

# DISFRUTA LOS MEJORES SNACKS



**RECETARIO**

# Polos de Chocolate y Nuxel

## INGREDIENTES

### BASE DE FRAMBUESA

Deli Cheesecake 2.0	490 g
Belcolade Selection Blanc	191 g
Ambiante Nata	194 g
Masa de gelatina	55 g
Carat Nuxel	100 g

### COBERTURA

Carat Coverice	1000 g
----------------	--------

### DECORACIÓN

Carat Coverlux	100 g
----------------	-------

## MÉTODO DE TRABAJO

### PALETA HELADA

- 1.- Fundir chocolate blanco y masa de gelatina, mezclar con el resto de los ingredientes. Licuar hasta eliminar grumos y obtener mezcla lisa.
- 2.- Colocar sobre molde para paletas y congelar para poder desmoldar.
- 3.- Rellenar con Carat Nuxel encapsulándola en el centro de la paleta.

### COBERTURA

- 1.- Desmoldar las paletas y cubrir con Carat Coverice a una temperatura de 35 a 38 °C.

### DECORACIÓN

- 1.- Realizar decoraciones con ayuda de estencil llevando Carat a 35 °C y colocar antes de que Coverice solidifique.



## TIP PURATOS

Puedes cambiar el interior de la paleta por la variedad de sabores de Fruitfil.







# Carrot Travel Cake

## INGREDIENTES

### PANQUÉ DE ZANAHORIA

<b>Tegral Pastel Zanahoria</b>	<b>500 g</b>
Huevo	125 g
Agua	50 g
Aceite	100 g
Nuez tostada	50 g
Zanahoria	200 g
Piña	50 g
Arándano	50 g
Clavo	c/n
Canela	c/n
Nuez moscada	c/n

### CREMA MONTADA DE QUESO

<b>Deli Cheesecake 2.0</b>	<b>105 g</b>
<b>Ambiente Nata</b>	<b>240 g</b>
Grenetina	4 g
Agua	24 g
Ralladura de limón	5 g

### GLASEADO CRUNCHY

<b>Belcolade Selection Blanc</b>	<b>300 g</b>
Nuez picada tostada	50 g
Aceite de pepita de uva	30 g



## TIP PURATOS

Enfriar los panqués antes de glasearlos ayudará a que la capa de chocolate seque más rápido.

## MÉTODO DE TRABAJO

### PANQUÉ DE ZANAHORIA

1.- Trabajar en batidora con pala el mix con huevo, agua y aceite por 2 minutos a velocidad media y 6 minutos en velocidad alta. Agregar el resto de los ingredientes y trabajar en velocidad media por 2 minutos más. Pasar al molde de panque individual y hornear a 180 °C por 20 minutos aproximadamente.

### CREMA MONTADA DE QUESO

1.- Hidratar la grenetina y reservar.  
2.- Calentar la crema y el Deli Cheesecake 2.0, agregar la grenetina hidratada.  
3.- Turbinar y agregar la ralladura de limón.  
4.- Tapar y reservar en refrigeración por 12 horas.

### GLASEADO CRUNCHY

1.- Fundir el chocolate y agregar el aceite, incorporar bien y agregar la nuez finamente picada.

### ENSAMBLE

1.- Montar la crema de queso en batidora con globo hasta alcanzar pico firme.  
2.- Retirar el centro de los panqués con ayuda de un cuchillo o descorazonador y rellenar con la crema montada de queso.  
3.- Colocar los panqués sobre una rejilla y bañar completamente con el glaseado crunchy a una temperatura de 28-30 °C.



# Churro Poppers

## INGREDIENTES

### MASA

**Tegral Royal Continental**

Agua

Huevo

Levadura fresca

**1000 g**

430 g

50 g

25 g

### RELLENO/TOPPING

**Carat Nuxel**

Canela

Azúcar

## MÉTODO DE TRABAJO

### CHURRO POPPERS

- 1.- Incorporar todos los ingredientes en baja velocidad por 3 minutos.
- 2.- Amasar en velocidad media por 7 minutos hasta obtener una masa elástica.
- 3.- Temperatura de masa 26/28 °C.
- 4.- Reposo en bloque 40 minutos libre de corrientes de aire.
- 5.- Extender de forma rectangular y dar dos dobleces sencillos, adelgazar a un grosor de 2.5 cm.
- 6.- Cortar círculos y reposar por 20 minutos a 35 °C /70 HR.
- 7.- Freír en aceite a una temperatura de 180 °C por 10 segundos por lado.
- 8.- Inyectar con Nuxel y espolvorear azúcar con canela.



### TIP PURATOS

Carat Nuxel esta listo para usar por lo que es muy sencillo de utilizar.





# Croissant Waffles

## INGREDIENTES

### MASA CROISSANT

<b>Tegral Croissant</b>	<b>500 g</b>
Levadura fresca	15 g
Leche	250 g
Empaste con <b>Mimetic</b>	280 g

### COBERTURA

<b>Belcolade Noir Cacao-Trace</b>	<b>1000 g</b>
-----------------------------------	---------------

### DECORACIÓN

<b>Carat Blanco</b>	<b>200 g</b>
Sprinkles	30 g

## MÉTODO DE TRABAJO

### CROISSANT WAFFLES

- 1.- Amasar todos los ingredientes hasta obtener una masa ligeramente elástica.
- 2.- Empastar con los 280 g de Mimetic y dar un doblez sencillo y otro doble.
- 3.- Estirar la masa y formar croissant de 60 g.
- 4.- Fermentar croissant a 32 °C con 80% de humedad hasta que doble tamaño.
- 5.- Hornear a 190 °C durante 18 a 20 minutos aproximadamente.
- 6.- Dejar enfriar para meterlos en una wafflera.

### COBERTURA

- 1.- Temperar nuestro chocolate para bañar los croissant waffles.

### DECORACIÓN

- 1.- Cubrir a la mitad cada croissant waffles con nuestro Belcolade Noir Cacao-Trace.
- 2.- Puedes acompañar con Carat Nuxel.



## TIP PURATOS

Recuerda que también puedes bañar tus croissant waffles con nuestros chocolates como Belcolade Amber o la línea Mexicana Chocoolanté Cacao-Trace.





# Galletas Sándwich

## INGREDIENTES

### GALLETA PASTEL DE CHOCOLATE

<b>Mimetic</b>	<b>230 g</b>
Azúcar morena	200 g
Azúcar refinada	100 g
Huevo	100 g
Extracto de vainilla	2 ml
Cacao en polvo	100 g
Harina	320 g
Fécula de maíz	30 g
Polvo para hornear	3.4 g
Bicarbonato	2 g
Sal	1 pizca

### MOUSSE DE FRUTOS ROJOS

Claras de huevo	50 g
Azúcar refinada	100 g
Agua	30 g
Grenetina en polvo	10 g
Agua	50 g
<b>Starfruit Frambuesa</b>	<b>150 g</b>
<b>Fruitfil Zarzamora</b>	<b>50 g</b>
<b>Fruitfil Fresa</b>	<b>50 g</b>
<b>Ambiente Nata</b>	<b>250 g</b>

## MÉTODO DE TRABAJO

### GALLETA PASTEL DE CHOCOLATE

- 1.- En el tazón de la batidora y utilizando el accesorio de globo, acremar Mimetic junto con ambos tipos de azúcar durante aproximadamente 4 minutos, hasta obtener una mezcla clara, suave y aireada.
- 2.- Agregar los huevos y continuar batiendo a velocidad media-alta hasta obtener una mezcla homogénea, sin grumos.
- 3.- Tamizar todos los ingredientes secos e incorporarlos a la mezcla anterior, batiendo a velocidad mínima únicamente hasta integrar, evitando sobrebatir.

## TIP PURATOS

Cuidar el tiempo de horneado de las galletas para evitar obtener una galleta muy crocante.

- 4.- Porcionar la masa en unidades de 50 g, formar bolitas y presionar ligeramente; colocarlas sobre una charola para hornear previamente cubierta con un tapete de silicón.
- 5.- Hornear a 190 °C durante 9 minutos. Retirar del horno y dejar enfriar por completo antes de manipular.

### MOUSSE DE FRUTOS ROJOS

- 1.- Hidratar la grenetina en los 50 g de agua y dejar reposar.
- 2.- Semi-montar Ambiente Nata y reservar.
- 3.- Preparar un almibar calentando los 100 g de azúcar con los 30 g de agua hasta alcanzar 116 °C.
- 4.- Verter el almibar en forma de hilo batiendo a velocidad máxima.
- 5.- Continuar batiendo hasta que el merengue se enfríe completamente y adquiera una textura firme y estable.
- 6.- Calentar Starfruit y Fruitfil junto con la grenetina hidratada hasta disolver por completo.
- 7.- Incorporar la mezcla de frutas al merengue, integrando suavemente para conservar el aire y la estructura del merengue.
- 8.- Añadir Ambiente Nata semi-montada y mezclar con movimientos envolventes hasta obtener una preparación homogénea.
- 9.- Vaciar la mezcla en el molde y llevar a congelación hasta el momento de usar.

### MONTAJE

- 1.- Desmoldar el mousse y colocar entre dos galletas, cubrir a la mitad con Carat Coverlux Oscuro y decorar rallando con más chocolate sólo en la mitad que se cubrió.





# Mini Cruffin de Ajo con Queso

## INGREDIENTES

### MASA CROISSANT

Harina	500 g
Azúcar	50 g
Sal	4 g
<b>Mimetic</b>	<b>25 g</b>
Leche en polvo	30 g
Agua fría	220 g
Huevo	50 g
<b>Sapore Lucas Tempo</b>	<b>50 g</b>
<b>O-tentic Durum</b>	<b>20 g</b>
Levadura fresca	20 g
<b>Mimetic</b> (Para el empaste)	<b>250 g</b>
Pasta de ajo rostizado	30 g
Finas hierbas	15 g

### AJO ROSTIZADO

Ajo	2 cabezas
Aceite de oliva	10 g
Sal	5 g

## MÉTODO DE TRABAJO

### MASA CROISSANT

- 1.- Llevar a la amasadora harina, azúcar, sal, Mimetic, leche en polvo, huevo y O-tentic; mezclar por 1 minuto en primera velocidad.
- 2.- Diluir Sapore Lucas Tempo en el agua y agregar a la amasadora con el resto de los ingredientes, amasar por 1 minuto en primera velocidad y 3 minutos en segunda velocidad.
- 3.- Agregar la levadura y continuar amasando por 3 minutos en segunda velocidad.

### TIP PURATOS

Respetar tiempos de reposo de la masa para obtener un cruiffin que conserva su forma.

- 4.- Reposar la masa por 5 minutos y laminar formando un rectángulo de 46x26 cm.
- 5.- Realizar un rectángulo de 26x23 cm con Mimetic para el empaste y en la superficie colocar la pasta de ajo y finas hierbas, esto impregnará el sabor en toda la masa.
- 6.- Realizar dos dobleces dobles en la masa y dejar reposar por 10 minutos.
- 7.- Laminar a 2 mm procurando crear un rectángulo de 30 cm de alto por 48 cm de largo.
- 8.- Cortar tiras de 2 cm de ancho por 10 cm de alto.
- 9.- Para formar la figura colocar tres tiras sobrepuestas a lo largo y enrollar, colocar el extremo de cada tira en la parte de abajo y cuidadosamente pinchar el centro del rollo con el dedo.
- 10.- Fermentar por una hora aproximadamente a 34 °C con 70% de humedad.
- 11.- Hornear a 195 °C por 10 minutos.
- 12.- Bañar con una mezcla de Mimetic con perejil para decorar y espolvorear queso parmesano.

### AJO ROSTIZADO

- 1.- Cortar la punta de las cabezas de ajo y colocar sobre papel aluminio, agregar aceite de oliva y sal; envolver con el aluminio.
- 2.- Hornear a 170 °C por 45 minutos.
- 3.- Dejar enfriar, retirar los dientes de ajo y moler.





# Pretzel

## INGREDIENTES

### CHOCOLATE

Coverlux Oscuro  
Pretzel

1 kg  
300 g

## MÉTODO DE TRABAJO

### CHOCOLATE

- 1.- Colocar los pretzel de manera ordenada en un molde de media esfera.
- 2.- Calentar el chocolate a 35 °C y rayar los pretzels por detrás.
- 3.- Una vez cristalizado desmoldar y pegar las dos medias esferas para formar el balón.

### ENSAMBLE

- 1.- Colocar las dos piezas de medias esferas una sobre la otra para formar el balón.



## TIP PURATOS

El chocolate Coverlux no requiere un temperado por lo que es muy sencillo de utilizar.







# Corn Ribs

## INGREDIENTES

### CORN RIBS

Elotes blancos	3 pzas.
<b>Mimetic</b>	<b>80 g</b>
Pasta de ajo rostizado	10 g
Perejil picado finamente	30 g
Chipotle ahumado	80 g
Sal	10 g

### AJO ROSTIZADO

Ajo	2 cabezas
Aceite de oliva	10 g
Sal	5 g

### ADEREZO FLAMIN HOT

Aderezo ranch	150 ml
Cheetos Flamin' Hot	80 g
<b>Mimetic</b>	<b>40 g</b>

## MÉTODO DE TRABAJO

### CORN RIBS

- 1.- Fundir Mimetic por completo y con un mixer integrar con la pasta de ajo rostizado, chipotle y sal, una vez que se integre perfectamente agregar el perejil picado finamente y reservar.
- 2.- Cortar los elotes a lo largo en 4.
- 3.- Colocar sobre papel aluminio y agregar Mimetic saborizada.
- 4.- Hornear a 220 °C por 25 minutos.
- 5.- Retirar el papel aluminio y hornear por 5 minutos más para dorar los elotes.

### AJO ROSTIZADO

- 1.- Cortar la punta de las cabezas de ajo y colocar sobre papel aluminio, agregar aceite de oliva y sal; envolver con el aluminio.
- 2.- Hornear a 170 °C por 45 minutos.
- 3.- Dejar enfriar, retirar los dientes de ajo y moler.

### ADEREZO FLAMIN HOT

- 1.- Mezclar todos los ingredientes con un mixer para integrar; rallar el aderezo sobre los corn ribs para decorar.



## TIP PURATOS

Remoja las tiras de elote de 10 a 15 minutos en agua para evitar que se resequen durante el horneado.





# Cake Pops Mundialistas

## INGREDIENTES

### BIZCOCHO VAINILLA/ CHOCOLATE

Satin Creme Cake Vainilla/Chocolate	500 g
Huevo	175 g
Agua	150 g
Aceite	150 g

### GANACHE BLANCO

Belcolade Selection Blanc	150 g
Ambiente Nata	50 g

### FORMACION DE CAKEPOPS

Pan desmoronado	500 g
Ganache chocolate	175 g
Brandy	50 ml
Nuez y pasa picada fina	50 g
Belcolade Selection Blanc	75 g

### DECORACIÓN

Carat Blanco	500 g
Sprinkles	50 g

## MÉTODO DE TRABAJO

### BIZCOCHO VAINILLA/ CHOCOLATE

- 1.- Agregar huevo, agua, aceite y mix en la batidora y trabajar con pala 1 minuto en velocidad baja y 6 minutos a velocidad media.
- 2.- Vaciar en molde engrasado y hornear a 170 °C por 45 minutos aproximadamente.

### GANACHE BLANCO

- 1.- Calentar la crema y el chocolate hasta fundir. Turbinar para homogenizar.

### FORMACION DE CAKEPOPS

- 1.- Desmoronar el pan y agregar el ganache semi líquido, brandy, nuez, pasas y chocolate blanco fundido, mezclar hasta tener una masa compacta y formar bolitas de 30 g. Reposar en refrigeración hasta que tomen firmeza.

### DECORACIÓN

- 1.- Sacar de refrigeración, volver a bolear para rectificar forma y clavar el palito.
- 2.- Fundir el Carat Blanco y cubrir por completo las cakepops.
- 3.- Decorar con sprinkles y chocolate pintado.



## TIP PURATOS

Calentar las pasas con el brandy las suavizará y les dará mejor sabor.





# Fresas Dubái

## INGREDIENTES

### KATAHIFI

Katahifi 200 g  
Mantequilla 40 g

### GIANDUJA DE PISTACHE

**Belcolade Selection Blanc 300 g**  
Praliné de pistache 300 g  
Katahifi 150 g  
Tahini 30 g

### COBERTURA DE CHOCOLATE

Fresas 1 kg  
**Chocolanté Leche 34% 300 g**

## MÉTODO DE TRABAJO

### KATAHIFI

- 1.- Agregar mantequilla derretida al Katahifi y esparcir.
- 2.- Colocar en horno a 160 °C por aproximadamente 15 minutos.

### GIANDUJA DE PISTACHE

- 1.- Calentar el chocolate y adicionar praliné de pistache.
- 2.- Agregar Katahifi tostado y Tahini.

### COBERTURA DE CHOCOLATE

- 1.- Lavar, desinfectar y cortar las fresas.
- 2.- Calentar el chocolate a 35 °C.



## TIP PURATOS

También se puede cocinar el Katahifi en la estufa con la mantequilla y mover constantemente hasta dorar.





# Malteada de Mango

## INGREDIENTES

### MALTEADA DE MANGO

Mango manila maduro

Helado de vainilla

**Dulcerío Regular**

**Cremfil Mango Madness**

**Ambiente Nata** para decorar

150 g

130 g

**180 ml**

**100 g**

## MÉTODO DE TRABAJO

### MALTEADA DE MANGO

- 1.- Licuar mango, cremfil mango, helado y Dulcerío hasta integrar .
- 2.- Vaciar a un vaso y decorar con Ambiente Nata.



## TIP PURATOS

Para una mejor textura congela el mango.



# Min Burgers

## INGREDIENTES

### MASA

#### Easy Hamburger 100%

Agua	460 g
Levadura fresca	40 g

### RELLENO/TOPPING

Carne para hamburguesa  
Lechuga  
Jitomate  
Queso americano

## MÉTODO DE TRABAJO

### MINI HAMBURGUESA

- 1.- Incorporar todos los ingredientes en baja velocidad por 3 minutos.
- 2.- Amasar en velocidad media por 8 minutos hasta obtener una masa elástica.
- 3.- Temperatura de masa 24/26 °C.
- 4.- Pesar piezas de masa en un gramaje de 20 g; bolear y colocar en una charola engrasada.
- 5.- Fermentar por 30 minutos 35 °C/70 HR o hasta doblar su volumen.
- 6.- Barniza con Sunset Glaze; decorar con ajonjolí o queso parmesano o hierbas finas o ajonjolí negro.
- 7.- Hornea 200 °C por 8 minutos.

### MONTADO O ARMADO DE MINI HAMBURGUESA

- 1.- Se rebana el pan por mitad, se untan las tapas con mayonesa light, se coloca lechuga, carne, queso y rodajas de jitomate, se tapa con pan.



### TIP PURATOS

Para que la Min Burger quede firme dale a las tapas por su interior un ligero tostado.





# Manguitos cubiertos con Chocolate

## INGREDIENTES

### MANGUITOS CON CHOCOLATE

Chocolanté 70% sin azúcar añadida **300 g**  
Manguitos enchilados 30 pzs.

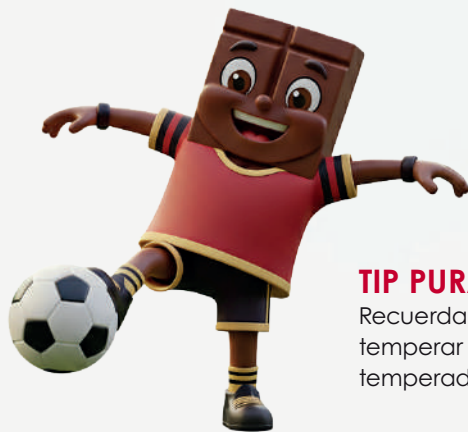
## MÉTODO DE TRABAJO

### MANGUITOS CON CHOCOLATE

- 1.- Temperar nuestro Chocolanté 70% Cacao-Trace sin azúcar añadida como lo indican nuestras bolsas.
- 2.- Ya temperado nuestro chocolate cernir los manguitos para evitar contaminar el chocolate.
- 3.- Ir bañando cada manguito en chocolate y dejar cristalizar en un lugar fresco.

### DECORACIÓN

- 1.- Decorar con líneas de Belcolade Blanc Cacao-Trace.



### TIP PURATOS

Recuerda que para cubrir los manguitos tenemos que temperar nuestro chocolate con las curvas de temperado que vienen al reverso de nuestras bolsas.







# Galleta Rellena de Nuxel

## INGREDIENTES

### GALLETA CON CHOCOLATE Y AVELLANA

<b>Mimetic</b>	<b>255 g</b>
Azúcar mascabado	100 g
Azúcar refinada	224 g
Huevo	121 g
Harina	529 g
Cocoa	16 g
Sal	3.5 g
Fécula de maíz	3 g
Bicarbonato	3 g
<b>Chocolanté 58%</b>	<b>200 g</b>
Avellanas tostadas picadas	100 g

### RELLENO Y DECORACIÓN

<b>Carat Nuxel</b>	<b>18 g por pieza</b>
Avellana tostada a la mitad	c/n

## MÉTODO DE TRABAJO

### GALLETA CON CHOCOLATE Y AVELLANA

- 1.- En un bowl de batidora acremar durante 4 minutos Mimetic con los dos tipos de azúcar. Hasta obtener una mezcla blanquecina y aireada.
- 2.- Agregar los huevos y continuar batiendo a velocidad media-alta, no deben quedar grumos.
- 3.- Tamizar todos los ingredientes secos e integrar a la mezcla a velocidad mínima hasta integrar.
- 4.- Agregar las chispas de chocolate y las avellanas, mezclar.
- 5.- Pesar porciones de 150 g.
- 6.- En moldes de silicón en forma de esfera congelar 18 g de Carat Nuxel para rellenar cada galleta.
- 7.- Rellenar y bolear. Colocar en una charola para horno con tapete de silicón.
- 9.- Hornear a 180 °C durante 15 minutos, retirar del horno y dejar enfriar.
- 10.- Decorar rallando con más Carat Nuxel por encima y mitades de avellana al gusto.



## TIP PURATOS

Cuidar el tiempo de amasado para no obtener una galleta demasiado dura.





# Babka de queso con cebolla Caramelizada

## INGREDIENTES

### MASA

<b>Tegral Brioché TRAD</b>	<b>1000 g</b>
Agua	350 g
Huevo	80 g
<b>Mimetic</b>	<b>80 g</b>
Levadura Fresca	25 g

### RELLENO/TOPPING

Cebollas grandes en pluma	2 pzas.
<b>Mimetic</b>	<b>30 g</b>
Aceite de oliva	5 ml
Azúcar mascabado	5 g
Vinagre balsámico	5 ml
Sal al gusto	
Queso gouda rallado	250 g
Tomillo Fresco	
Pimienta negra	
<b>Sunset Glaze</b>	

## MÉTODO DE TRABAJO

### BABKA DE QUESO/CEBOLLA CAMELIZADA

- 1.- Incorporar todos los ingredientes en baja velocidad por 3 minutos.
- 2.- Amasar en velocidad media por 8 minutos hasta obtener una masa elástica.
- 3.- Temperatura de masa 24/26 °C.
- 4.- Reposo en bloque 40 minutos libre de corrientes de aire.
- 5.- Pesar tantos de masa en un gramaje de 380 g; extender de forma rectangular, rellena con cebolla caramelizada y queso rallado gouda; enrolla, corta y trenza.
- 6.- Colocar en moldes.
- 7.- Reposar por 40 minutos 35 °C / 70 HR o hasta doblar su volumen.
- 8.- Barniza con Sunset Glaze.
- 9.- Hornea a 170 °C por 27 minutos.

### PROCESO CEBOLLA CAMELIZADA

- 1.- Cocinar cebolla con aceite y sal a fuego bajo por un aproximado de 20-30 minutos.
- 2.- Añadir azúcar mascabado.
- 3.- Caramelizar completamente.
- 4.- Desglasar con vinagre balsámico.
- 5.- Añadir tomillo y pimienta negra.
- 6.- Enfriar completamente antes de usar.







# Palitos de Galleta y Chocolate

## INGREDIENTES

### BASE DE GALLETA

Patacrout	250 g
Mimetic	100 g
Huevo	25 g
Polvo de avellana	100 g

### CUBIERTA DE CHOCOLANTÉ 58%

Chocolanté 58%	200 g
----------------	-------

## MÉTODO DE TRABAJO

### BASE DE GALLETA

- 1.- Suavizar Mimetic con Patacrout, polvo de avellana y trabajar hasta lograr punto de arena, agregar el huevo y trabajar hasta obtener una masa lisa y tersa.
- 2.- Extender hasta tener una capa delgada, cortar palitos del tamaño deseado y hornear a 165 °C por 14 minutos.

### CUBIERTA DE CHOCOLANTÉ 58%

- 1.- Temperar Chocolanté 58% y bañar cada palito.

### DECORACIÓN

- 1.- Decorar con líneas de chocolate temperado.
- 2.- Disfrute con Carat Nuxel, Fruitfil, Supercrem, Freshfil vainilla, etc.



## TIP PURATOS

Disfruta con tus topping favoritos como Carat Nuxel, Fruitfil, etc.





# Rosca Choco-Crunch

## INGREDIENTES

### ROSCA DE FRITURAS

**Belcolade Selection Blanc**

Frituras onduladas saladas

**300 g**

**330 g**

## MÉTODO DE TRABAJO

### ROSCA DE FRITURAS

- 1.- Temperar el chocolate siguiendo su curva de cristalización adecuada, según el tipo de chocolate utilizado, hasta obtener una textura fluida, brillante y estable.
- 2.- Añadir las frituras al chocolate temperado y mezclar suavemente con una espátula, procurando no romperlas, hasta cubrir las de manera uniforme.
- 3.- Verter la mezcla en un molde en forma de rosca, previamente limpio y seco. Puede utilizarse un molde de metal o de silicón. Distribuir y presionar ligeramente la mezcla para asegurar una forma compacta y uniforme.
- 4.- Dejar cristalizar el chocolate a temperatura ambiente, en un lugar fresco y seco, hasta que esté completamente firme.
- 5.- Una vez cristalizada la rosca, desmoldar cuidadosamente para evitar fracturas y conservar su forma.



## TIP PURATOS

Puedes darle un toque futbolero realizando decoración con Belcolade Blanco.





# Sticks de Pizza

## INGREDIENTES

### MASA

Harina de trigo	1000 g
<b>O-tentic Durum</b>	<b>40 g</b>
Sal	20 g
Aceite de oliva	100 ml
Agua	600 g

### RELLENO/TOPPING

Queso Mozzarella	300 g
Pepperoni	200 g
Ajo en polvo, orégano, albahaca, mantequilla derretida y parmesano rallado	

### DIP DE TOMATE

Tomate Triturado	400 g
Aceite de olivo	3 g
Ajo	1 diente
Chipotle	c/n
Azúcar	5 g

## MÉTODO DE TRABAJO

### STICKS

- 1.- Incorporar todos los ingredientes en baja velocidad por 4 minutos.
- 2.- Amasar en velocidad media por 8 minutos hasta obtener una masa elástica.
- 3.- Temperatura de masa 26/28 °C.
- 4.- Reposo en bloque 40 minutos libre de corrientes de aire.
- 5.- Extender de forma rectangular y cortar tiras de 3 cm, colocar pepperoni y tiras de queso.
- 6.- Envolver dando forma de rollito.
- 7.- Cortar piezas de 5 cm; reposar por 20 minutos.
- 8.- Barnizar con Mimetic y espolvorear perejil y ajo en polvo.
- 9.- Horneo: 14 minutos 220 °C con 5 segundos de vapor.

### DIP DE TOMATE

- 1.- Sofríe ajo chile en el aceite por 15-20 segundos.
- 2.- Añade tomate, sal y azúcar.
- 3.- Cocina 12-15 minutos hasta espesar.
- 4.- Ajustar picor final con el chipotle.





# Paletas Heladas de Frambuesa

## INGREDIENTES

### BASE DE FRAMBUESA

Deli Cheesecake 2.0	490 g
Belcolade Selection Blanc	190 g
Fruitfil de Frambuesa	120 g
Agua	80 g
Grenetina	9 g
Agua	45 g
Fruitfil de Fresa	150 g

### COBERTURA

Carat Coverice	300 g
----------------	-------

### DECORACIÓN

Carat Blanco	200 g
Sprinkles	30 g

## MÉTODO DE TRABAJO

### BASE DE FRAMBUESA

- 1.- Hidratar la grenetina en 45 g de agua y reservar.
- 2.- Calentar el Deli Cheesecake 2.0 con el chocolate blanco, Fruitfil de Frambuesa y 80 g de agua en intervalos cortos hasta fundir el chocolate; agregar la grenetina hidratada y turbinar.
- 3.- Rellenar los moldes de paleta de silicón e inyectar con Fruitfill de Fresa.
- 4.- Congelar.

### COBERTURA

- 1.- Desmoldar las paletas y cubrir con Carat Coverice a una temperatura de 35 a 38 °C.

### DECORACIÓN

- 1.- Pintar el chocolate de colores, rayar las paletas y agregar sprinkles.



## TIP PURATOS

Puedes cambiar las paletas de sabor utilizando la variedad de sabores de Fruitfil.





¿Interesado en alguno de nuestros productos?  
**¡Pregunta a tu representante de ventas hoy!**



¡Búscanos como puratosmexico!  
[www.puratos.com.mx](http://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

