





- 1. Bizcocho
- 2. Relleno
- 3. Decoración



# **INGREDIENTES**

BIZCOCHO Tegral Satin Moist'r Cake Huevo Agua Mimetic	1000 300 500 60
MOUSSE Fruitfil Piña Deli Cheesecake Ambiante Semimontada Belcolade Blanco Grenetina Almibar de piña	200 200 150 100 15
DECORACIÓN Harmony Cold Neutro Piña en cubos	<b>g</b> 50 150



# MÉTODO DE TRABAJO

## BASE

• En el bowl de batidora añadir todos los ingredientes iniciando por líquidos, con aditamento de globo trabajar a velocidad baja por 1 minuto, 6 minutos a velocidad alta y 1 minuto a velocidad baja, añadir Mimetic previamente fundida. Depositar mezcla plancha. Hornear a 180 °C por 12 minutos aproximadamente. Una vez frío porcionar en circulos individuales.

# **RELLENO**

- Hidratar la grenetina. Calentar Deli Cheesecake y almíbar, una vez caliente adicionar la grenetina, mezclar hasta que todos los ingredientes estén incorporados.
- Volcar la mezcla anterior sobre el chocolate, mezclar hasta homogeneizar. De manera envolvente y poco a poco incorporar la mezcla a la crema montada.
- Rellenar las copas con ayuda de una manga.

# **DECORACIÓN**

- Mezclar todos los ingredientes.
- Depositar en las copas.









1. Ambiante Nata



# **INGREDIENTES**

CREMA	g
Ambiante Nata	200
Crema ácida	100
Leche condensada	90
Fresas	250



# MÉTODO DE TRABAJO

# **RELLENO**

- Batir la crema para montar a velocidad media hasta alcanzar una consistencia suave.
- Añadir de manera envolvente los ingredientes restantes a la crema montada, utilizando una espátula para preservar su textura aireada. Mezclar cuidadosamente hasta obtener una preparación homogénea.
- En una copa colocar una capa de fresa y cubrir con la crema.









- 1. Ambiante Nata
- 2. Dulcerío Lácteo
- 3. Cremfil Mango



# **INGREDIENTES**

PANNA COTTA VAINILLA	Ç
Ambiante Nata	300
Dulcerío Lácteo	200
Grenetina	12
Vaina de vainilla	Cr

PANNA COTTA MANGO	g
Ambiante Nata	200
Cremfil Mango	200
Leche entera	100
Grenetina	12
Vaina de vainilla	Cn



# MÉTODO DE TRABAJO

# PANNA COTTA VAINILLA

- Hidratar la grenetina.
- Llevar a hervor Dulcerío, adicionar la grenetina y mezclar hasta homogeneizar.
- Pasar por una licuadora, añadir Ambiante Nata y vainas de vainilla.
- Colocar en una copa y refrigerar inclinada por 1 hora.

# **PANNA COTTA MANGO**

- Hidratar la grenetina.
- Llevar a hervor Dulcerío, adicionar la grenetina y mezclar hasta homogeneizar.
- Pasar por una licuadora, añadir Ambiante Nata, Cremfil Mango y vainas de vainilla.
- Llenar el resto de la copa completamente y refrigerar por 1 hora más.









1		Deli	Che	es	ec	ake
---	--	------	-----	----	----	-----

- 2. Patacrout
- 3. Mimetic 4. Ambiante
- 5. Starfruit Maracuya
- 6. Belcolade Blanco



# **INGREDIENTES**

**CHEESECAKE** 

Deli Cheesecake	500
BASE Patacrout Mimetic Huevo	9 500 200 50
COULIS DE MARACUYÁ Starfruit Maracuyá Mango fresco Azúcar Grenetina	9 300 200 80



# MÉTODO DE TRABAJO

# CHEESECAKE

- Forrar un aro con la base de Patacrout y depositar Deli Cheesecake en el interior.
- Hornear a 150 °C por 60 minutos.
- Congelar por 1 hora y reservar.

- Suavizar Mimetic, adicionar Patacrout y trabajar hasta obtener punto de arena, finalmente incorporar el huevo y trabajar hasta obtener una pasta.
- Extender a 2 mm.
- Hornear a 180 °C por 12 minutos aproximadamente.
- Trocear finamente y enriquecer con Mimetic hasta obtener una pasta.

# **COULIS DE MARACUYÁ**

- Calienta el puré y el azúcar.

- Añade la grenetina hidratada.
  Una vez frío adiciona el mango.
  Colocar una capa de coulis sobre el cheesecake congelado.
- Llevar nuevamente a congelar.

# ARMADO Y DECORACIÓN

- Una vez congelado el cheesecake, porcionar en rebanadas, cubrir con Belcolade Blanco temperado.
- Decorar con coco rappé y un listón.









1. Gelatina



# **INGREDIENTES**

SELATINA DE CHOCOLATE	
ulcerío Chocolate	50
Grenetina	1
kgua kgua	9
ziícar	6



# MÉTODO DE TRABAJO

# **GELATINA DE CHOCOLATE**

- Hidratar la grenetina con agua.
- Llevar a hervor Dulcerío Chocolate y azúcar, añadir la grenetina previamente hidratada, cuando la mezcla este a 38 °C aproximadamente llevar a licuadora por 1 minuto.
- Verter la mezcla en un molde.
- Refrigerar por 1 hora y desmoldar.









Base



# **INGREDIENTES**

Base Dulcerío Lácteo Hielo Crema de lotus



# MÉTODO DE TRABAJO

200

100

Llevar todos los ingredientes a licuadora, servir en copa y como topping colocar Crema Ambiante Nata.







# GELATINA FRAMBUESA Y QUESO



# COMPOSICIÓN

1. Gelatina



# **INGREDIENTES**

GELATINA DE FRAMBUESA	
Dulcerío	30
Fruitfil frambuesa	20
Grenetina	1
Agua	9

GELATINA DE QUESO	g
Agua	90
Grenetina	15
Dulcerío	300
Queso crema	200
Azúcar	50



# MÉTODO DE TRABAJO

# **GELATINA DE FRAMBUESA**

- Hidratar la grenetina con agua.
- Llevar a hervor Dulcerío, añadir la grenetina previamente hidratada, cuando la mezcla este a 38 °C aproximadamente llevar a licuadora por 1 minuto.
- Verter la mezcla a la mitad en un molde para gelatina refigerar hasta que este a medio cuajar.

# **GELATINA DE QUESO**

- Hidratar la grenetina con agua.
- Llevar a hervor Dulcerío y azúcar, añadir la grenetina previamente hidratada, cuando la mezcla este a 38 °C aproximadamente llevar a licuadora por 2 minutos, junto con el queso.
- Verter la mezcla sobre la gelatina de frambuesa, refrigerar por 1 hora y desmoldar.









1. Base



# **INGREDIENTES**

BASE Dulcerío Lácteo Hielo Crema de lotus



# MÉTODO DE TRABAJO

BASE

• Llevar todos los ingredientes a licuadora, servir en copa y como topping colocar Crema Ambiante Nata.











1. Dulcerío Lácteo



# **INGREDIENTES**

Canela en trozo

ARROZ CON LECHE	
Dulcerío Lácteo	50
Arroz	13
Agua	60



# MÉTODO DE TRABAJO

# **RELLENO**

CN

- En una cacerola llevar a cocción el arroz con agua y canela, mover constante y cuidadosamente el arroz para que no se pegue, de ser necesario añadir poco a poco agua hasta que el arroz este cocinado, retirar el excedente de agua.
- Añadir Dulcerío, mover cuidadosamente hasta romper hervor.
- Una vez frío en una copa colocar arroz y decorar con canela molida.









- 1. Base de galleta
- 2. Cheesecake de Nuxel
- 3. Ganache monte
- 4. Decoración



# **INGREDIENTES**

**GANACHE MONTE DE NUXEL** 

**Carat Coverice** 

<b>BASE DE GALLETA Patacrout</b> Materia grasa Huevo	<b>g</b> 250 g 100 g 25 g
CHESECAKE DE NUXEL Deli Cheesecake Carat Nuxel Ambiante Nata Masa de gelatina	<b>g</b> 490 g 191 g 194 g 55 g

DECORACIÓN	g
Carat Nuxel	150 g 150 g
Chocolanté 34%	500 g



# MÉTODO DE TRABAJO

## **BASE DE GALLETA**

- Colocar Patacrout, materia grasa y huevo en batidora con pala.
- Trabajar hasta obtener mezcla homogénea.
- Extender sobre dos piezas de papel encerado de 6 mm de grosor y congelar.
- Cortar con un aro de 18 cm y hornear a 160 °C durante 12 minutos.

# CHEESCAKE DE NUXEL

- Calentar crema para batir, integrar sobre Deli Cheesecake y Nuxel e incorporar grenetina fundida.
- Licuar hasta eliminar grumos y obtener mezcla lisa.
- Colocar sobre base de galleta y congelar.
- Cortar en rebanadas.

# **GANACHE MONTE DE NUXEL**

- Calentar crema para batir a 70 °C, retirar de fuego e incorporar sobre chocolate y Nuxel.
- Emulsionar con mixer y refrigerar a 4 °C para montar con batidor de globo.
- Utilizar para embetunar en pastel y colocar en manga y decorar rebanada de cheesecake.

# DECORACIÓN

500 g

- Fundir Carat Coverice a 40-45 °C, remover suavemente y aplicar a 30-35 °C.
- Cubrir sándwich por la mitad.
- Decorar con moneda de chocolate.





# PALETA DE CHEESECAKE Y COVERICE



# COMPOSICIÓN

1. Cheesecake

2. Decoración



# **INGREDIENTES**

# PALETAS DE CHEESECAKE Deli Cheesecake Belcolade Amber Starfruit Fruit Passion Patis France

Ambiante Nata94 gMasa de gelatina55 g

# **DECORACIÓN**

Carat Coverice 500 g



490 g

191 g

100 g

# MÉTODO DE TRABAJO

# PALETAS DE CHEESCAKE

- Calentar crema para batir y puré de fruta de la pasión, integrar sobre Deli Cheesecake y Belcolade. Incorporar grenetina fundida.
- Licuar hasta eliminar grumos y obtener mezcla lisa.
- Colocar en molde de paleta de silicón, insertar palito de madera y congelar.

# **DECORACIÓN**

- Fundir Carat Coverice a 40-45 °C, remover suavemente y aplicar a 30-35 °C.
- Cubrir paleta por la mitad.









1. Creme Bruleé



# **INGREDIENTES**

# CREME BRULEÉ

Dulcerío Chocolate Yemas de huevo Esencia de vainilla



# MÉTODO DE TRABAJO

# CREME BRULEÉ

500 g 80 g Cn

- Calentar Dulcerio Chocolate, tomar una parte y adicionar lentamente a las yemas sin dejar de mover, añadir la mezcla de yemas al Dulcerío y calentar hasta que espese.
- Divide la preparación en 8 tazones individuales pequeños y refrigerar durante 2 horas.











1. Flan



# **INGREDIENTES**

# **FLAN**

Dulcerío Chocolate1000 gHuevo400 gEsencia de vainillaCnAzúcar150 g



# MÉTODO DE TRABAJO

# **FLAN**

- Vertir azúcar en una flanera y calentar a fuego medio hasta obtener un caramelo.
- Licuar el resto de los ingredientes y despositar la mezcla en la flanera.
- Hornear a 170 °C en baño maría por 60 minutos.
- Dejar enfriar y desmoldar.





# ENDULZA TU VERANO

# ¿Interesado?

¡Pregunta por nuestros productos a tu representante de ventas hoy mismo!

# 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



¡Búscanos como puratosmexico! www.puratos.com.mx

