

Con el
Corazón
de
Mamá



RECETARIO
Día de las Madres



CHEESECAKE BROWNIE



COMPOSICIÓN

1. Cheesecake
2. Brownie



INGREDIENTES

CHEESECAKE

Deli Cheesecake 2.0 1200 g

BROWNIE

Chocolanté 58% CT	75 g
Mimetic	75 g
Huevo	60 g
Azúcar refinada	75 g
Miel	10 g
Sal	2 g
Harina	25 g



MÉTODO DE TRABAJO

CHEESECAKE

- Depositar **Deli Cheesecake 2.0** en un aro de 21 cm y hornear a 180 °C por 80 minutos.
- Sacar del horno y dejar en enfriar ligeramente.

BASE

- En batidora con pala trabajar el huevo, azúcar y miel a velocidad media hasta que esponje.
- Fundir la mantequilla y el chocolate e incorporar al batido anterior hasta integrar.
- Agregar harina y sal e incorporar a homogenizar.

ENSAMBLAJE

- Una vez tibio el cheesecake, verter el batido de brownie y hornear por 20 minutos más a 180 °C.
- Dejar enfriar completamente antes de desmoldar.
- Decorar al gusto.

TIP PURATOS

- Colocar una base de papel encerado en el aro para desmoldar fácilmente.



CARAMEL CHEESECAKE



COMPOSICIÓN

1. Cheesecake
2. Base
3. Crema de Amber
4. Caramelo suave



INGREDIENTES

CHEESECAKE

Deli Cheesecake 2.0	1000 g
Belcolade Amber	200 g

BASE

Mimetic	250 g
Galleta en polvo	500 g

CREMA DE AMBER

Ambiente Nata	200 g
Belcolade Amber	150 g

CARAMELO SUAVE

Crema para batir	200 g
Leche	50 g
Flor de sal	2 g
Vaina de vainilla	1 g
Azúcar refinada	95 g
Glucosa líquida	155 g
Materia grasa	70 g



MÉTODO DE TRABAJO

CHEESECAKE

- Depositar **Deli Cheesecake 2.0** en un aro de 21 cm y hornear a 180 °C por 80 minutos.
- Sacar del horno y dejar en enfriar ligeramente.

BASE

- Fundir **Mimetic**.
- De manera envolvente incorporar **Mimetic** y la galleta hasta obtener una pasta, forrar el aro por las paredes y la base.

CREMA DE AMBER

- Fundir **Belcolade Amber**.
- En el bowl de batidora a velocidad media semimontar **Ambiente Nata**.
- Una vez que el chocolate este a 35 °C añadir poco a poco a la crema **Ambiente**.
- Batir hasta tener una textura estable y homogénea.

CARAMELO SUAVE

- Calentar la crema para batir junto con la leche y la vaina de vainilla.
- Hacer un caramelo con el azúcar refinado y la glucosa hasta llegar a 185 °C.
- Desglasar los líquidos y llevar a cocción a 105 °C.
- Dejar enfriar el caramelo y una vez alcanzados los 70 °C añadir la mantequilla a temperatura ambiente.
- Dejar reposar 12 horas.



CHURRO CHEESECAKE



COMPOSICIÓN

1. Cheesecake
2. Churro



INGREDIENTES

TARTA VASCA

Deli Cheesecake 2.0 1200 g

CHURRO

Agua	320 g
Aceite	20 g
Azúcar refinada	10 g
Sal	4 g
Harina	250 g
Huevo	50 g



MÉTODO DE TRABAJO

CHEESECAKE

- Depositar **Deli Cheesecake 2.0** en un aro de 21 cm y hornear a 180 °C por 80 minutos.
- Sacar del horno y dejar en enfriar.

CHURRO

- Colocar agua, aceite, azúcar y la sal hasta que rompa hervor.
- Cernir la harina de trigo en un tazón, verter el agua caliente y mezclar con una pala hasta deshacer los grumos.
- Entibiar la masa e incorporar el huevo.

ENSAMBLAJE

- Una vez porcionado el cheesecake, cubrir con la masa de churro.
- Freír en abundante aceite hasta que estén dorados.
- Espolvorear canela con azúcar mientras están calientes.

TIP PURATOS

- Congelar la rebanada cubierta de churro y después freír dará mejores resultados.



KATAIFI CHEESECAKE



COMPOSICIÓN

1. Cheesecake frío
2. Base de kataifi



INGREDIENTES

CHEESECAKE FRÍO

Deli Cheesecake 2.0	245 g
Belcolade blanco	95 g
Ambiente Nata	90 g
Masa de gelatina	25 g

BASE DE KATAIFI

Belcolade Blanco	120 g
Aceite de uva	20 g
Kataifi	100 g

CARAMELO SUAVE

Crema para batir	200 g
Leche	50 g
Flor de sal	2 g
Vaina de vainilla	1 g
Azúcar refinada	95 g
Glucosa líquida	155 g
Materia grasa	70 g

TIP PURATOS

- Colocar una base de papel encerado en el aro para desmoldar fácilmente.



MÉTODO DE TRABAJO

CHEESECAKE FRÍO

- Fundir el chocolate blanco y la masa de gelatina.
- En el bowl de batidora con aditamento de paleta montar **Ambiente Nata**.
- De manera envolvente mezclar todos los ingredientes hasta obtener una textura lisa.
- Depositar en un aro de 18 cm y congelar para poder desmoldar.

BASE DE KATAIFI

- Dorar Kataifi.
- **Fundir Belcolade Blanco** y temperar, añadir el aceite de uva y mezclar hasta obtener una textura homogénea.
- En un aro formar una base y dejar cristalizar.

CARAMELO SUAVE

- Calentar la crema para batir junto con la leche y la vaina de vainilla.
- Hacer un caramelo con el azúcar refinado y la glucosa hasta llegar a 185 °C.
- Desglasar los líquidos y llevar a cocción a 105 °C.
- Dejar enfriar el caramelo y una vez alcanzados los 70 °C añadir la mantequilla a temperatura ambiente.
- Dejar reposar 12 horas.

ENSAMBLAJE

- Desmoldar el cheesecake frío
- Colocar sobre la base de kataifi
- Colocar una capa de caramelo y decorar con nuez pecana.



CHEESECAKE CROUFFIN



COMPOSICIÓN

1. Masa de croissant
2. Relleno Deli Cheesecake 2.0
3. Relleno frutos rojos



INGREDIENTES

MASA DE CROISSANT

Mimetic	50 g
Mimetic (empaste) (30% peso total de la masa)	520 g
Mejorante S-500	5 g
Harina	1000 g
Agua (fría)	400 g
Levadura fresca	30 g
Sal	15 g
Azúcar	100 g
Leche en polvo	30 g
Huevo	100 g

RELLENO

Frutifill frambuesa	300 g
Starfruit frambuesa	100 g

RELLENO

Deli Cheesecake 2.0	350 g
---------------------	-------

TIP PURATOS

- Cuando las laminas se observan separadas y desarrolladas esta listo para ser horneado.



MÉTODO DE TRABAJO

MASA DE CROISSANT

- Agregar **Mimetic** (50 g), mejorante, harina, levadura, sal, azúcar, leche en polvo y huevo; mezclar 1 minuto a velocidad baja.
- Agregar el agua de golpe y mezclar en velocidad baja hasta integrar completamente.
- Subir a segunda velocidad y trabajar hasta que la masa desarrolle gluten al 80%.
- Retirar de la amasadora y preformar en un rectángulo de aproximadamente 44 x 22 cm.
- Tapar con plástico para alimentos y congelar 15 minutos.
- Mientras la masa reposa preparar el empaste formándolo en un rectángulo de 32 x 22 cm. Es importante que la grasa se encuentre en "punto plástico".

LAMINADO

- Sacar la masa de congelación y colocarla en la laminadora, colocar el empaste centrado, cortar los extremos de la masa y colocarlos sobre el empaste cubriéndolo por completo.
- Estirar la masa hasta obtener 1 cm de grosor y dar 1 vuelta doble (libro).
- *Si la masa se mantiene fría se puede dar la segunda vuelta sencilla cortando un poco las orillas del doblez para liberar tensión en la masa.
- *Si la masa tomó temperatura, congelar 10 minutos antes de dar la segunda vuelta sencilla.
- Dejar la masa en una medida de 25 x 50 cm y llevar a refrigeración 15 minutos.

MASA DE CROISSANT (FORMADO)

- Estirar la masa.
- Agrupar tres rectángulos en forma de escalón.
- Tomar cada punta y llevarla hacia arriba para cubrir la base del crouffin hasta cubrir la base.
- Fermentación final 1' 40".
- Hornear a 185 °C por 18 minutos.
- Sacar del horno y dejar enfriar.

RELLENO

- En dos mangas diferentes depositar los rellenos.
- Dosificar 20 g de cada relleno en el crouffin frío.
- Decorar con azúcar glass.



CHEESECAKE CRUNCH



COMPOSICIÓN

1. Cheesecake
2. Ganache Montée 58%
3. Compota de frutos rojos
4. Glaseado 58%



INGREDIENTES

CHEESECAKE

Deli Cheesecake 2.0 1200 g

GANACHE MONTÉE

Chocolanté 58% 300 g

Ambiente Nata 700 g

COMPOTA DE FRUTOS ROJOS

Fruiffil Fresa 300 g

Starfruit Frambuesa 150 g

Frutos rojos frescos 200 g

GLASEADO 58%

Chocolanté 58% 200 g

Aceite de pepita de uva 50 g

TIP PURATOS

- Se puede bañar completo o por rebanada.



MÉTODO DE TRABAJO

CHEESECAKE

- Vaciar el **Deli Cheesecake 2.0** en un molde de panqué.
- Hornear a 180 °C por 80 minutos.
- Dejar enfriar preferentemente 24 horas y desmoldar.

GANACHE MONTÉE

- Calentar la crema a primer hervor y vaciar sobre el chocolate.
- Turbinar y tapar a piel. Reposar en refrigeración.
- Montar la crema en batidora con globo.

COMPOTA DE FRUTOS ROJOS

- Cortar los frutos rojos (fresas, frambuesas y blueberry) y mezclarlos con el **Starfruit Frambuesa** y el **Fruiffil Fresa**.

GLASEADO

- Fundir el chocolate y agregar el aceite de pepita; mezclar bien.

ENSAMBLAJE

- Colocar una capa de compota de frutos rojos sobre el cheesecake; sobre ésta duchar una capa de ganache Montée y llevar a congelación.
- Calentar el glaseado entre 28-30 °C y bañar.
- Decorar con frutos rojos.



BAKLAVA VASCA



COMPOSICIÓN

1. Cheesecake
2. Miel de rosas
3. Pasta filo
4. Pistache



INGREDIENTES

CHEESECAKE Deli Cheesecake 2.0	1200 g
MIEL DE ROSAS Miel de abeja Agua de rosas	200 g c/n
PASTA FILO Pasta filo Mimetic	6 láminas 100 g
PISTACHE Pistache	270 g



MÉTODO DE TRABAJO

MIEL DE ROSAS

- Agregar poco a poco agua de rosas a la miel hasta percibir un sabor agradable y sutil.

BASE DE PASTA FILO

- En un molde de 21 cm colocar una capa de pasta filo; barnizar con mantequilla, miel de rosas y agregar 20 g de pistache molido.
- Repetir hasta tener 6 capas.
- Pre-cocer a 180 °C por 10 minutos.

ENSAMBLAJE

- Verter el **Deli Cheesecake 2.0** sobre las capas de pasta filo, colocar el resto del pistache y barnizar con la miel de rosas.
- Hornear 80 minutos a 180 °C.
- Dejar enfriar antes de desmoldar.



CHEESECAKE EN CONO



COMPOSICIÓN

1. Cheesecake
2. Bizcocho de vainilla
3. Crema montada
4. Cono



INGREDIENTES

CHEESECAKE

Deli Cheesecake 2.0 500 g

BIZCOCHO DE VAINILLA

Moist'r Cake 500 g
Mimetic 30 g
Agua 250 g
Huevo 150 g

CREMA MONTADA

Ambiente Nata 100 g

CONO

Barquillo para helado 1 pieza



MÉTODO DE TRABAJO

CHEESECAKE

- En un molde de 18 cm colocar el **Deli Cheesecake 2.0** y hornear a 180 °C por 80 minutos.

BIZCOCHO DE VAINILLA

- En batidora con pala agregar huevo, agua y mix; trabajar 1 minuto a velocidad baja.
- Trabajar 6 minutos a velocidad media, agregar **Mimetic** fundida y trabajar 1 minuto más a velocidad baja.
- Vaciar a un molde de 18 cm y hornear a 150 °C por 40 minutos.

ENSAMBLAJE

- Utilizando cortadores redondos, sacar 2 piezas de cheesecake de tamaños diferentes.
- Repetir el proceso con el bizcocho de vainilla.
- Juntar las piezas de cheesecake y bizcocho del mismo tamaño utilizando **Ambiente Nata**.
- Cubrir y decorar ambas partes con **Ambiente Nata**.
- Rellenar el cono con crema montada y colocar sobre éste el pastel decorado.



TARTA VASCA TARO



COMPOSICIÓN

1. Tarta Vasca



INGREDIENTES

TARTA VASCA

Deli Cheesecake 2.0	1200 kg
Polvo de taro	50 g
Agua	10 ml

GEL DE NANJA

Trimoline	50 g
Pure de naranja	230 g
Azúcar refinada	70 g
Pectina NH	8 g

TIP PURATOS

- Colocar una base de papel encerado en el aro para desmoldar fácilmente.



MÉTODO DE TRABAJO

TARTA VASCA

- Diluir el polvo de taro en agua y reservar.
- Trabajar en batidora el **Deli Cheesecake 2.0** con el taro 2 minutos con aditamento de paleta a velocidad media.
- Depositar el **Deli Cheesecake 2.0** en un aro de 21 cm y hornear a 240 °C por 40 minutos.
- Sacar del horno y dejar en enfriar.

GEL DE NANJA

- Calentar el puré de naranja y el **Trimoline** a 40 °C.
- Mezclar el azúcar con la pectina y agregar al puré caliente y llevar a cocción 100 °C.
- Reservar.

ENSAMBLAJE

- Pasar el gel a una manga desechable e inyectar en diferentes puntos de la tarta.
- Hacer un espejo de gel de naranja por toda la superficie y decorar.



CHEESECAKE MARMOLEADO



COMPOSICIÓN

1. Cheesecake
2. Base
3. Fruitifil fresa



INGREDIENTES

CHEESECAKE

Deli Cheesecake 2.0	1000 g
Fruitifil Fresa	200 g

BASE

Mimetic	250 g
Galleta en polvo	500 g



MÉTODO DE TRABAJO

CHEESECAKE

- Depositar **Deli Cheesecake 2.0** en un aro de 21 cm
- Depositar en la superficie **Fruitifil Fresa**, con ayuda de una espátula marmolear.
- Hornear a 180 °C por 80 minutos.

BASE

- Fundir **Mimetic**.
- De manera envolvente incorporar **Mimetic** y la galleta hasta obtener una pasta, forrar el aro por las paredes y la base.



ROSCA BRIOCHE



COMPOSICIÓN

1. Bizcocho
2. Jarabe
3. Relleno
4. Decoración



INGREDIENTES

BRIOCHE

Tegral Brioche Trad	500 g
Huevo	40 g
Mimetic	40 g
Agua	175 g
Levadura fresca	

TOPPING

Deli Cheesecake 2.0	250 g
Dulcerío Lácteo	150 g
Harmony Cold Neutro	Cn



MÉTODO DE TRABAJO

BASE

- Trabajar en primera velocidad todos los ingredientes por dos minutos; amasar en segunda velocidad por 9 minutos hasta obtener una membrana elástica (fortalecer la red de gluten).
- Reposar en bloque por 40 minutos a temperatura ambiente libre de corriente de aire.
- Extender y formar tiras de 500 g; rellenar con **Deli Cheesecake 2.0** cerar para formar la rosca.
- Fermentar hasta que doble su tamaño.
- Hornear a 180 °C por 17 minutos.

DECORACIÓN

- Una vez fría, brillar la rosca brioche con **Harmony Cold Neutro**.
- Mezclar **Deli Cheesecake 2.0** y **Dulcerío Lácteo** hasta homogeneizar los ingredientes, depositar en la superficie de la rosca como topping.



CORAZÓN DE MAMÁ



COMPOSICIÓN

1. Hojaldre
2. Ganache batida de queso



INGREDIENTES

HOJALDRE

Harina	1000 g
Sal	8 g
Mimetic	100 g
Agua o leche	550 a 600 g
Empaste	50% respecto a la masa

GANACHE BATIDA DE QUESO

Deli Cheesecake 2.0	500 g
Ambiente Nata	400 g
Vivafil	c/n



MÉTODO DE TRABAJO

HOJALDRE

- Hacer la masa, dejar reposar y empastar con **Mimetic**; dar 6 pliegues sencillos.
- Estirar y cortar corazones.
- Hornear a 210 °C por 12 a 15 minutos aproximadamente.

GANACHE MONTE 70%

- Calentar **Ambiente Nata** junto con **Deli Cheesecake 2.0** y turbinar, dejar reposar y montar antes de su uso.
- Colocar **Vivafil** en la base del hojaldre y ducar la ganache batida de queso.



ROSA PARA MAMÁ (ROSA)



COMPOSICIÓN

1. Sable almendra
2. Crujiente
3. Gelificado de frambuesa
4. Bizcocho Moist´r
5. Mousse Chocolanté 58%
6. Pulverizado



INGREDIENTES

SABLE DE ALMENDRA

Patacrout	440 g
Polvo de almendra	60 g
Huevo	50 g
Mantequilla	200 g
Ralladura de limón verde	3 pzas

CRUJIENTE

Chocolanté 34% Cacao-Trace	30 g
Carat Nuxel	60 g
Crusticrep	30 g

GELIFICADO DE FRAMBUESA

Pure de frambuesa	250 g
Trimoline Patis France	50 g
Azúcar refinada	70 g
Pectina NH	7 g
Frambuesa fresca o congelada	100 g
Zest de limón verde	3 g
Agua de rosas	12 g

BIZCOCHO MOIST´R

Moist´r Cake Vainilla	500 g
Leche o agua	250 g
Huevo	175 g
Aceite macerado con limón	15 g
Mantequilla	15 g
Polvo de almendra	30 g

MOUSSE CHOCOLANTÉ 58%

Chocolanté 58% Cacao-Trace	130 g
Crema para batir	205 g
Leche	105 g
Masa de gelatina	10 g



MÉTODO DE TRABAJO

SABLE DE ALMENDRA

- Trabajar todo en la batidora sin sobre trabajar.
- Laminar de 2 mm.
- Cortar bases para petit y hornear sobre 2 silpat a 165 °C por 14 minutos.

CRUJIENTE

- Fundir **Chocolanté 34%** y agregar **Carat Nuxel**. Añadir el **Crusticrep** y expandir como base de nuestro interior.

GELIFICADO DE FRAMBUESA

- Juntar el azúcar refinada con la pectina NH y poner a calentar el pure de fresa y el **Trimoline**, llevar a 40 °C e integrar en forma de lluvia el azúcar con la pectina; dejar hervir y agregar las fresas en cubos, dar otro hervor.
- Dejar enfriar y duchar al bizcocho.

BIZCOCHO MOIST´R

- Integrar todo perfectamente y hasta el final agregaremos la mantequilla fundida.

MOUSSE CHOCOLANTÉ 58%

- Hacer una ganache calentando la leche a 60 °C junto con la masa de gelatina para emulsionar al **Chocolanté 58%**; semimontar la crema y cuando la ganache esté a 45 °C integrar en forma envolvente a la crema semimontada.
- Vaciar al molde y meter el inserto.



BOMBÓN DE FRAMBUESA



COMPOSICIÓN

1. Bombon frambuesa



INGREDIENTES

GANACHE FRAMBUESA

Chocolanté 34% Cacao Trace	175 g
Puré frambuesa	80 g
Trimoline Patis France	50 g
Mantequilla	62 g
Licor de cereza (kirch)	6 g
Manteca de cacao	12 g



MÉTODO DE TRABAJO

GANACHE FRAMBUESA

- Fundir la manteca de cacao y agregar el chocolate para fundir los dos perfectamente.
- Calentar pure de frambuesa y vaciar al chocolate fundido.
- Juntar **Trimoline**, licor de cereza y mantequilla; agregar hasta el final y turbinar perfectamente.
- Rellenar cascos de chocolate.



PASTEL CHOCOLATE



COMPOSICIÓN

1. Bizcocho
2. Jarabe
3. Relleno
4. Decoración



INGREDIENTES

BIZCOCHO

Tegral Pastel Tres Leches	500 g
Huevo	250 g
Agua	150 g
Cocoa	5 g

JARABE

Dulcerío Lácteo	500 g
Ganache de chocolate	100 g

GANACHE

Ambiente Nata	200 g
Chocolanté 58% Cacao-Trace	150 g
Mimetic	15 g
Glucosa	10 g

RELLENO Y COBERTURA

Ganache	200 g
Ambiente Nata semimontada	350 g



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.
- Depositar mezcla en un molde redondo.
- Hornear a 150 °C por 40 minutos aproximadamente.
- Desmoldar.
- Una vez frío, porcionar en tres partes iguales.

JARABE DE TRES LECHE

- Turbinar **Dulcerío Lácteo** y la ganache de chocolate.
- Humecta cada capa del bizcocho al 100% con la mezcla anterior.

COBERTURA

- Fundir **Chocolanté** de manera envolvente e incorporar **Crema Ambiente**, mezclar hasta homogeneizar.
- Adicionar **Mimetic** y con ayuda de una licuadora de inmersión procesar la ganache.
- Colocar la ganache en una manga con duya rizada y decorar el tronco.

RELLENO

- Incorporar todos los ingredientes hasta obtener una mezcla homogeneizada.
- Rellenar y cubrir el pastel.



SACHER CLÁSICO



COMPOSICIÓN

1. Bizcocho
2. Relleno
3. Decoración



INGREDIENTES

BIZCOCHO

Tegral Moist'r Cake	500 g
Huevo	150 g
Agua	250 g
Mimetic	60 g
Chocolanté 70% Cacao-Trace	150 g
Cocoa	10 g

RELLENO

Fruitfil Durazno	250 g
------------------	-------

GANACHE DE CHOCOLATE

Chocolanté 58% Cacao-Trace	500 g
Ambiente Nata	500 g
Mimetic	50 g
Glucosa	25 g



MÉTODO DE TRABAJO

BASE

- Fundir chocolate con **Mimetic**.
- **Mezclado de los ingredientes:** Colocar todos los ingredientes en el tazón de la batidora, comenzando con los líquidos. Utilizar el aditamento de paleta y trabajar la mezcla a velocidad baja durante 1 minuto, luego incrementar a velocidad media durante 6 minutos, de manera envolvente incorporar el chocolate previamente fundido.
- **Vertido de la mezcla:** Verter la mezcla sobre molde circular.
- Hornear a 150 °C durante aproximadamente 40 minutos.
- **Desmoldado:** Retirar del horno y desmoldar cuidadosamente.
- **Porcionado:** Una vez que el bizcocho esté completamente frío, dividirlo en tres partes iguales.

RELLENO

- **Incorporación de ingredientes:** Dosificar **Fruitfil Durazno** de manera directa sobre cada capa de bizcocho.

GANACHE DE CHOCOLATE

- Calentar **Crema Ambiente** junto con **Chocolanté** hasta fundir y homogeneizar los ingredientes; con ayuda de una licuadora de inmersión mezclar y reservar.





¿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. 77 9796 9201 - Atención a clientes: 800 500 8500