACAO

- 1.- Mezclar todos los ingredientes en la batidora con ayuda de la pala, trabajar hasta obtener una pasta quebrada.
- 2.- Estirar a 2 mm. Forrar moldes de tarta y reposar en congelación 10 minutos.
- 3.- Hornear a 160 °C durante 10 minutos.

CONFIT DE FRAMBUESA

- 1.- Mezclar puré con pectina y azúcar. Agregar frambuesas congeladas y hervir un minuto.
- 2.- Dejar reposar en frío.

MOUSSE DE VAINILLA

- 1.- Semi montar crema para batir número dos y reservar.
- 2.- Calentar la crema para batir número uno a 70 °C con la vainilla triturarlo con la licuadora de inmersión y reservar.
- 3.- Blanquear yema de huevo con azúcar, temperar con crema caliente. Cocinar a la inglesa hasta llegar a 84 °C. Integrar sobre chocolate blanco. Agregar las hojas de grenetina previamente hidratadas y escurridas.
- 4.- A 28 °C agregar crema para batir gradualmente con delicadeza.

GLASEADO ROJO

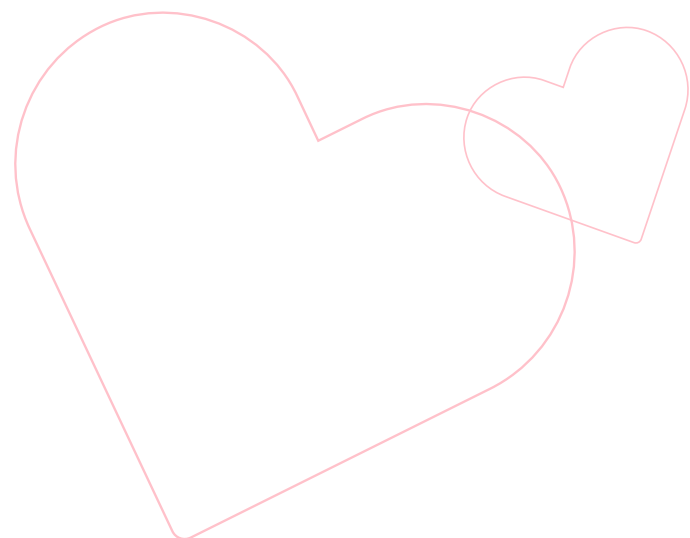
- 1.- Colocar en un bowl leche condensada, masa de gelatina y el chocolate.
- 2.- Hervir el agua, azúcar y la glucosa, al soltar hervor vaciar sobre bowl.
- 3.- Turminar y usar a 35 °C.

MANTECA DE CACAO ROJA

- 1.- Mezclar manteca de cacao, chocolate blanco y colorante.



AS DE CORAZONES



COMPOSICIÓN

1. Mousse de chocolate
2. Bizcocho de cacao
3. Pintura roja
4. Decoraciones

INGREDIENTES

MOUSSE DE CHOCOLATE

Masa de gelatina	126 g
Leche	380 g
Chocolanté 34%	325 g
Ambiante Nata	600 g

MANTECA DE CACAO ROJA

Manteca de cacao	150 g
Colorante liposoluble rojo	5 g
Belcolade Selection Blanc 31% Cacao-Trace	15 g

DECORACIÓN

Belcolade Selection Blanc 31% Cacao-Trace	200 g
---	-------

MÉTODO DE TRABAJO

MOUSSE DE CHOCOLATE

- 1.- Calentar leche, integrar masa de gelatina. Agregar sobre chocolate para fundir, emulsionar con túrmix.
- 2.- Al llegar a 40 °C integrar crema semi montada en forma envolvente. Colocar en molde de corazón con su interior de bizcocho.

MANTECA DE CACAO ROJA

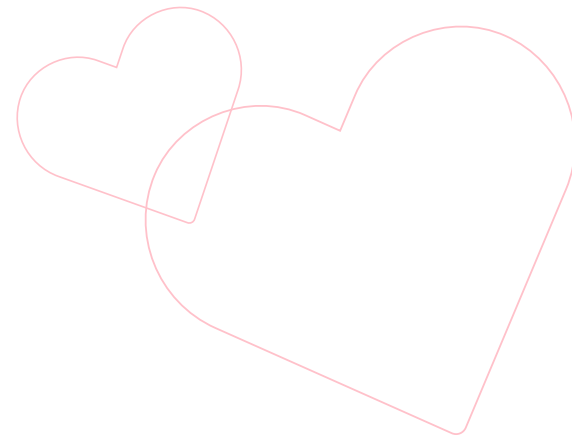
- 1.- Mezclar manteca de cacao, chocolate blanco y colorante.
- 2.- Colocar en pistola para compresor. Aplicar sobre corazón congelado.

DECORACIÓN

- 1.- Estirar chocolate previamente cristalizado con ayuda de acetato del tamaño de una carta, cristalizar y dibujar corazón con manteca de cacao.



FOR YOU...



COMPOSICIÓN

1. Bizcocho de chocolate
2. Cereza negra gel
3. Crujiente de avellanas
4. Ganache Monte 34% cacao
5. Glaseado chocolate

INGREDIENTES

BIZCOCHO DE CHOCOLATE

Tegral Satin Moist´r Cake	1000 g
Mimetic	60 g
Agua	500 g
Chocolanté 58% Cacao-Trace	250 g
Huevo	300 g

CEREZA NEGRA GEL

Pure de cerezas negras	180 g
Starfruit Frambuesa Patis France	160 g
Glucosa	20 g
Azucar	40 g
Pectina Nh	5 g

CRUJIENTE DE AVELLANAS

Avellana troceada tostada	80 g
Pralirac Caramel Noisette	160 g
Cacao Nibs	20 g
Crusticep Patis France	40 g
Flor de sal	3 g

GANACHE MONTÉ 34% CACAO

Ambiente Nata (1)	387 g
Chocolanté 34%	250 g
Ambiente Nata (2)	387 g

GLASEADO DE CHOCOLATE

Chocolanté 34%	500 g
Leche	150 g
Glucosa	250 g
Brillo Harmony Cold Neutro	500 g
Masa de grenetina	105 g

MÉTODO DE TRABAJO

BIZCOCHO DE CHOCOLATE

- 1.- Colocar en el bowl de batidora Moist´r Cake, agua y huevo, batir con paleta 1 minuto a velocidad baja.
- 2.- Subir velocidad media, continuar batido durante 4 minutos.
- 3.- Fundir chocolate y Mimetic a 45 °C, volcar a batido, continuar con batido 1 minuto.
- 4.- Dosificar sobre charola, hornear a 175 °C por 12 minutos.

CEREZA NEGRA GEL

- 1.- Calentar a 40 °C en una cacerola pequeña los pures y glucosa.
- 2.- Integrar en forma de lluvia la pectina y el azúcar.
- 3.- Cocinar a los 86 °C.
- 4.- Reservar en frío.

CRUJIENTE DE AVELLANAS

- 1.- Colocar en un bowl todos los ingredientes para integrarlos entre sí.
- 2.- Extender sobre hoja guitarra en un aro de acero inoxidable para obtener un disco del crujiente.
- 3.- Llevar a congelación para su manipulación.

GANACHE MONTÉ 34% CACAO

- 1.- Calentar a 45 °C la cema (1), volcar chocolate previamente fundido, integrar con batidora de inmersión, agregar la crema (2) fría.
- 2.- Reservar en frío por lo menos 12 horas para un buen resultado.
- 3.- Montar con globo a velocidad media.
- 4.- Aplicar con manga sobre molde para colocar las texturas.

GLASEADO DE CHOCOLATE

- 1.- Calentar a 65 °C la leche. Agregar sobre el chocolate una primera parte para que se disuelva, mover. Terminar de integrar la leche faltante junto con la glucosa, integrar con batidora de inmersión.
- 2.- Agregar finalmente la masa de grenetina ya hidratada y fundida.
- 3.- Finalmente colocar el brillo neutro, integrar con batidora de mano todos los ingredientes buscando eliminar burbujas en el brillo.



PROUD LOVE

COMPOSICIÓN

1. Ganache 58% Cacao & Tonka
2. Brillo cobre

INGREDIENTES

GANACHE 58% CACAO & TONKA

Chocolanté 58%	530 g
Trimoline	70 g
Sorbitol	22 g
Crema para batir	316 g
Mantequilla	62 g
Haba Tonka	.5 g

BRILLO COBRE

Alcohol etílico 100%	100 g
Matizador cobre	10 g



MÉTODO DE TRABAJO

GANACHE 58% CACAO & TONKA

- 1.- Calentar la crema junto con el sorbitol y haba tonka rallada. Cuando este a 85 °C volcar sobre chocolate y Trimoline, dejar que funda unos minutos, integrar con batidora de mano.
- 2.- Cuando este en 38 °C agregar la mantequilla, emulsionar con batidora de mano.
- 3.- Colocar ganache en marco de 2 mm, dejar madurar ganache 8 horas, hacer cortes con guitarra o cortador redondo.
- 4.- Trampar con chocolate temperado y decorar con brillo cobre.

BRILLO COBRE

- 1.- Disolver el matizador con el alcohol.
- 2.- Con ayuda de una decoración de acetato aplicar sobre chocolates de corte después del trampado, es importante aplicarlo cuando el chocolate está en recristalización.





¿Interesado en este u otros de nuestros productos?
¡Pregunta a tu representante de ventas hoy!



¡Búscanos como puratosmexico!
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. 779796 9201 - Atención a clientes: 8005008500

